

CATALOGUE

2023 - 2024



TOCALUX S.à r.l.

Eng Glass an du bass lass

Entreprise d'apprentissage du Lycée technique du Centre

106 avenue Pasteur, L-2309 LUXEMBOURG

☎ 47 38 11 – 287 ✉ tocalux@clee.lu

Heures d'ouverture de nos bureaux:

tous les lundis de 12 h 55 à 14 h 35

tous les jeudis de 10 h 00 à 11 h 40 et de 12 h 55 à 14 h 35

TABLE DE MATIÈRES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Qui sommes-nous ? | p. 1 |
| Notre Concept | p. 2 |
| Marcello: notre inspiration | p. 4 |
| Crèmes glacées | p. 6 |
| Glaces au lait de soja | p. 8 |
| Sorbets | p. 9 |
| Toppings | p. 10 |
| Bâtonnets sorbet | p. 11 |
| Gâteaux glacés | p. 12 |
| Location chariot à glaces | p. 13 |
| Informations produits | p. 14 |
| • allergènes | |
| • label « végan » | |
| Conditions de vente | p. 17 |
| Bon de commande | p. 19 |

QUI SOMMES-NOUS ?



TOCALUX est une entreprise d'entraînement gérée par un groupe d'élèves du Lycée technique du Centre à Luxembourg. L'entreprise est spécialisée dans la vente fictive de glaces artisanales. Elle propose à sa clientèle des crèmes glacées, des bâtonnets sorbet, des sorbets, des glaces au lait de soja, des gâteaux glacés et des toppings. TOCALUX propose également la location de son chariot à glaces.

**La dégustation d'une de nos glaces procure un moment de bonheur
qui améliore instantanément votre journée.**

Notre équipe



NOTRE CONCEPT

Bienvenue chez TOCALUX !

Notre volonté est d'offrir à nos clients une expérience glacée exceptionnelle qui leur procure un moment de bonheur. La qualité de nos produits est notre priorité absolue : nous utilisons des ingrédients frais et locaux (ou issus du commerce équitable pour les ingrédients non locaux) et nous mettons en œuvre des techniques artisanales traditionnelles pour créer des glaces délicieuses et des saveurs uniques. C'est la passion pour la qualité et l'innovation qui distingue TOCALUX des autres producteurs de glaces.

Production locale et commerce équitable

La qualité est notre principale préoccupation tout au long du processus de production de nos glaces. Cette préoccupation explique pourquoi nous apportons un soin particulier au choix des ingrédients utilisés dans la production de nos glaces. La sélection rigoureuse des ingrédients nous permet de produire des glaces savoureuses qui évoquent des souvenirs gustatifs.

Nous utilisons, autant que possible, des ingrédients locaux.

Pour les ingrédients non-locaux, nous utilisons exclusivement des produits issus du commerce équitable.

Production artisanale

La volonté d'atteindre une qualité élevée explique pourquoi nos glaces sont produites de façon artisanale selon des recettes traditionnelles revisitées. La production artisanale rappelle à la fois la simplicité des ingrédients naturels utilisés et la préparation à la main comme dans le temps de nos grand-mères et arrière-grands-mères. Le savoir-faire de nos maîtres glaciers et leur passion pour le métier permettent de produire des glaces qui éveillent vos papilles.

Plaisir et convivialité

Toutes nos glaces sont

une invitation au bonheur et à la joie.

Réunissez-vous entre amis ou en famille pour célébrer les petits plaisirs de la vie, partager des histoires et créer des liens autour d'une de nos glaces.

Créativité

- saveurs inattendues
- découvertes gustatives

Une glace pour tous !

Nous offrons à nos consommateurs végétariens ou allergiques à la lactose, des sorbets et des glaces au lait de soja.

Emballage

Nos crèmes glacées, et nos sorbets sont vendus boîtes de 2,5 litres. La crème glacée au lait de soja est vendue dans des boîtes de 1 litre.

Nos produits sont présentés dans des boîtes isothermes qui sont parfaitement adaptées pour la vente à emporter de crèmes glacées et de sorbets :

- elles permettent de maintenir à bonne température les glaces jusqu'au domicile du client,
- elles sont 100 % compostables et biodégradables,
- elles sont réutilisables car les feuilles en PLA¹ sont interchangeables,
- elles ont un design neutre et élégant.

1. L'acide polylactique (PLA, polylactic acid), est un homopolymère d'acide lactique. Il s'agit en réalité d'un polymère de type polyester. Le PLA est un bioplastique compostable. Le PLA peut être biosourcé, obtenu à partir de maïs essentiellement.

MARCELLO

Notre inspiration !



TOCALUX travaille en étroite collaboration avec l'entreprise locale MARCELLO by GOERES qui produit des glaces artisanales.

Les glaces MARCELLO sont faites maison par des pâtisseries, formés en Italie à la Gelato University de Carpigiani.

TOCALUX

Bonheur et joie !





CRÈMES GLACÉES



FRAISE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG001**



CHOCOLAT NOIR

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG002**



PISTACHE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG003**



VANILLE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG004**



MOKA

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG005**



FRAMBOISE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG006**



BANANE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG007**



STRACCIATELLA

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG008**



BACIO

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG009**



CRÈMES GLACÉES



CARAMEL BEURRE SALÉ

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG010**



MENTHE CHOCO

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG011**



SPECULOOS

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG012**

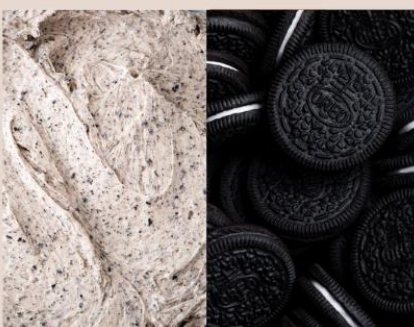


TIRAMISU

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG013**



OREO

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG014**



BROWNIE CARAMEL

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG015**



NOIX DE COCO CHOCO

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG016**



MATCHA

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG017**



COOKIE DOUGHT

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 39,00 €

Numéro de référence : **CG018**



GLACES AU LAIT DE SOJA



Chocolat Noisette | 20,50 €

Praliné et noisettes croquantes.

Conditionnement Boîte d'un litre

Réf. GS019



Caramel au beurre salé | 20,50 €

Arrosage de sel de mer et de caramel.

Conditionnement Boîte d'un litre

Réf. GS020



Café | 20,50€

Bonté à la vanille laiteuse et café.

Conditionnement Boîte d'un litre

Réf. GS021



Kiwi | 20,50 €

Kiwi vert et plus encore.

Conditionnement Boîte d'un litre

Réf. GS022



Cookie | 20,50 €

Vanille, coulis de chocolat et cookies croquants.

Conditionnement Boîte d'un litre

Réf. GS023



Citron vert | 20,50 €

Citron vert crémeux et rafraîchissant.

Conditionnement Boîte d'un litre

Réf. GS024



SORBETS



FRUIT DE LA PASSION

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO025**



POMME

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO026**



CASSIS

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO027**



MOJITO

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO028**



MANGUE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO029**



CERISE

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO030**



ANANAS

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO031**



LITCHI

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO032**



CITRON

Conditionnement :
Boîte de 2,5 litres

Prix: 28,00 €

Numéro de référence : **SO033**



TOPPINGS



COULIS FRAÏSE

1 pot de 250 g

Prix: 19,20 €

Réf. TO034



COULIS CHOCOLAT

1 pot de 250 g

Prix: 19,20 €

Réf. TO035



COULIS CARMEL

1 pot de 250 g

Prix: 19,20 €

Réf. TO036



MINI COOKIE DOUGH

1 pot de 250 g

Prix: 15,10 €

Réf. TO037



CORNET

1 carton de 450 g

Prix: 14,90 €

Réf. TO038



GALLETTE

1 carton de 450 g

Prix: 14,90 €

Réf. TO039



CHOCOLAT RÂPÉ

1 pot de 250 g

Prix: 13,50 €

Réf. TO040



SPECULOOS

1 pot de 250 g

Prix: 13,50 €

Réf. TO041



NOISETTE

1 pot de 250 g

Prix: 13,50 €

Réf. TO042



BÂTONNETS SORBET



PASTÈQUE



Prix: 17,00 €
8 pièces
Réf. BS043

ORANGE



Prix: 17,00€
8 pièces
Réf. BS044

MANGUE



Prix: 17,00 €
8 pièces
Réf. BS045

FRUIT DE LA PASSION



Prix: 17,00 €
8 pièces
Réf. BS046

MENTHE



Prix: 17,00 €
8 pièces
Réf. BS047

FRUITS ROUGES



Prix: 17,00 €
8 pièces
Réf. BS048



GÂTEAUX GLACÉS



ICE-CAKE TOCALUX



FRAMBOISE-FRAISE

10 parts

Prix: 49,00 €

Réf. GG049



MOKA-CHOLOLAT

10 parts

Prix: 49,00 €

Réf. GG050



MANGUE-PISTACHE

10 parts

Prix: 49,00 €

Réf. GG051



PRALINÉ-CROQUANT

10 parts

Prix: 49,00 €

Réf. GG052

LOCATION CHARIOT A GLACES



Notre chariot à glaces

Louez notre chariot à glaces « Belle époque » !

... pour vos évènements privés tels que mariage, baptême, anniversaire, pool party, soirées, etc.

Réservez un moment de bonheur pour vos invités !

Prix de location (avec frais de transport et d'installation inclus)

½ journée 500 €

1 journée 700 €

2 jours ou plus sur demande

½ journée
chariot à glaces

500 €

Réf. LC001

1 journée
chariot à glaces

700 €

Réf. LC002

INFORMATIONS PRODUITS

Allergènes - Label « Végan »

Liste des allergènes

Nous vous informons sur les 14 allergènes suivant règlement (UE) No 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011. Notre personnel est à votre disposition pour toute question.

01 Céréales contenant du gluten, à savoir : a - blé

b - seigle

c - orge

d - avoine

e - épeautre

f - kamut

02 Crustacés et produits à base de crustacés

03 Œufs et produits à base d'œufs

04 Poissons et produits à base de poissons

05 Arachides et produits à base d'arachides

06 Soja et produits à base de soja

07 Lait et produits à base de lait

08 Fruits à coque, à savoir : a - amandes

b - noisettes

c - noix

d - noix de cajou

e - noix de pécan

f - noix du Brésil

g - pistaches

h - noix de Macadamia et macadamia ternifolia

i - noix du Queensland

09 Céleri et produits à base de céleri

10 Moutarde et produits à base de moutarde

11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre









13 Lupin et produits à base de lupin

14 Mollusques et produits à base de mollusques

Produits « Végan »



Liste des produits : informations

| Article | | Référence | Informations allergènes | Végan |
|------------------|---------------------|-----------|-------------------------|---|
| Catégorie | Description | | | |
| Crèmes glacées | Fraise | CG001 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Chocolat noir | CG002 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Pistache | CG003 | 3-5-7-8 | |
| Crèmes glacées | Vanille | CG004 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Moka | CG005 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Framboise | CG006 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Banane | CG007 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Stracciatella | CG008 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Bacio | CG009 | 3-7-8 | |
| Crèmes glacées | Caramel beurre salé | CG010 | 3-5-7-8 | |
| Crèmes glacées | Menthe choco | CG011 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Speculoos | CG012 | 1-3-5-7 | |
| Crèmes glacées | Tiramisu | CG013 | 1-3-7 | |
| Crèmes glacées | Oreo | CG014 | 1-3-7 | |
| Crèmes glacées | Brownie caramel | CG015 | 1-3-7-8 | |
| Crèmes glacées | Noix de coco choco | CG016 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Matcha | CG017 | 3-7 | |
| Crèmes glacées | Cookie Dought | CG018 | 1-3-7 | |
| Glaces lait soja | Chocolat noisette | GS019 | 6-8 |  |
| Glaces lait soja | Caramel beurre salé | GS020 | 1-5-6 |  |
| Glaces lait soja | Café | GS021 | 6 |  |
| Glaces lait soja | Kiwi | GS022 | 6 |  |
| Glaces lait soja | Cookie | GS023 | 1-6-8 |  |
| Glaces lait soja | Cirton vert | GS024 | 6 |  |
| Sorbets | Fruit de passion | SO025 | / |  |
| Sorbets | Pomme | SO026 | / |  |

| Article | | Référence | Informations allergènes | Végan |
|------------------|--------------------|-----------|-------------------------|---|
| Catégorie | Description | | | |
| Sorbets | Cassis | SO027 | / |  |
| Sorbets | Mojito | SO028 | / |  |
| Sorbets | Mangue | SO029 | / |  |
| Sorbets | Cerise | SO030 | / |  |
| Sorbets | Ananas | SO031 | / |  |
| Sorbets | Litchi | SO032 | / |  |
| Sorbets | Citron | SO033 | / |  |
| Toppings | Coulis fraise | TO034 | / | |
| Toppings | Coulis chocolat | TO035 | 7 | |
| Toppings | Coulis caramel | TO036 | 7 | |
| Toppings | Mini cookie dough | TO037 | 1-3-7 | |
| Toppings | Cornet | TO038 | 1-3-7 | |
| Toppings | Galette | TO039 | 1-3-7 | |
| Toppings | Chocolat râpé | TO040 | 7 | |
| Topping | Speculoos | TO041 | 1-3-5 | |
| Toppings | Noisette | TO042 | 8 | |
| Bâtonnets sorbet | Pastèque | BS043 | / |  |
| Bâtonnets sorbet | Orange | BS044 | / |  |
| Bâtonnets sorbet | Mangue | BS045 | / |  |
| Bâtonnets sorbet | Fruit de passion | BS046 | / |  |
| Bâtonnets sorbet | Menthe | BS047 | / |  |
| Bâtonnets sorbet | Fruits rouges | BS048 | / |  |
| Gâteaux glacés | Framboise - Fraise | GG049 | 1-3-7 | |
| Gâteaux glacés | Moka - Chocolat | GG050 | 1-3-7 | |
| Gâteaux glacés | Mangue - Pistache | GG051 | 1-3-7 | |
| Gâteaux glacés | Praliné - Croquant | GG052 | 1-3-7-8 | |

CONDITIONS DE VENTE

Les conditions de vente s'appliquent à toutes les ventes par TOCALUX.

Conditions de paiement

- Les prix affichés dans notre catalogue s'entendent TVA 3 % comprise pour les produits alimentaires et 17 % pour la location du chariot à glace.
- Une remise de 10 % est accordée pour toute commande dont le montant est supérieur à 200 €.
- Un escompte de 2 % est accordé pour un paiement endéans 7 jours de la date de la facture.
- Nos factures sont payables endéans 30 jours de la date de la facture.

Conditions de livraison

- Tout évènement de force majeure peut entraîner un retard dans la livraison.
- Nous effectuons la livraison endéans 7 jours de la réception de la commande.

Frais de livraison

- Les frais de livraison s'élèvent à 5 % du montant de la commande HTVA.
- Livraison franco domicile pour toute commandes dont le montant est supérieur à 200 €.



Créativité

Production artisanale

Une glace pour tous !

Plaisir et convivialité

Toutes nos glaces sont

une invitation au bonheur et à la joie.

Production locale
et commerce équitable

TOCALUX S.à r.l.

Eng Glass an du bass lass

Entreprise d'apprentissage du Lycée technique du Centre

106 avenue Pasteur, L-2309 LUXEMBOURG

☎ 47 38 11 - 287 ✉ tocalux@clee.lu

Heures d'ouverture de nos bureaux:

tous les lundis de 12 h 55 à 14 h 35

tous les jeudis de 10 h 00 à 11 h 40 et de 12 h 55 à 14 h 35



BON DE COMMANDE

Nom de l'EE : _____

Nom de l'école : _____

Nom et Prénom : _____

| Réf. | Désignation de l'article | Quantité | Prix unitaire TTC |
|------|--------------------------|----------|-------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Luxembourg, le

Signature : _____

