

RÉAUTÉ CHOCOLAT s'installe à Saint-Mard, confirmant la bonne dynamique de son réseau

RÉAUTÉ CHOCOLAT ouvrira les portes de son nouveau magasin à Saint-Mard (77) le 4 décembre 2021, devenant le troisième point de vente en Seine-et-Marne avec Montévrain et Nanteuil-les-Meaux ; et le septième en Île-de-France, après Paris 18^{ème} (75), Plaisir (78), Villebon-sur-Yvette (91) et Sainte-Geneviève-des-Bois (91). RÉAUTÉ CHOCOLAT continue son déploiement national et renforce la couverture en région Île-de-France de son concept de « grands magasins de chocolat ». Le magasin de Saint-Mard de 250 m² permettra aux 16 145 habitants de son agglomération de découvrir l'offre riche et variée de l'enseigne. Implanté dans la zone d'activité commerciale de la Fontaine du Berger, il s'agit aussi du troisième point de vente RÉAUTÉ CHOCOLAT du franchisé Olivier Landais (Montévrain (77) et Amiens (80)). Pour la période des fêtes, l'équipe sera composée d'un effectif de 4 personnes : 1 CDI, 2 CDD et le franchisé lui-même.



Le nouveau magasin RÉAUTÉ CHOCOLAT de Saint-Mard
(illustration de simulation de la façade, photo définitive disponible après l'ouverture)

Une confiance renouvelée

« J'ai eu l'opportunité d'implanter un troisième magasin à Saint-Mard, et de démarrer une nouvelle aventure auprès de RÉAUTÉ CHOCOLAT. » explique Olivier Landais. « Il y a un réel accompagnement des franchisés. C'est une marque dynamique qui partage un véritable savoir-faire. » Grâce à son 1^{er} magasin situé à Montévrain (77) ouvert en 2013, et son deuxième ouvert en 2017 à Amiens (80), le propriétaire connaît parfaitement les gammes de produits et les attentes des clients : « Ce que j'apprécie particulièrement c'est la qualité des produits. Il y a un large choix qui correspond à toutes les envies et à tous les budgets ! RÉAUTÉ CHOCOLAT défend selon moi le meilleur positionnement " rapport qualité/quantité/prix " et je suis fier de pouvoir proposer cela à mes clients ».

RÉAUTÉ CHOCOLAT : un savoir-faire français

L'offre du chocolatier comprend plus de 600 références à l'année avec de fameux bonbons de chocolats, dont les emblématiques Mayottes (croustillant praliné amandes et noisettes), Carats (croustillant crème de caramel) et les fondants Caramels au Beurre Salé. Ces classiques sont complétés par des créations originales et des collections éphémères exclusives pour Pâques, Noël, Saint-Valentin, la Fête des Mères, etc. Enfin, RÉAUTÉ CHOCOLAT propose également des montages et moulages en chocolat, des tablettes, biscuits, macarons, dragées, confiseries et des centaines d'idées cadeaux pour se faire plaisir ou faire plaisir.

Fabricant chocolatier Français depuis 1954, RÉAUTÉ CHOCOLAT fabrique 60 millions de chocolats par an dans ses ateliers de Château-Gontier-sur-Mayenne (53). Les chocolats sont issus d'une sélection de matières premières de 1^{er} choix et sont garantis « couverture 100% pur beurre de cacao ».



Un Noël célébré avec une collection toute en élégance

RÉAUTÉ CHOCOLAT s'inspire de la magie de Noël et propose une élégante collection pour cette année. Boules de Noël, sapins et Pères Noël, véritables symboles des fêtes de fin d'année, faits de chocolat noir, au lait, blanc aux éclats de pécan, noisette et framboise satisferont tous les gourmands.

La collection Noël 2021 de RÉAUTÉ CHOCOLAT est disponible en magasins depuis le 2 novembre 2021.

Magasin RÉAUTÉ CHOCOLAT de Saint Mard (77)

- Superficie : 250 m²
- Date d'ouverture : 4 décembre 2021
- Adresse : ZAC de la Fontaine du Berger - 77230 - Saint Mard
- E-mail : saintmard@reaute-chocolat.fr - Tél. : 01 60 21 85 93
- Horaires : du lundi au samedi de 9h30 à 19h



L'entreprise française RÉAUTÉ CHOCOLAT partage depuis 1954 sa passion du chocolat par la création, la fabrication et la distribution de chocolats au meilleur rapport qualité, quantité, prix (à partir de 33€00 le kilo). RÉAUTÉ CHOCOLAT comble les goûts de tous les gourmands grâce à une offre variée (chocolats, biscuits, macarons, dragées, confiseries) qui s'enrichit de nouveautés tout au long de l'année. La marque a à cœur de proposer les meilleures recettes en sélectionnant des ingrédients de qualité. L'ensemble des produits sont fabriqués sans huile de palme. RÉAUTÉ CHOCOLAT est présent en zones commerciales dans des grands magasins où les clients se laissent guider par leur gourmandise. 300 personnes contribuent chaque jour au succès de la marque RÉAUTÉ CHOCOLAT qui compte fin 2021 60 points de vente à travers la France.

Service de presse : **neostory**

Suké Churlaud : 01 56 35 38 78 - suke.churlaud@neostory.fr

Audrey Espinosa : 01 56 35 38 68 - audrey.espinosa@neostory.fr