

# CATALOGUE 2024



Livraisons sur toute la France  
et en Union Européenne

*Fabrication artisanale des célèbres  
Bonbons des Vosges CDHV® depuis 1986*

**Confiserie Des Hautes Vosges**  
3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING



## Chers clients fidèles,

C'est avec grand plaisir que nous vous présentons notre nouveau catalogue.

Nous tenons à vous exprimer toute notre reconnaissance pour votre grande fidélité. Vos encouragements et votre soutien sont les moteurs qui nous poussent à nous surpasser chaque jour.

Ce catalogue est le fruit de notre engagement à vous offrir les meilleurs bonbons pour vous faire revivre des souvenirs d'enfance ou pour en créer aux plus petits...!

En choisissant nos confiseries artisanales, vous contribuez directement au développement économique de notre entreprise familiale tout en soutenant l'artisanat français, au travers d'une société vosgienne !

Merci de faire partie de notre histoire et de nous permettre de grandir ensemble.



Je tiens également à remercier nos confiseurs qui mettent du cœur à l'ouvrage pour pérenniser l'authenticité et la qualité de nos bonbons, ainsi que l'ensemble de notre équipe ! Du conditionnement à la vente, au magasin ou en ligne comme en extérieur... chacun et chacune constituent un maillon de la chaîne CDHV !

Car oui, une entreprise est avant tout une équipe ! L'humain est au cœur de notre confiserie, au centre de nos relations, il n'y a pas de performance sans bien-être, sans savoir-faire, sans savoir-être !

Nous sommes d'ailleurs engagés via un label international d'entreprise qui a pour vocation de transformer le travail en source d'épanouissement : le label Hu-Man.



N'hésitez pas à venir ou à revenir à Plainfaing pour régaler vos pupilles et vos papilles !  
Au plaisir de vous accueillir au cœur de notre massif des Vosges,  
Bien à vous,

*Fabienne Picard*

Cheffe d'entreprise

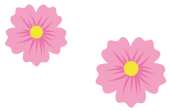


## Retrospective de notre confiserie familiale et artisanale, au coeur des Vosges.

La Confiserie Des Hautes Vosges s'installe naturellement à Plainfaing, sur les terrains familiaux, au cœur du village natal. En 1986, Jean-Marie Claudepierre, s'associe à son frère Bernard et sa soeur Marie-Jeanne pour créer la SARL CDHV Confiserie Des Hautes Vosges, sur rachat de la Confiserie des Images, qui existait depuis 1952 à Epinal.

Depuis plus de 38 ans, la famille CLAUDEPIERRE, fondatrice de l'entreprise, est toujours très active au sein de la confiserie. Plus de 10 personnes de la famille y travaillent, entourées d'une quarantaine de collaborateurs.

Fabienne PICARD, associée à son cousin Pascal GEORGE poursuivent l'aventure familiale.



VISITES GRATUITES &amp; GUIDÉES

## Une expérience gustative pour tous !

### Nos procédés de fabrication

Comme autrefois, le sucre et le sirop de glucose sont d'abord cuits à feu nu dans des chaudrons en cuivre. Le mélange est porté à 145°C puis versé sur une table chaude, c'est la coulée !

Ensuite la pâte à bonbons est parfumée avec des arômes naturels ou des huiles essentielles, il s'agit de l'aromatisation...

Pour mieux découvrir les étapes de la fabrication, nous vous invitons à venir visiter la confiserie.



**LA CONFISERIE ACCUEILLE  
300 000 visiteurs par an !**

**L'entreprise agroalimentaire  
la plus visitée de France !**



### Une palette de saveurs traditionnelles

À la Confiserie Des Hautes Vosges, vous aurez du choix, nous proposons des plaques entières ou cassées à l'ancienne mais aussi des petits bonbons aux jolies formes et aux parfums d'autrefois : bonbons au miel, sapin des Vosges, coquelicot, violette, bergamote ...

Une palette gourmande de plus de 40 sortes de bonbons que vous aurez plaisir à découvrir au fil des saisons.



*Venez à la rencontre d'une équipe sympathique  
pour découvrir une visite très gourmande !*

### Visites gratuites toute l'année

**Visites et dégustations gratuites  
commentées et guidées !**

Toute l'année du lundi au vendredi  
de 9h30 à 11h30 et de 14h à 17h30

Les samedis et pendant toutes les vacances scolaires  
de 9h30 à 17h30 (en continu)  
(Pas de visite les dimanches et jours fériés)





## CIRCUIT-COURT

# La vente directe



### Où nous retrouver ?

#### Au magasin à Plainfaing

##### Passage entre visite et magasin ...

Après votre immersion dans nos ateliers de fabrication, le passage par le magasin vous émerveillera avec un grand choix de plus de 40 sortes de bonbons ... Vous y découvrirez de nombreux coffrets à s'offrir ou à offrir à vos proches ! Nos vendeuses seront à votre écoute pour vous conseiller et vous faire déguster nos spécialités !



#### Horaires d'ouverture du magasin

Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30  
et les dimanches et jours fériés de 10h à 18h

—  
(Fermé le 25/12 et le 01/01)

#### Dans la région Grand Est



##### Sur les marchés hebdomadaires

Nous sommes présents toute l'année sur de nombreux marchés locaux des Vosges et d'Alsace.



##### Sur les marchés de Noël du Grand Est



Le passage incontournable dans la région durant les fêtes de fin d'année, retrouvez-nous sur de nombreux marchés de Noël.



##### Sur les Foires et Salons gastronomiques

Les rendez-vous annuels incontournables en région Parisienne et en région Grand Est.



Retrouvez l'actualité de la confiserie sur :  
**[www.cdhv.fr/agenda](http://www.cdhv.fr/agenda)**





## CIRCUIT-COURT

# La vente par correspondance et la vente en ligne

### 30 ans de Vente Par Correspondance

Depuis 1994, nos bonbons des Vosges arrivent directement à l'adresse de votre choix, à l'aide du catalogue.



**30 000 colis expédiés en 2023  
pourquoi pas chez vous ?**

### 20 ans de E-Commerce

Découvrez notre site internet  
**[www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)**  
et optez pour la livraison en Relais colis !



**Livraisons sur toute la France  
et en Union Européenne**



**Retrouvez toute notre actualité  
sur nos différents réseaux sociaux**



# Plaques entières à l'ancienne

Dégustez le véritable bonbon des Vosges fabriqué à base d'huile essentielle de sapin des Vosges produite aux alentours de la Confiserie !

La force du terroir et du savoir-faire dans une grande plaque à casser vous-même à la main.



9,50 €

La plaque de 650 g minimum



401-0

**Eucalyptus**



402-0

**Sapin des Vosges**



403-0

**Briquette**  
Régilisse - Anis



404-0

**Coquelicot**

Fabriqués dans nos ateliers

La plaque entière à l'ancienne de 650 g minimum soit 14,62 € le kg



**401-0 - Plaque entière Eucalyptus «extrafort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

**402-0 - Plaque entière Sapin des Vosges «extrafort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

**403-0 - Plaque entière Briquette**

Régilisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

**404-0 - Plaque entière Coquelicot**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

*Le transport fragilise la plaque, nous ne garantissons pas qu'elle arrive entière.*

**Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1636 kJ / 385 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 67 g Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g



FABRICATION ARTISANALE

# Plaques cassées à la main

8,50 €

Le sachet de 500 g



## Eucalyptus



## Bourgeons de sapin des Vosges



Bonbons cassés  
manuellement dans  
nos ateliers !



## Briquette

Régilisse - Anis



## Coquelicot



## Résine des Vosges

Le sachet de 500 g de bonbons cassés à l'ancienne soit 17,00 € le kg

Fabriqués dans nos ateliers

### 401-1 - Plaques cassées Eucalyptus «extrafort»

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

### 402-1 - Plaques cassées Sapin des Vosges «extrafort»

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

### 403-1 - Plaques cassées Briquette

Régilisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicamenteux).

### 404-1 - Plaques cassées Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

### 410-1 - Plaques cassées Résine des Vosges «extrafort»

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicamenteux), substance aromatisante naturelle.

FABRICATION ARTISANALE

# Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

## Brisures fortes et expectorantes

Aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (*brique*).



Issues de la fabrication et de la casse des plaques à l'ancienne, les brisures de bonbons sont récupérées pour éviter tout gaspillage !

Afin de satisfaire la demande, des bonbons sont spécialement fabriqués pour être broyés et compléter la récupération initiale.

Depuis 2011, les dosettes individuelles «fortes et expectorantes» ou «douces et fruitées» participent au succès des infusions de bonbons !

Pour faciliter la dissolution des brisures, nous les sélectionnons aussi par leur granulométrie, proposant désormais une brisure classique et une brisure extrafine !

**Les brisures de bonbons se consomment en infusion chaude ou en boisson froide !**



120-0

### Brisures Classiques

4,00 €

Sachet de 250 g



125-0

Extrafines

### Brisures Extrafines

4,00 €

Sachet de 250 g

Aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (*brique*), bergamote, miel.



130-0

### 20 dosettes Classiques

5,30 €

Sachet de 160 g



Extrafines

135-0

### Sachet de 25 dosettes Extrafines

5,30 €

Sachet de 190 g

Nouveau !

Les célèbres brisures de bonbons CDHV extrafines sont maintenant conditionnées en dosettes, dissolution rapide : prêt en 2 minutes !



120-0 - 125-0

### Brisures classiques & Brisures extrafines

**Brisures fortes et expectorantes**  
Sachet de 250 g • Soit 16 € le kg

Assortiment de plusieurs parfums : sapin des Vosges, eucalyptus, réglisse, anis (*brique*), coquelicot, bergamote, miel.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, essence de Bergamote, substance aromatisante naturelle, miel.

130-0 - Sachet de 20 dosettes

### Brisures classiques

**Brisures fortes et expectorantes**  
Sachet de 20 dosettes individuelles  
Poids net 160 g • Soit 33,13 € le kg

Assortiment de 4 parfums de brisures de bonbons pour infusions : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse, anis (*brique*).

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), substance aromatisante naturelle.

135-0 - Sachet de 25 dosettes

### Brisures extrafines

**Brisures fortes et expectorantes**  
Sachet de 25 dosettes individuelles  
Poids net 190 g • Soit 27,89 € le kg

Assortiment de plusieurs parfums : sapin des Vosges, eucalyptus, réglisse, anis (*brique*), coquelicot, bergamote, miel.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, essence de Bergamote, substance aromatisante naturelle, miel.



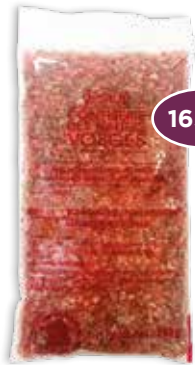


FABRICATION ARTISANALE

# Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

## Brisures douces et fruitées

Aux parfums de mûre, framboise, myrtille.



165-0

### Brisures Classiques

4,00 €

Sachet de 250 g



166-0

### Brisures Extrafines

4,00 €

Sachet de 250 g



160-0

### 20 dosettes Classiques

5,30 €

Sachet de 160 g



150-0

### Boîte carton 20 dosettes Classiques

5,90 €

Boîte de 160 g

## Fabriqués dans nos ateliers

165-0 - 166-0

### Brisures classiques & Brisures extrafines

#### Brisures douces et fruitées

Sachet de 250 g • Soit 16 € le kg

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

160-0 - Sachet de 20 dosettes

### de Brisures classiques

#### Brisures douces et fruitées

Sachet de 20 dosettes individuelles

Poids net 160 g • Soit 33,13 € le kg

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

### 150-0 - Boîte carton de 20 dosettes brisures classiques

#### Brisures douces et fruitées

Boîte de 20 dosettes individuelles

Boîte de 160 g • Soit 36,88 € le kg

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1641 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 67 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g

BLOG CULINAIRE

## Cuisine-moi un bonbon



Des idées recettes à base de bonbons des Vosges !

Rendez-vous sur Youtube et sur notre site internet : [www.cdhev.fr](http://www.cdhev.fr)

Le Blog

[www.cdhev.fr](http://www.cdhev.fr)

FABRICATION ARTISANALE

# Les célèbres bonbons des Vosges



**Bourgeons de sapin  
des Vosges**

4,00 € • 7,50 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



**Résine des Vosges**

4,00 € • 7,50 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



**Bonbons au  
Miel de sapin**

4,30 €

Sachet de 250 g



**Eucalyptus**

4,00 € • 7,50 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



**Bergamote**

4,00 € • 7,50 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



**Bonbons au  
Miel de fleurs**

4,00 €

Sachet de 250 g

**Fabriqués dans nos ateliers**

4,00 € le sachet de 250 g, soit 16 € le kg  
7,50 € le sachet de 500 g, soit 15,00 € le kg

**101-0 101-1 - Bourgeons de sapin**

**des Vosges.** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

**102-0 102-1 - Résine des Vosges**

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicamenteux), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

**103-0 103-1 - Eucalyptus**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

**104-0 104-1 - Bergamote**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote\*. Sans colorant.  
\*L'essence de Bergamote est un produit naturel.

**202-0 - Bonbons au miel de Sapin<sup>(1)</sup>**

Sachet de 250 g • Soit 17,20 € le kg

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

**105-0 - Bonbons au miel de Fleurs<sup>(1)</sup>**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de fleurs. (miel de notre région \*Grand Est). Sans colorant.

**Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g.



FABRICATION ARTISANALE

# Les célèbres bonbons d'antan

## 4,00 €

Le sachet de 250 g



106-0

### Briquette

Réglisse - Anis



108-0

### Framboise



109-0

### Mûre & Framboise



110-0

### Mirabelle



111-0

### Fraise des bois



112-0

### Violette



113-0

### Menthe



114-0

### Coquelicot

Nouvelle couleur grâce  
à la spiruline d'origine végétale,  
même goût intense  
de menthe glaciale !

Les célèbres bonbons d'antan CDHV 4,00 € le sachet de 250 g, soit 16,00 € le kg

Fabriqués dans nos ateliers

#### 106-0 - Briquette

**Réglisse - Anis.** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinaux).

#### 108-0 - Framboise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

#### 109-0 - Mûre & Framboise

**Assortiment de 2 parfums : Mûre & Framboise.**  
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinaux).

#### 110-0 - Mirabelle

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

#### 111-0 - Fraise des Bois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

#### 112-0 - Violette

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinaux).

#### 113-0 - Menthe

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, extrait de spiruline, tréhalose\*, arôme naturel. \*Le tréhalose est une source de glucose.

#### 114-0 - Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

**Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g.

4,00 €

Le sachet de 250 g

FABRICATION ARTISANALE

## Les célèbres bonbons d'antan



115-0

Anis



116-0

4 Fleurs



117-0

Boules de fruits



118-0

Quartiers de fruits



119-0

Mélange  
spécial hiver

201-0

Myrtille



203-0

Gingembre



204-0

Verveine-  
Citron

Fabriqués dans nos ateliers

Les célèbres bonbons d'antan CDHV 4,00 € le sachet de 250 g, soit 16,00 € le kg

## 115-0 - Anis

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, substance aromatisante naturelle, colorants (chlorophylline et curcumine).

## 116-0 - 4 Fleurs

**Assortiment de 4 parfums :** fraise des bois, framboise, pomme, poire.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

## 117-0 - Boules de Fruits

**Assortiment de 4 parfums :** fraise des bois, framboise, pomme, poire.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

## 118-0 - Quartiers de Fruits

**Assortiment de 3 parfums :** orange, citron, mandarine.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

## 119-0 - Mélange spécial hiver

**Assortiment de 4 parfums :** eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (régilisse, anis).

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles

d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), substance aromatisante naturelle.

## 201-0 - Myrtille

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

## 203-0 - Gingembre

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel de gingembre. Sans colorant.

## 204-0 - Verveine - Citron

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.



FABRICATION ARTISANALE

## Les boîtes de poche

3,10 €

La boîte  
de 70 g

Verveine - Citron

Briquette  
Régisse - Anis

Fraises des Bois



Framboises



Violettes

Bourgeons de sapin  
des Vosges

Résine des Vosges



Eucalyptus

Bonbons au  
Miel de fleurs

Coquelicots



Myrtilles



Mirabelles

Boîtes de poche de 70 g de bonbons moulés CDHV, soit 44,29 € le kg

Fabriqués dans nos ateliers

## 006-0 - Verveine-Citron

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

## 008-0 - Briquette

**Régisse - Anis.** **Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

## 009-0 - Fraises des bois

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

## 010-0 - Framboises

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

## 011-0 - Violettes

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

## 012-0 - Bourgeons de Sapin

**des Vosges.** **Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

## 013-0 - Résine des Vosges

**Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).**

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

## 014-0 - Eucalyptus

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

015-0 - Bonbons au miel de fleurs<sup>(1)</sup>

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 % (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

## 016-0 - Coquelicots

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

## 017-0 - Myrtilles

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

## 018-0 - Mirabelles

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

**Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g.

## FABRICATION ARTISANALE

## Les bocaux d'antan

Voici un cadeau gourmand et artisanal pour vos proches ! Bonbonnières, bocaux, boîtes en métal garnies de délicieux bonbons artisanaux CDHV®.

5,60 €

Bocal de 135 g

Bocaux en verre



## Fabriqués dans nos ateliers

Les célèbres bonbons d'antan CDHV 5,60 € le bocal de 135 g, soit 41,49 € le kg

## 101-5 - Bourgeons de Sapin des Vosges

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

## 102-5 - Résine des Vosges

**Assortiment de 4 parfums :** eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).  
**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

## 103-5 - Eucalyptus

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

## 108-5 - Framboise

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

## 110-5 - Mirabelle

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

## 112-5 - Violette

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

## 114-5 - Coquelicot

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

## 116-5 - 4 fleurs

**Assortiment de 4 parfums :** fraise des bois, framboise, pomme, poire.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline, curcumine, lutéine).

## 118-5 - Quartiers de Fruits

**Assortiment de 3 parfums :** orange, citron, mandarine. **Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

## 201-5 - Myrtille

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

202-5 - Bonbons au miel de Sapin<sup>(1)</sup>

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

**Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g.



FABRICATION ARTISANALE

# Bonbonnières & boîtes de bonbons



1102-O



**23,00 €**  
au choix !



1037-O

Bonbonnières  
en verre

## Résine des Vosges assortiment de 4 parfums :

Eucalyptus, sapin des Vosges,  
coquelicot, réglisse-anis (briquette).  
Poids net : 900 g

## Assortiment de 6 parfums sous papillote :

Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin,  
mûre, framboise, myrtille.  
Poids net : 500 g



050-O

Couleur du ruban  
aléatoire

## Coffret transparent

Assortiment de 6 parfums  
sous papillote :

Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin,  
mûre, framboise, myrtille.



060-O

## Boîte CDHV

Assortiment de 6 parfums  
sous papillote :

Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin,  
mûre, framboise, myrtille.

Bonbonnières et boîtes de bonbons CDHV idéales pour offrir !

Fabriqués dans nos ateliers

### 1102-O - Bonbonnière

#### Résine des Vosges

Bonbonnière de 900 g • Soit 25,56 € le kg

**Assortiment de 4 parfums :** eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), substance aromatisante naturelle.

### 1037-O - Bonbonnière

#### Bonbons en papillote

Bonbonnière de 500 g • Soit 46,00 € le kg

**Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote :** bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

### 050-O - Coffret transparent

#### 6 sortes de papillote

**Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote :** bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre,

framboise, myrtille.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

### 060-O - Boîte CDHV

**Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote :** bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.



SPÉCIALITÉ LORRAINE

# Bergamote de Nancy

Labélisée IGP depuis 25 ans  
Certifiée par CERTIPAQ

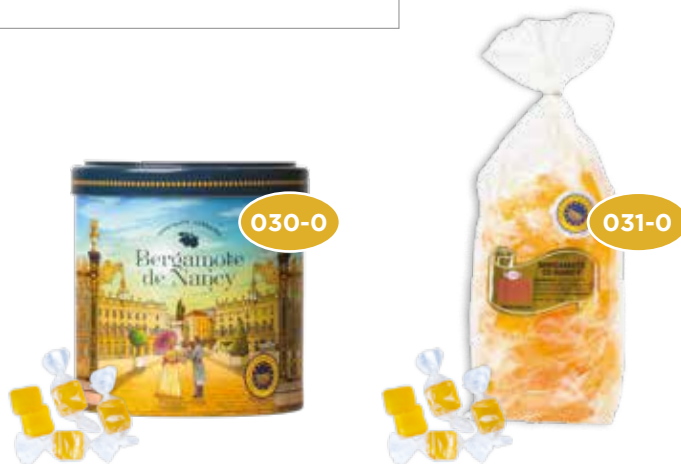
## Citrus Bergamia

La bergamote ressemble à un citron. De tous les agrumes, il s'agit de la plante la plus délicate. Elle est cultivée principalement en Calabre, une région montagneuse du Sud de l'Italie, abritée des vents et bénéficiant d'un climat assez sec et ensoleillé. Le bergamotier est un arbre qui ne dépasse pas quatre mètres de haut.

L'essence de Bergamote est un produit naturel obtenu par distillation, qui est utilisée pour fabriquer la Bergamote de Nancy. Cette spécialité Lorraine a été créée en 1857 par Jean-Frédéric Godefroy Lillich, confiseur de métier établi à Nancy.

L'IGP ou Indication Géographique Protégée permet d'éviter toute contrefaçon nationale et internationale. Ce signe officiel de qualité garantit au consommateur une confiserie artisanale et traditionnelle, respectant un cahier des charges strict pour une qualité optimale.

Sous l'impulsion de quelques fabricants lorrains, la Bergamote de Nancy obtient le label régional Lorraine. Cette distinction a permis d'obtenir, le label IGP. La Bergamote de Nancy est un bonbon local, existant depuis plus d'un siècle et demi. Cette douceur dorée est produite uniquement en Lorraine par 4 confiseries détenant l'IGP, dont la Confiserie Des Hautes Vosges !



### Bergamote de Nancy IGP

8,90 €

Boîte de 150 g

6,60 €

Sachet de 250 g

### Fabriqués dans nos ateliers

#### 030-0 Boîte métallique Bergamote de Nancy IGP

##### SPÉCIALITÉ LORRAINE

Boîte de 150 g • Soit 59,33 € le kg

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote\*. Sans colorant. \*L'essence de Bergamote est un produit naturel.

#### 031-0 Sachet Bergamote de Nancy IGP

##### SPÉCIALITÉ LORRAINE

Sachet de 250 g • Soit 26,40 € le kg

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote\*. Sans colorant. \*L'essence de Bergamote est un produit naturel.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g



## FABRICATION ARTISANALE

## Les papillotes

**Sapin des Vosges**

5,60 €

Sachet de 250 g

**Myrtille**

5,60 €

Sachet de 250 g

**Framboise**

5,60 €

Sachet de 250 g

**Bonbons au Miel de sapin**

5,60 €

Sachet de 250 g

**Assortiment 6 sortes**

5,60 €

Sachet de 250 g

**Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande**

6,60 €

Sachet de 250 g

Design des sachets en cours de changement

Bonbons en papillotes CDHV 5,60 € le sachet de 250 g, soit 22,40 € le kg

**Fabriqués dans nos ateliers****032-0 - Sapin des Vosges**

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

**034-0 - Myrtille**

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

**035-0 - Framboise**

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

**036-0 - Bonbons miel de Sapin**

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

**037-0 - Assortiment 6 sortes**

Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

**040-0 - Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande<sup>(1)</sup>**

**6,60 € le sachet de 250 g, soit 26,40 € le kg**

Bonbons enveloppés individuellement sous papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, beurre salé au sel de Guérande 5%, lait entier en poudre, arômes naturels. Sans colorant.



**Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1720 kJ / 406 kcal / Matières grasses 3 g dont acides gras saturés 2 g / Glucides 94 g dont sucres 58 g / Protéines < 0,5 g / Sel <0,11 g

## FABRICATION ARTISANALE

## Les croquants



## Cacahuètes grillées

4,30 €

8,00 €

Sachet de 250 g • Sachet de 500 g



## Amandes grillées

6,40 €

12,30 €

Sachet de 250 g • Sachet de 500 g



## Noisettes grillées

6,40 €

12,30 €

Sachet de 250 g • Sachet de 500 g



## Glaçons des Hautes-Vosges

5,50 €

Sachet de 300 g



## Pralines roses aux cacahuètes

4,50 €

Sachet de 250 g



## Fin' Amandes

6,40 €

Sachet de 200 g



## Croquante aux Amandes

4,90 €

Sachet de 250 g



## Croquante aux Cacahuètes

4,40 €

Sachet de 250 g

Décor des sachets en cours de changement

## Fabriqués dans nos ateliers

## Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV®

301-0 301-1 - Cacahuètes grillées<sup>(1)</sup>Sachet de 250 g • Soit 17,20 € le kg  
Sachet de 500 g • Soit 16,00 € le kgIngrédients : **cacahuètes 49%** (graines d'**arachides**), sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.302-0 302-1 - Amandes grillées<sup>(2)</sup>Sachet de 250 g • Soit 25,60 € le kg  
Sachet de 500 g • Soit 24,60 € le kgIngrédients : **amandes 49%**, sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.303-0 303-1 - Noisettes grillées<sup>(3)</sup>Sachet de 250 g • Soit 25,60 € le kg  
Sachet de 500 g • Soit 24,60 € le kgIngrédients : **noisettes 49%**, sucre, sirop de glucose de maïs, poudre de cacao. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.020-0 - Glaçons des Hautes-Vosges<sup>(4)</sup>Sachet de 300 g • Soit 18,34 € le kg  
Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace.Ingrédients : sucre, **cacahuètes** (graines d'**arachides**), sirop de glucose de maïs, arôme naturel de vanille, arôme. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.211-0 - Pralines roses aux cacahuètes<sup>(5)</sup>Sachet de 250 g • Soit 18,00 € le kg  
Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace.Ingrédients : sucre, **cacahuètes** (graines d'**arachides**), sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel de vanille, arôme. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.304-0 - Fin' amandes<sup>(6)</sup>Sachet de 200 g • Soit 32,00 € le kg  
Amandes finement grillées, caramélisées et chocolatées. Ingrédients : sucre, **amandes**, sirop de glucose de maïs, chocolat, poudrede cacao, arômes naturels. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques. Peut contenir du lait.310-0 - Croquante aux amandes<sup>(7)</sup>Sachet de 250 g • Soit 19,60 € le kg  
Bonbons de sucre cuit aux amandes grillées caramélisées, concassées.Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, **amandes**, arôme naturel de vanille. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.311-0 - Croquante aux cacahuètes<sup>(7)</sup>Sachet de 250 g • Soit 17,60 € le kg  
Bonbons de sucre cuit aux cacahuètes grillées caramélisées, concassées.Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, **cacahuètes** (graines d'**arachides**), arôme naturel de vanille. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2218 kJ / 530 kcal / Matières grasses 28 g dont acides gras saturés 5 g / Glucides 53 g dont sucres 37 g / Protéines 16 g / Sel <0,03 g (2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2341 kJ / 561 kcal / Matières grasses 34 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 51 g dont sucres 38 g / Protéines 14 g / Sel <0,02 g (3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2481 kJ / 596 kcal / Matières grasses 40 g dont acides gras saturés 4 g / Glucides 50 g dont sucres 38 g / Protéines 9 g / Sel <0,01 g (4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1991 kJ / 473 kcal / Matières grasses 17 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 70 g dont sucres 66 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g (5) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1977 kJ / 470 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 3,4 g / Glucides 72 g dont sucres 70 g / Protéines 9 g / Sel <0,01 g (6) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2179 kJ / 521 kcal / Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 6 g / Glucides 58 g dont sucres 54 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g (7) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1752 kJ / 414 kcal / Matières grasses 4,5 g dont acides gras saturés 0,4 g / Glucides 92 g dont sucres 58 g / Protéines 1,9 g / Sel <0,02 g



FABRICATION ARTISANALE

# Confiseries gélifiées & Nougats

Confiseries gélifiées fabriquées  
artisanalement en Lorraine

Bonbons  
sans gélatine



**Confiserie gélifiée aromatisée  
à l'alcool de Mirabelle**

7,70 € • 14,90 €  
Sachet de 350 g • Sachet de 700 g



**Confiserie gélifiée aux arômes  
naturels de fruits assortis**

6,40 € • 12,30 €  
Sachet de 350 g • Sachet de 700 g

Nougats fabriqués  
à Montélimar



**Nougat tendre  
aux amandes**

7,00 €  
Sachet de 180 g



**Nougat tendre aux amandes  
enrobé de chocolat**

8,00 €  
Sachet de 180 g

Disponible  
d'Octobre à Mai

**600-0 600-1 - Confiserie gélifiée  
aromatisée à l'alcool de mirabelle <sup>(1)</sup>**

**Sachet de 350 g • Soit 22,00 € le kg**

**Sachet de 700 g • Soit 21,29 € le kg**

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), alcool de Mirabelle de Lorraine 2%, colorants (lutéine de tagète, carmin).

**601-0 601-1 - Confiserie gélifiée  
aux arômes naturels assortis <sup>(1)</sup>**

**Sachet de 350 g • Soit 18,29 € le kg**

**Sachet de 700 g • Soit 17,58 € le kg**

Assortiment de 10 parfums : citron, framboise, orange, fraise, ananas, cassis, pamplemousse, passion, pomme, poire.

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arômes naturels, colorants (lutéine de tagète, carmin, curcumine et chlorophylline, charbon végétal).

**602-0 - Nougat tendre aux amandes <sup>(2)</sup>**

**Sachet de 180 g • Soit 38,89 € le kg**

**Ingrédients :** sucre, **amandes 30%**, miel 19%, sirop de glucose, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), albumine d'**oeuf**, arôme naturel de vanille. **Présence possible d'autres fruits à coque.**

**605-0 - Nougat tendre aux amandes  
enrobé de chocolat au lait à l'orange <sup>(3)</sup>**

**Sachet de 180 g • Soit 44,45 € le kg**

**Disponible d'octobre à mai.**

**Ingrédients :** sucre, sirop de glucose, chocolat **lait 25%** (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille), **amandes**, écorces d'orange confites (écorces d'orange, sirop de glucose, dextrose, sucre, conservateur E202, **anhydride sulfureux**, correcteur d'acidité E330), sirop de fructose, miel 3%, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), albumine d'**oeuf**, arôme naturel de vanille et d'orange. **Présence possible d'autres fruits à coque.**

**(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1469 kJ / 346 kcal / Matières grasses : <0,5 / Glucides 86 g dont sucres 58 g / Protéines : <0,5 / Sel 0,12 g **(2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1873 kJ / 446 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 1,3 g / Glucides 65 g dont sucres 58 g / Fibres 3,6 g / Protéines 8,2 g / Sel 0,04 g **(3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1868 kJ / 444 kcal / Matières grasses 15 g dont acides gras saturés 5,7 g / Glucides 71 g dont sucres 67 g / Fibres 2 g / Protéines 5,1 g / Sel 0,1 g

FABRICATION ARTISANALE

# Découvrez la gamme des bonbons sans sucres



COLORANTS  
CLEAN LABEL



BONBONS  
VEGAN



SANS  
SUCRES



Parfums  
**Verveine - Citron**



2 Parfums  
**Orange & Citron**



Parfum  
**Eucalyptus**

**4,00 €**  
Sachet de 100 g



Parfum  
**Pomme verte**



Parfums  
**Fleurs de sureau -  
Cerise**



2 Parfums  
**Fraise des bois  
& Mûre**



Parfum  
**Menthe glaciale**

Bonbons sans sucres CDHV 4,00 € le sachet de 100 g, soit 40,00 € le kg

Bonbons sans sucres artisanaux

## 701-0 - Parfums Verveine - Citron

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arôme naturel de verveine, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

## 702-0 - 2 Parfums Orange & Citron

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, arômes naturels, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

## 703-0 - Parfum Eucalyptus

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), extrait de spiruline, tréhalose\*, huile essentielle d'eucalyptus,

menthol, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

## 704-0 - Parfum Pomme verte

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique et acide malique), extrait de spiruline, tréhalose\*, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).  
\*Le tréhalose est une source de glucose.

## 705-0 - Parfums Fleurs de sureau - Cerise

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arôme naturel de fleur de sureau, arôme naturel de jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

## 706-0 - 2 Parfums Fraise des bois & Mûre

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), arômes naturels, acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

## 707-0 - Parfum Menthe glaciale

**Ingrédients :** Édulcorant (isomalt), arôme naturel de menthe, édulcorant (glycoside de stéviol).

--  
**Origine de l'isomalt :** Allemagne.  
Une consommation excessive peut entraîner des effets laxatifs.



## Projets associatifs

**Nous proposons une opération  
« clé en main »  
aux organisateurs du projet !**

### Pour qui ?

Vous êtes un établissement scolaire,  
une association de parents d'élèves,  
une association culturelle, sportive, humanitaire,  
de protection environnementale ou animale ?

### Pourquoi ?

Vous souhaitez financer un voyage,  
une sortie pédagogique, une kermesse,  
une action spécifique ou lever des fonds  
pour des projets associatifs ou scolaires ?

A l'aide d'un bon de commande spécial,  
nous mettons tout en œuvre pour faciliter  
la prise des commandes, leur répartition  
et la livraison sur le lieu de votre choix.

**Votre association bénéficiera  
de 10% à 25% du montant  
des ventes effectuées.**

**Plus vous vendez, plus vous gagnez !**

**Envoi gratuit du catalogue  
des associations  
sur simple demande**



**catalogue@cdhv.fr**



**03 29 50 80 05**

(ligne directe de 9h à 18h30)

## Des idées cadeaux

**Entreprises, associations, collectivités,  
nous nous adaptons à votre budget !**



Un cadeau de fin d'année, un anniversaire,  
un événement particulier ?



Contactez-nous et laissez-vous tenter  
par nos spécialités !



**Particuliers, de multiples coffrets  
sélectionnés pour les gourmets !**

**Plus de choix sur notre site  
[www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)**





# Boîtes de poche personnalisées

Remplies de bonbons artisanaux CDHV



Minimum de **120 boîtes**, pas de maximum !

Boîte en métal remplie des bonbons de votre choix parmi une sélection\*

Contactez-nous à :

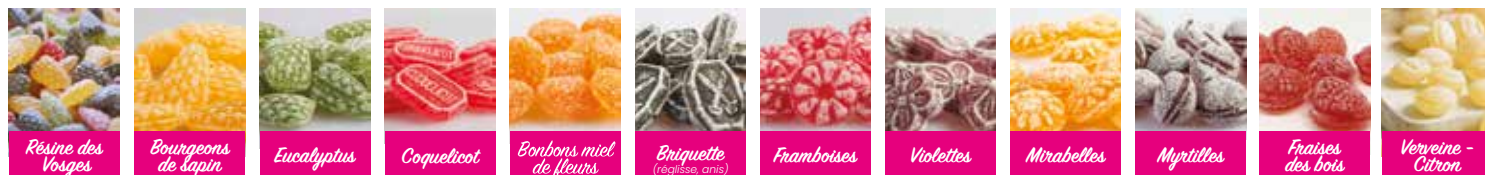
✉ [bertrand@cdhv.fr](mailto:bertrand@cdhv.fr)

Plus d'infos ici :



La création des boîtes se fait entièrement en interne : de la réalisation graphique à l'impression des boîtes ! Et bien sûr les bonbons pour la remplir sont fabriqués et conditionnés dans nos ateliers à Plainfaing !

\* Choisissez votre parfum parmi une sélection de 12 saveurs :





## UNE BOÎTE UNIQUE IMPRIMÉE À VOTRE IMAGE

### - La boîte demi-sucre -

FACE AVANT 100%  
PERSONNALISABLE

Commande minimale  
de **60 boîtes**

Boîte remplie de  
de bonbons \*

\* Poids à définir

Dimensions de la boîte  
130 x 195 mm

FINITIONS  
CÔTÉS BLANCS



Boîte remplie d'un assortiment de délicieux bonbons sous papillote.  
**6 parfums** : Bergamote, Sapin des Vosges, Miel de sapin, Mûre, Framboise, Myrtille. \* Poids à définir



## UN DÉCOR AUTHENTIQUE AVEC VOTRE ÉTIQUETTE PERSONNALISÉE

### - La boîte de poche -



Personnalisation à l'aide d'une étiquette collée au dos mentionnant votre logo, votre nom, la date de votre évènement ... Vous disposez d'un service personnalisé même pour les petits budgets.

DÉCOR À CHOISIR PARMIS LES 2 BOÎTES DÉDIÉES À LA PERSONNALISATION, À REMPLIR DE BONBONS\*.

Commande minimale  
de **50 boîtes**

Boîte remplie de 70 g  
de bonbons \*

Dimensions de l'étiquette :  
49 x 44 mm

UN DÉCOR AUTHENTIQUE  
AVEC UNE PERSONNALISATION  
AU DOS



N'hésitez pas à nous contacter pour réaliser votre projet  
à [bertrand@cdhv.fr](mailto:bertrand@cdhv.fr)



# CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

— PLAINFAING —

*Les célèbres bonbons des Vosges  
fabriqués au coeur du massif vosgien.*

Crédits photos : Damien GUIOT & Michel LAURENT

**JE VOIS  
LA VIE EN  
VOSGES**

**Confiserie Des Hautes Vosges**

3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING



[contact@cdhv.fr](mailto:contact@cdhv.fr)



03 29 50 44 56

[www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)

**human**