



**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
PLAINFAING

CATALOGUE 2025



REPUBLIQUE FRANÇAISE

Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV®

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

Chers clients,

À Plainfaing, le 01/04/2025

Depuis près de quatre décennies, notre famille s'attache à faire vivre bien plus qu'un simple plaisir sucré : un véritable voyage au cœur du goût, du savoir-faire artisanal et des traditions gourmandes.

Cette année est d'ailleurs un peu particulière pour nous : c'est la dernière que nous passons parmi les trentenaires ! L'an prochain, nous fêterons nos 40 ans. Un cap symbolique que nous avons choisi de célébrer en grand, avec un projet à la hauteur de notre passion.

Nous sommes en effet très heureux de vous annoncer la construction d'un tout nouveau bâtiment entièrement dédié à l'univers du bonbon. Ce lieu unique accueillera une scénographie immersive et ludique, pensée comme une plongée sensorielle et festive dans notre monde sucré.

Petits et grands y découvriront les secrets de fabrication, les trésors de notre terroir, et toute la magie qui entoure nos douceurs artisanales. Ce nouvel espace racontera notre histoire, tout en ouvrant une nouvelle page tournée vers l'avenir : un moment de partage, d'émotion et de gourmandise à vivre ensemble.

Nous avons hâte de vous y accueillir et de continuer à écrire, avec vous, les prochaines lignes de notre belle aventure sucrée.

À bientôt, à Plainfaing



Fabienne Picard
Cheffe d'entreprise

Retrospective de notre confiserie familiale et artisanale, au coeur du massif 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 39 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.

La Confiserie Des Hautes Vosges, Entreprise du Patrimoine Vivant

Créé en 2005, le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est un label de l'État mis en place pour distinguer des entreprises françaises artisanales et industrielles aux savoir-faire rares et d'exception.



1 035 entreprises
labellisées



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



59 000 emplois
en France

«Nous avons l'honneur d'avoir obtenu ce label le 24 avril 2025 ! Une reconnaissance qui met en valeur le savoir-faire unique de notre entreprise désormais inscrite au patrimoine vivant.»

L'équipe CDHV

Un savoir-faire artisanal d'excellence !

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.

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.





DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE À PLAINFAING

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)

**L'entreprise agroalimentaire
la plus visitée de France avec + de 300 000
visiteurs en 2024 !**

NOTRE FORCE, LA VENTE EN CIRCUIT-COURT ! OÙ NOUS RETROUVER ?

* Au magasin à Plainfaing

Horaires d'ouverture du magasin

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)



+ de 40 sortes de bonbons artisanaux !



* Sur les marchés, foires et salons du Grand Est

Nous nous déplaçons jusqu'à vous !

Sur les marchés hebdomadaires et de Noël,
vosgiens et alsaciens. Sur les Foires et Salons
gastronomiques, en région Parisienne et en région
Grand Est.

Retrouvez nos dates sur : www.cdhv.fr

* La vente par correspondance et 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. Cette année, nous avons inauguré
un nouveau bâtiment pour la préparation de vos
commandes.

Livraison dans toute la France
et en Union Européenne

**Découvrez notre site internet : www.cdhv.fr
Optez pour la livraison GRATUITE
dès 50€ d'achat en Relais Colis !**



NOUVEAU - Frais de port offerts dès
50€ d'achat en Relais Colis* et dès
89€ d'achat en Colissimo à Domicile
avec suivi. *(uniquement sur le site)

FABRICATION ARTISANALE

Plaques entières à l'ancienne

La plaque à l'ancienne
à casser soi-même à la main !

9,90 €

La plaque de 650 g
minimum
soit 15,23 € le kg

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



Plaques cassées à la main



Bonbons cassés
manuellement
dans notre atelier

8,90 €

Le sachet de 500 g
soit 17,80 € le kg

Résine
des Vosges



Eucalyptus



Bourgeons de sapin
des Vosges



Briquette
Régisse - Anis



Coquelicot

401-0 401-1 - Eucalyptus «extrafort»

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

402-0 402-1 - Sapin des Vosges «extrafort»

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

403-0 403-1 - Briquette

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

404-0 404-1 - Coquelicot

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

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 **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

Brisures fortes et expectorantes

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

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

4,20 €

Sachet de 250 g



Classiques



130-0

Sachet de 20 dosettes Classiques

5,50 €

Sachet de 160 g



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



125-0

Extrafines

Extrafines

Sélectionnées pour leur finesse

Brisures Extrafines

4,20 €

Sachet de 250 g



Chaude ou Froide



135-0

Extrafines

Sachet de 20 dosettes Extrafines

5,50 €

Sachet de 160 g

Dissolution rapide : prêt en 2 minutes !



120-0 - 125-0 - 135-0

Brisures classiques & Brisures extrafines

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 250 g - Soit 16,80 € le kg

Sachet de 20 dosettes Brisures extrafines

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 20 dosettes individuelles
Poids net 160 g - Soit 34,38 € le kg

Assortiment de plusieurs parfums : sapin des Vosges, eucalyptus, réglisse-anis (briquette), 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 34,38 € le kg

Assortiment de 4 parfums de brisures de bonbons pour infusions : 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 médicinal), substance aromatisante naturelle.





FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

Brisures douces et fruitées

Aux parfums de mûre, framboise, myrtille.



165-0

Brisures Classiques

4,20 €

Sachet de 250 g



160-0

Sachet de 20 dosettes Classiques

5,50 €

Sachet de 160 g



Classiques



150-0

Boîte carton 20 dosettes Classiques

5,90 €

Boîte de 160 g



166-0

Extrafines

Extrafines
Sélectionnées
pour leur finesse

Brisures Extrafines

4,20 €

Sachet de 250 g



Prêt
en 2 min

Dissolution rapide :
prêt en 2 minutes !

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. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

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.cdhv.fr

Le Blog



www.cdhv.fr



FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons des Vosges



**Bourgeons de sapin
des Vosges**

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



Résine des Vosges

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



**Bonbons au
Miel de sapin**

4,50 €

Sachet de 250 g



Eucalyptus

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



Bergamote

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



**Bonbons au
Miel de fleurs**

4,20 €

Sachet de 250 g

Fabriqués dans nos ateliers

4,20 € le sachet de 250 g, soit 16,80 € le kg
7,80 € le sachet de 500 g, soit 15,60 € 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 médicinal), 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⁽¹⁾

Sachet de 250 g • Soit 18,00 € 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⁽¹⁾

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. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons d'antan

4,20 €

Le sachet de 250 g
soit 16,80 € le kg



Briquette
Réglisse - Anis



Framboise



**Mûre &
Framboise**



Mirabelle



**Fraise
des bois**



Violette



Menthe



Coquelicot

Fabriqués dans nos ateliers

106-0 - Briquette

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

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 médicinal).

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 médicinal).

113-0 - Menthe

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

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

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. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

Les célèbres bonbons d'antan

4,20 €

Le sachet de 250 g
soit 16,80 € le kg



Anis



4 Fleurs



Quartiers de fruits



Mélange spécial hiver



Myrtille



Gingembre



Verveine-Citron



Cerise

Fabriqués dans nos ateliers

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).

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 (réglisse, 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.

205-0 - Cerise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

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. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.

FABRICATION ARTISANALE

Les boîtes de poche



Verveine - Citron

Briquette
Régisse - Anis

Fraises des Bois



Framboises



Résine des Vosges

Bonbons au
Miel de fleurs

Coquelicots



Myrtilles



Mirabelles

3,20 €

La boîte de 70 g
soit 45,71 € le kgNOUVEAU DÉCOR
EN RELIEFBourgeons
de sapin
des Vosges

Design des boîtes en cours de changement

Prochainement, nouveaux visuels en relief pour
l'Eucalyptus et la Violette dès juillet 2025

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).

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.

015-0 - Bonbons au miel de fleurs⁽¹⁾

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. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les croquants



Cacahuètes grillées

4,50 €

Sachet de 250 g

8,40 €

Sachet de 500 g



Amandes grillées

6,70 €

Sachet de 250 g

12,80 €

Sachet de 500 g



Fin' Amandes

6,90 €

Sachet de 200 g



Noisettes grillées

6,70 €

Sachet de 250 g

12,80 €

Sachet de 500 g

301-0 301-1 - Cacahuètes grillées ⁽¹⁾ | Sachet de 250 g • Soit 18,00 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 16,80 € le kg
Ingrédients : 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 ⁽²⁾ | Sachet de 250 g • Soit 26,80 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 25,60 € le kg
Ingrédients : 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 ⁽³⁾ | Sachet de 250 g • Soit 26,80 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 25,60 € le kg
Ingrédients : 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.**

304-0 - Fin' amandes ⁽⁴⁾ | Sachet de 200 g • Soit 34,50 € le kg
Amandes finement grillées, caramélisées et chocolatées. Ingrédients : sucre, amandes, sirop de glucose de maïs, chocolat, poudre de cacao, arômes naturels. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques. Peut contenir du lait.**

(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 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

FABRICATION ARTISANALE

Les croquants



Glaçons des Hautes-Vosges

6,00 €

Sachet de 300 g



Croquante aux Amandes

5,10 €

Sachet de 250 g



Pralines roses aux cacahuètes

5,00 €

Sachet de 250 g



Croquante aux Cacahuètes

4,60 €

Sachet de 250 g



Fabriqués dans nos ateliers

020-0 - Glaçons des Hautes-Vosges⁽¹⁾ | Sachet de 300 g • Soit 20,00 € 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. **Fabriqués dans un atelier qui utilise des fruits à coques.**

211-0 -Pralines roses aux cacahuètes⁽²⁾ | Sachet de 250 g • Soit 20,00 € 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.**

(1) 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 **(2) 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 **(3) 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 **(4) 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

310-0 - Croquante aux amandes⁽³⁾ | Sachet de 250 g • Soit 20,40 € 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⁽⁴⁾ | Sachet de 250 g • Soit 18,40 € 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.**

1102-0 - 102-5 - Résine des Vosges

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

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.

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⁽¹⁾

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

204-5 - Verveine – Citron

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

205-5 - Cerise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

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. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les bocal d'antan en verre

IDÉE CADEAU ORIGINALE

Retrouvez les 2 nouveautés
en bocaux
Verveine-Citron et Cerise.



5,90 €

Bocal de 135 g
Soit 43,70 € le kg



FABRICATION ARTISANALE

Plaisir d'offrir

Les bonbonnières en verre



Résine des Vosges assortiment de 4 parfums

Eucalyptus, sapin des Vosges,
coquelicot, réglisse-anis (briquette).

Poids net : 900 g • Soit 26,67 € le kg

Assortiment de 6 parfums en papillote

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

Poids net : 500 g • Soit 48,00 € le kg

Les boîtes souvenirs d'antan



11,90 €

Boîte de 250 g
Soit 47,60 € le kg



Boîte CDHV

Assortiment de 6 parfums
sous papillote :

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



050-0

Couleur du ruban
aléatoire

Coffret transparent

Assortiment de 6 parfums
sous papillote :

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

FABRICATION ARTISANALE

Les papillotes



Sapin des Vosges

Sachet de 220 g



Myrtille

Sachet de 220 g



Framboise

Sachet de 220 g



Bonbons au Miel de sapin

Sachet de 220 g



Assortiment 6 sortes

Sachet de 220 g

Assortiment de 6 parfums sous papillote : Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.



5,60 €

Le sachet de 220 g
Soit 25,45 € le kg

Fabriqués dans nos ateliers

032-0 - Sapin des Vosges

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

035-0 - Framboise

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

036-0 - Bonbons miel de Sapin

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

1037-0 - 037-0 - 050-0 - 060-0 -

Assortiment 6 sortes

Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement en 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.

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. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.

FABRICATION ARTISANALE

Les papillotes



Bergamote de Nancy IGP

En 1996, La Bergamote de Nancy obtient l'IGP (Indication Géographique Protégée), matérialisée par l'écusson bleu et jaune en bas de la boîte.

Désormais, cette spécialité ne peut plus être fabriquée ailleurs qu'en Lorraine, et notre confiserie, la Confiserie Des Hautes Vosges à Plainfaing fait partie des rares fabricants autorisés à produire cette gourmandise au niveau national et international !



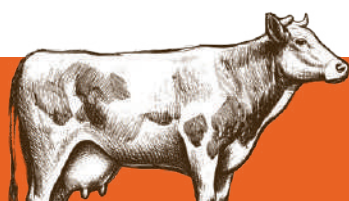
9,90 €

Boîte de 150 g



6,60 €

Sachet de 220 g



Caramel dur au beurre salé au sel de Guérande



040-0



6,60 €

Sachet de 220 g

POTCBS



NOUVEAU

5,90 €

Pot de 150 g



SPÉCIALITÉ LORRAINE

030-0 Boîte métallique remplie de Bergamote de Nancy IGP

Boîte de 150 g • Soit 66€ le kg

--

031-0 Sachet Bergamote de Nancy IGP

Sachet de 220 g • Soit 30€ le kg

Bonbons enveloppés individuellement en papillote.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote*.

Sans colorant. *L'essence de Bergamote est un produit naturel.

040-0 - Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande⁽¹⁾
Sachet de 220 g • Soit 30€ le kg

--

POTCBS - Un pot de Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande⁽¹⁾

Boîte de 150 g, soit 39,33 € le kg

Bonbons enveloppés individuellement en papillote.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, **beurre** salé au sel de Guérande 5%, **lait entier en poudre**, arômes naturels. Sans colorant. Pot en PET.

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 L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.

FABRICATION ARTISANALE

Confiseries gélifiées & Nougats

Confiseries gélifiées fabriquées artisanalement en Lorraine



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

8,70 €

Sachet de 350 g

16,80 €

Sachet de 700 g



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

7,20 €

Sachet de 350 g

13,80 €

Sachet de 700 g

Nougats fabriqués à Montélimar



**Nougat tendre
aux amandes**

7,20 €

Sachet de 180 g



Enrobé de chocolat
au lait & à l'orange

**Nougat tendre aux amandes
enrobé de chocolat**

8,90 €

Sachet de 180 g

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

Sachet de 350 g • Soit 24,86 € le kg

Sachet de 700 g • Soit 24,00 € 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 ⁽¹⁾**

Sachet de 350 g • Soit 20,57 € le kg

Sachet de 700 g • Soit 19,71 € 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 ⁽²⁾

Sachet de 180 g • Soit 40,00 € 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 ⁽³⁾**

Sachet de 180 g • Soit 49,44 € 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

La gamme des bonbons sans sucres



COLORANTS
CLEAN LABEL



BONBONS
VEGAN



SANS
SUCRES



Parfums
Verveine - Citron



2 Parfums
Orange & Citron



Parfum
Eucalyptus

4,20 €
Sachet de 100 g
soit 42,00€ le kg



Parfum
Pomme verte



Parfums
**Fleurs de sureau -
Cerise**



2 Parfums
**Fraise des bois
& Mûre**



Parfum
Menthe glaciale

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.

***Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 984 kJ / 236 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 98 g, dont sucres <0,5 g, dont polyols 98 g / Protéines <0,5 g / Sel <0,01 g **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

Apportez de la gourmandise à votre communication avec une boîte de bonbons CDHV unique créée à votre image !



3,50 €*

T.T.C.

Prix unitaire maximum
(70 g) Soit 210€ pour
60 boîtes

Une boîte de bonbons à votre image !

Plus d'infos ici :



*Tarif dégressif selon les quantités, nous contacter pour un devis

NOUVEAU ! PERSONNALISATION DÈS 60 UNITÉS

Face avant entièrement personnalisable & avec un message au dos

**TROUVEZ VOTRE PARFUM IDÉAL
PARMI UNE SÉLECTION DE 13 SORTES
DE BONBONS ARTISANAUX**

**FINITIONS CÔTÉS MÉTAL OU
BLANC AU CHOIX**



La boîte de poche mesure 98,30 mm de haut
sur 63,80 mm de large.

CONTACTER NOUS PAR MAIL POUR VOTRE BOÎTE PERSONNALISÉE : bertrand@cdhv.fr

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

Boîtes de poche en collaboration avec «Je Vois la Vie en Vosges»

Une collection vosgienne avec des boîtes de bonbons imprimées par nos soins.

Ces boîtes sont illustrées par Sarah Teulet



3,60 €

La boîte de 50 g
Soit 72,00 €

Le saviez-vous ? Je Vois la Vie en Vosges valorise les savoir-faire locaux, soutient l'emploi et rend le territoire désirable grâce à des produits qui incarnent l'identité vosgienne.



* Ingrédients et valeurs nutritionnelles p. 8-9

**Version
XXL !**

Votre visuel sur une grande boîte de bonbons !
Envoyez-nous votre décor !

Une boîte avec une belle surface d'impression pour partager votre message en offrant un assortiment de délicieux bonbons emballés sous papillotes.

BERTRAND EST À VOTRE ÉCOUTE POUR CONCRÉTISER VOTRE PROJET: bertrand@cdhv.fr

La boîte mesure 130 mm de haut sur 195 mm de large, finition blanche.

**6 parfums
en papillote
disponibles :**

- Bergamote
- Sapin des Vosges
- Miel de sapin
- Mûre
- Framboise
- Myrtille



7,50 €*

T.T.C.

Prix unitaire maximum
(200 g) Soit 450€ pour
60 boîtes

*Tarif dégressif selon les quantités, nous contacter pour un devis

DES PARTENARIATS «GAGNANT-GAGNANT»

Quand la gourmandise devient solidaire !

Plus vous vendez, plus vous gagnez !



Un catalogue dédié aux associations

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



Envoi gratuit du catalogue des associations sur simple demande

***voir coordonnées en bas**

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.



catalogue@cdhv.fr



03 29 50 80 05

(ligne directe de 9h à 18h30)

DES PARTENARIATS «GAGNANT-GAGNANT»

Une boîte de bonbons à votre image vendue par NOS soins !

Une dynamique vertueuse



À travers une boîte unique décorée aux couleurs de l'association et souvent accompagnée d'un message explicatif, nous sensibilisons nos clients à des causes variées comme la lutte contre le cancer, l'aide aux enfants en difficulté ou encore la préservation de l'environnement

Vente de boîte et mise en avant de votre association dans notre magasin

- **Commercialisation des boîtes** au magasin, sur nos points de vente (magasin, marchés) et sur www.cdhv.fr
- Mise en place d'une **campagne de communication** sur les réseaux sociaux et sur nos points de vente
- **Don de 10% du chiffre d'affaires** réalisé par la vente des boîtes à l'association

Allier la gourmandise et l'artisanat au soutien de bonnes causes avec des associations aux engagements solidaires

Vous aussi vous souhaitez sensibiliser le grand public à votre cause via une expérience unique et gourmande ?
Scanner ce QR CODE



Remise de chèque à l'association Bulles Roses - Novembre 2024





**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
— PLAINFAING —

**OUVERTURE EN
2026**



Crédits photos : Damien GUIOT & Michel LAURENT - Photo de couverture : Pascal STINFLIN - Plan : ARCANE ARCHITECTURE

**Ouverture en 2026 d'un espace scénographique de 700m²
avec visites des ateliers de fabrication !**

***Entrée toujours gratuite**

Retrouvez toute notre actualité
sur nos différents réseaux sociaux



**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES**

Confiserie Des Hautes Vosges

3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING

✉ contact@cdhv.fr ☎ 03 29 50 44 56 www.cdhv.fr

human



Bon de commande 2025

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

Tarifs valables du 01/04/2025 au 31/12/2025



Livraison Colissimo ou GLS

Offerte à partir de 89 € d'achat



Paiements sécurisés

Visa / Mastercard / Paypal
Amazon pay



Expédition soignée

Petite attention glissée dans
chaque commande

NOUVEAU : En passant par la livraison Relais Colis
les frais de port sont OFFERTS dès 50 € d'achat
uniquement sur www.cdhv.fr

Je scanne !



Confiserie Des Hautes Vosges

3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING



contact@cdhv.fr



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr



PLAQUES ENTIÈRES À L'ANCIENNE					
Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	401-0 p.5	Plaque Eucalyptus «extrafort» Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	402-0 p.5	Plaque Sapin des Vosges «extrafort» Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	403-0 p.5	Plaque Briquette (régisse-anis) Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	404-0 p.5	Plaque Coquelicot Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
PLAQUES CASSÉES À LA MAIN					
	401-I p.5	Eucalyptus «extrafort» Poids net : 500 g	8,90 €		
	402-I p.5	Bourgeons de sapin des Vosges «extrafort» Poids net : 500 g	8,90 €		
	403-I p.5	Briquette Poids net : 500 g	8,90 €		
	404-I p.5	Coquelicot Poids net : 500 g	8,90 €		
	410-I p.5	Résine des Vosges «extrafort» <i>Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, bourgeons de sapin, briquette, coquelicot</i> Poids net : 500 g	8,90 €		
BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES					
	120-0 p.6	Brisures CLASSIQUES Fortes et expectorantes <i>Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote</i> Poids net : 250 g	4,20 €		
	125-0 p.6	Brisures EXTRAFINES Fortes et expectorantes <i>Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote</i> Poids net : 250 g	4,20 €		
	130-0 p.6	20 dosettes jaunes Fortes et expectorantes <i>Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot</i> Poids net : 160 g	5,50 €		
	135-0 p.6	20 dosettes EXTRAFINES Fortes et expectorantes <i>Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote</i> Poids net : 160 g	5,50 €		
BRISURES DOUCES ET FRUITÉES					
	150-0 p.7	Boîte carton 20 dosettes brisures rouges - Douces et fruitées <i>Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille</i> Poids net : 160 g	5,90 €		
	160-0 p.7	20 dosettes rouges Douces et fruitées <i>Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille</i> Poids net : 160 g	5,50 €		
	165-0 p.7	Brisures CLASSIQUES Douces et fruitées <i>Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille</i> Poids net : 250 g	4,20 €		
	166-0 p.7	Brisures EXTRAFINES Douces et fruitées <i>Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille</i> Poids net : 250 g	4,20 €		
Total 1					

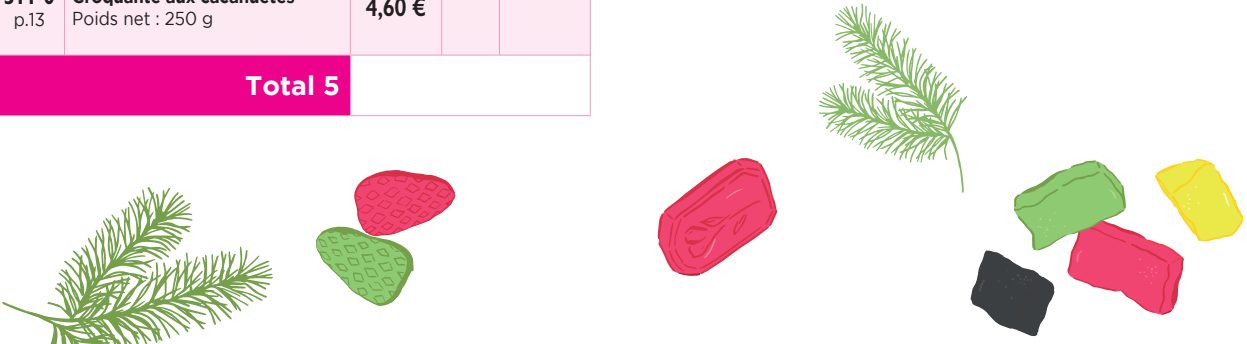
LES CÉLÈBRES BONBONS DES VOSGES					
Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	101-0 p.8	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 250 g	4,20 €		
	101-I p.8	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 500 g	7,80 €		
	102-0 p.8	Résine des Vosges <i>Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette</i> Poids net : 250 g	4,20 €		
	102-I p.8	Résine des Vosges <i>Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette</i> Poids net : 500 g	7,80 €		
	103-0 p.8	Eucalyptus Poids net : 250 g	4,20 €		
	103-I p.8	Eucalyptus Poids net : 500 g	7,80 €		
	104-0 p.8	Bergamote • Spécialité Lorraine Poids net : 250 g	4,20 €		
	104-I p.8	Bergamote • Spécialité Lorraine Poids net : 500 g	7,80 €		
	105-0 p.8	Bonbons au miel de fleurs (10% miel) Poids net : 250 g	4,20 €		
	202-0 p.8	Bonbons au miel de sapin (10% miel) Poids net : 250 g	4,50 €		
LES CÉLÈBRES BONBONS D'ANTAN					
	106-0 p.9	Briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	108-0 p.9	Framboise Poids net : 250 g	4,20 €		
	109-0 p.9	Mûre & Framboise Poids net : 250 g	4,20 €		
	110-0 p.9	Mirabelle Poids net : 250 g	4,20 €		
	111-0 p.9	Fraise des bois Poids net : 250 g	4,20 €		
	112-0 p.9	Violette Poids net : 250 g	4,20 €		
	113-0 p.9	Menthe Poids net : 250 g	4,20 €		
	114-0 p.9	Coquelicot Poids net : 250 g	4,20 €		
	115-0 p.10	Anis Poids net : 250 g	4,20 €		
	116-0 p.10	4 fleurs <i>Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire</i> Poids net : 250 g	4,20 €		
Total 2					

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	I18-0 p.10	Quartiers de fruits Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine Poids net : 250 g	4,20 €		
	I19-0 p.10	Mélange spécial hiver Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	201-0 p.10	Myrtille Poids net : 250 g	4,20 €		
	203-0 p.10	Gingembre Poids net : 250 g	4,20 €		
	204-0 p.10	Verveine - Citron Poids net : 250 g	4,20 €		
	205-0 p.10	Cerise Poids net : 250 g	4,20 €		
LES BOÎTES DE POCHE					
	006-0 p.11	Verveine - Citron Poids net : 70 g	3,20 €		
	008-0 p.11	Briquette Poids net : 70 g	3,20 €		
	009-0 p.11	Fraises des bois Poids net : 70 g	3,20 €		
	010-0 p.11	Framboises Poids net : 70 g	3,20 €		
	012-0 p.11	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 70 g	3,20 €		
	013-0 p.11	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin es Vosges, coquelicot, briquette. Poids net : 70 g	3,20 €		
	015-0 p.11	Bonbons au miel de fleurs (10% miel) • Poids net : 70 g	3,20 €		
	016-0 p.11	Coquelicots Poids net : 70 g	3,20 €		
	017-0 p.11	Myrtilles Poids net : 70 g	3,20 €		
	018-0 p.11	Mirabelles Poids net : 70 g	3,20 €		
BOÎTE COLLECTION JE VOIS LA VIE EN VOSGES					
	007-1 p.21	J3V Lac - Bonbons au miel de fleurs Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-2 p.21	J3V Cerf - Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin es Vosges, coquelicot, briquette. Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-3 p.21	J3V Lynx - Cerise Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-4 p.21	J3V Massif - Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-5 p.21	J3V Jonquille - 4 fleurs Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire Poids net : 50 g	3,60 €		
Total 3					

LES BOCAUX D'ANTAN					
Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	I01-5 p.14	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 135 g	5,90 €		
	I02-5 p.14	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot Poids net : 135 g	5,90 €		
	I03-5 p.14	Eucalyptus Poids net : 135 g	5,90 €		
	I08-5 p.14	Framboise Poids net : 135 g	5,90 €		
	I10-5 p.14	Mirabelle Poids net : 135 g	5,90 €		
	I12-5 p.14	Violette Poids net : 135 g	5,90 €		
	I14-5 p.14	Coquelicot Poids net : 135 g	5,90 €		
	I16-5 p.14	4 Fleurs • Poids net : 135 g Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire	5,90 €		
	I18-5 p.14	Quartiers de Fruits Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine Poids net : 135 g	5,90 €		
	201-5 p.14	Myrtille Poids net : 135 g	5,90 €		
	202-5 p.14	Bonbons au miel de sapin (10% miel) • Poids net : 135 g	5,90 €		
	204-5 p.14	Verveine-Citron Poids net : 135 g	5,90 €		
	205-5 p.14	Cerise Poids net : 135 g	5,90 €		
	I102-0 p.15	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 900 g	24,00 €		
	I037-0 p.15	Assortiment 6 sortes Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 500 g	24,00 €		
BERGAMOTE DE NANCY IGP					
	030-0 p.17	Boîte métallique Bergamote de Nancy IGP Poids net : 150 g	9,90 €		
	031-0 p.17	Bergamote de Nancy IGP Poids net : 220 g	6,60 €		
CARAMEL DUR AU BEURRE SALÉ					
Nouveau 	POTCBS p.17	Pot de caramels durs au beurre salé au sel de Guérande Poids net : 220 g	5,90 €		
	040-0 p.17	Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande Poids net : 220 g	6,60 €		
Total 4					

LES PAPILLOTES					
Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	032-0 p.16	Sapin des Vosges Poids net : 220 g	5,90 €		
	034-0 p.16	Myrtille Poids net : 220 g	5,90 €		
	035-0 p.16	Framboise Poids net : 220 g	5,90 €		
	036-0 p.16	Bonbons au miel de sapin (10% miel) • Poids net : 220 g	5,90 €		
	037-0 p.16	Assortiment 6 sortes Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 220 g	5,90 €		
	050-0 p.15	Coffret transparent <u>Assortiment de 6 parfums :</u> bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	11,90 €		
	060-0 p.15	Boîte CDHV <u>Assortiment de 6 parfums :</u> bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	11,90 €		
LES CROQUANTS					
	301-0 p.12	Cacahuètes grillées Poids net : 250 g	4,50 €		
	301-I p.12	Cacahuètes grillées Poids net : 500 g	8,40 €		
	302-0 p.12	Amandes grillées Poids net : 250 g	6,70 €		
	302-I p.12	Amandes grillées Poids net : 500 g	12,80 €		
	303-0 p.12	Noisettes grillées Poids net : 250 g	6,70 €		
	303-I p.12	Noisettes grillées Poids net : 500 g	12,80 €		
	020-0 p.13	Glaçons des Hautes-Vosges Poids net : 300 g	6,00 €		
	211-0 p.13	Pralines roses aux cacahuètes Poids net : 250 g	5,00 €		
	304-0 p.12	Fin'amandes Poids net : 200 g	6,90 €		
	310-0 p.13	Croquante aux amandes Poids net : 250 g	5,10 €		
	311-0 p.13	Croquante aux cacahuètes Poids net : 250 g	4,60 €		
Total 5					

CONFISERIES GÉLIFIÉES					
Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	600-0 p.18	Confiserie gélatifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle Poids net : 350 g	8,70 €		
	600-I p.18	Confiserie gélatifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle Poids net : 700 g	16,80 €		
	601-0 p.18	Confiserie gélatifiée aux arômes naturels de fruits assortis Poids net : 350 g	7,20 €		
	601-I p.18	Confiserie gélatifiée aux arômes naturels de fruits assortis Poids net : 700 g	13,80 €		
NOUGATS					
	602-0 p.18	Nougat tendre aux amandes Poids net : 180 g	7,20 €		
	605-0 p.18	Nougat tendre aux amandes enrobé de chocolat au lait à l'orange (disponible d'octobre à mai) Poids net : 180 g	8,90 €		
BONBONS SANS SUCRES					
	701-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>Parfums : Verveine - Citron</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
	702-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>2 Parfums : Orange & Citron</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
	703-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>Parfum : Eucalyptus</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
	704-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>Parfum : Pomme verte</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
	705-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>Parfums : Fleurs de sureau - Cerise</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
	706-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>2 Parfums : Fraîcheur des bois & Mûre</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
	707-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES <i>Parfum : Menthe glaciale</i> Poids net : 100 g	4,20 €		
Total 6					





Bon de commande 2025

Tarifs valables du 01/04/2025 au 31/12/2025

Mode de paiement	Ma commande	
☐ Chèque à l'ordre de CDHV	Total 1	
	+ Total 2	
	+ Total 3	
	+ Total 4	
	+ Total 5	
	+ Total 6	
☐ Carte bancaire N° de la carte : (16 numéros de la carte bancaire) Date d'expiration : Cryptogramme : (3 derniers chiffres au dos de la carte bancaire)	+ Total 6	
	- Remise (Voir conditions générales de vente)	
	Sous total	
Signature et date : > Pour être expédiée, la commande doit être accompagnée de son règlement. Une fois le règlement effectué vos données bancaires sont effacées.		
Commande à expédier à :	Sélectionner le mode d'envoi :	
Email* :	☐ 5,90 € Pour toute commande (Mail et portable obligatoire) GLS • France métropolitaine uniquement	
Nom :	☐ 8 € Commande inférieure à 30 € Colissimo sans signature France métropolitaine uniquement	
Prénom :	☐ 6 € Commande supérieure à 30 € Colissimo sans signature France métropolitaine uniquement	
Adresse :	☐ Offerts* Commande à partir de 89 € Colissimo sans signature France métropolitaine uniquement	
Code postal :	☐ Autre : €	
Ville :		
Pays :		
Tél. portable * :		
*Pour la livraison de votre commande, il est indispensable de nous communiquer votre adresse e-mail et/ou votre numéro de téléphone portable. Merci de nous joindre votre bon de commande dans son intégralité.	Total à payer (Frais de port inclus)	

*Sur le site internet -> Frais de port OFFERTS en Relais Colis dès 50 € d'achat

Confiserie Des Hautes Vosges

3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING



contact@cdhv.fr



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Forfaits de frais de port et d'emballage :

France Métropolitaine :

GLS. (Mail et portable obligatoire)

Livraison GLS

Pour toute commande : 5,90 €

Commande supérieure à 89 € d'achat : OFFERTS



Livraison Colissimo sans signature

(ou Relais Colis uniquement sur le site internet*)

Commande inférieure à 30 € d'achat : 8 €

Commande supérieure à 30 € d'achat : 6 €

Commande supérieure à 89 € d'achat : OFFERTS

Allemagne, Luxembourg, Belgique, Pays-Bas :

Commande inférieure à 30 € d'achat : 13 €

Commande supérieure à 30 € d'achat : 11 €

Italie, Espagne, Portugal, Autriche :

Commande inférieure à 30 € d'achat : 17 €

Commande supérieure à 30 € d'achat : 15 €

Dom-Tom, Suisse, Grande-Bretagne, autres :

Nous consulter pour devis à : commande@cdhv.fr

Remises :

(remise selon le montant des achats)

Tarifs identiques pour comités d'entreprises et particuliers

(Joindre le règlement à la commande)

Dès 89 € d'achat :

frais de port et d'emballage offerts

Dès 240 € d'achat :

frais de port et d'emballage offerts + **10% de remise**

Dès 480 € d'achat :

frais de port et d'emballage offerts + **15% de remise**

Les informations recueillies sur ce formulaire font l'objet d'un traitement, sur la base juridique de l'exécution d'un contrat pour la gestion de votre compte client, de votre panier d'achat et de vos commandes. Les informations identifiées par un astérisque sont obligatoires et nécessaires au traitement, à défaut, votre demande ne pourra pas être prise en compte. Nous pouvons utiliser vos coordonnées pour vous adresser des publicités ciblées par e-mail et courrier postal, vous disposez également du droit de vous opposer, à tout moment, à ce que vos données soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Je reconnais avoir pris en compte les éléments ci-dessous. Les données enregistrées et les traitements de données à caractère personnel sont stockés et utilisés dans le respect du Règlement général sur la protection des données (RGPD) n° 2016/679, de la loi n° 78-17 du 06 janvier 1978 dite « informatique et libertés » et par les dispositions de la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. Conformément à la loi applicable, pour maîtriser vos données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de notification, d'effacement, de limitation et d'opposition au traitement et du droit à la portabilité des données à caractère personnel recueillies. Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter le responsable de traitement à : contact@cdhv.fr. Vous avez enfin, le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL, autorité de contrôle en charge du respect des obligations en matière de protection des données à caractère personnel. L'ensemble des CGV à consulter sur notre site www.cdhv.fr

Moyens de paiement :

Chèque à l'ordre de «CDHV»

Carte bancaire (indiquer les 16 chiffres de la CB, le cryptogramme et la date d'expiration)

Virement bancaire :

IBAN : FR76 3000 4004 2400 0101 3533 017

BIC : BNPAFRPPXXX

Important : Pour la livraison et le suivi de votre colis, il est indispensable de nous communiquer votre adresse mail et/ou votre numéro de téléphone portable.



relais colis

***Sur le site internet ->**

Frais de port OFFERTS

en Relais Colis dès 50 € d'achat



Livraisons sur toute la France et en Union Européenne

Retrouvez l'ensemble de nos confiseries,
notre actualité ainsi que notre catalogue
produits téléchargeable au format PDF sur
notre site internet :

www.cdhv.fr

