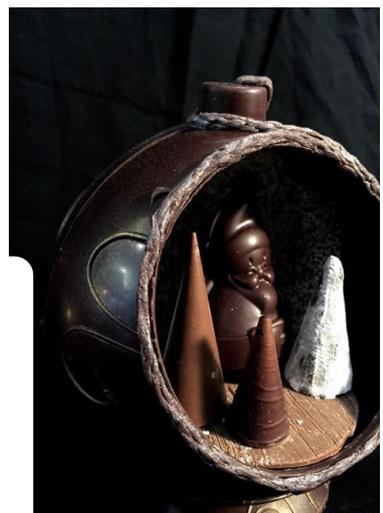




Catalogue Hiver

2020 - 2021



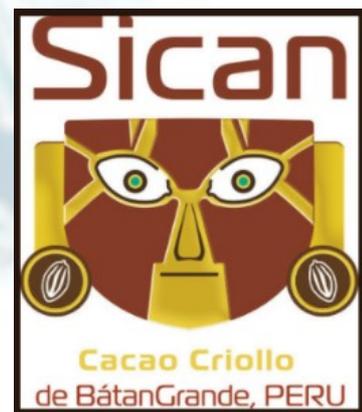


Présentation :

Afin de vous proposer des produits de qualité, nous sélectionnons méticuleusement nos matières premières. Notre chocolat nous est principalement fourni par VALRHONA, acteur français connu et reconnu, qui sélectionne des fèves de qualité (principalement dans les pays d'Amérique du Sud) et prône une production raisonnée et surveillée. Nous travaillons également le chocolat SICAN, issu d'une petite production artisanale et équitable de cacao Criollo dans le village de Batán Grande, au Nord du Pérou.

Bien entendu, nous utilisons aussi d'autres matières premières d'exception telles que le beurre Isigny, les noisettes du Piémont, le rhum vieux Reimonenq, la pistache de Sicile...

Enfin, nous intégrons à notre gamme de chocolats des spécialités conçues à partir de produits locaux.



Remarque générale : *Vous trouverez au fil de ces pages différentes illustrations des produits proposés dans le catalogue. Ces images sont représentatives mais non contractuelles. De légères différences au niveau de l'emballage et de la présentation des sujets chocolatés peuvent intervenir*



Sommaire :

Exemples de créations	p. 3
Bonbons de chocolat	p. 4
Des sachets gourmands	p. 4
Ou des boîtes distinguées	p. 4
Choco casse	p. 5
Tablettes	p. 6
Des classiques aux grandes origines	p. 6
En version mini pour accompagner le café	p. 7
Des tablettes pour les gourmands	p. 7
Une tablette subtile à double fermentation	p. 7
Des tablettes fruitées	p. 8
SICAN	p. 8
Spécialités	p. 9
L'oursin des Bauges	p. 9
Les chocos baujus	p. 9
Voyage au pays du Sokola	p. 9
Autres gourmandises	p. 10
Fruits confits	p. 10
Rochers du Chéran	p. 10
Plaisirs à tartiner	p. 10
Sucettes	p. 11
Dragées	p. 11
Coffrets découverte	p. 12
A l'heure du goûter	p. 13
Biscuits croquants	p. 13
Barres chocolatées	p. 13
3, 2, 1... Pâtissez !	p. 13
Panettones	p. 14
Noël approche	p. 15
Glaces	p. 16
Pots cartonnés	p. 16
Eskimos	p. 16





Exemples de créations :





Bonnons de chocolat :

Nos assortiments comportent une vingtaine de parfums de chocolats fourrés (ganaches, pralinés, caramel...) au saveurs classiques ou un peu plus variées (café, fruits, alcools...). Un chocolat pèse entre 5 g et 10 g en fonction de sa forme.

Des sachets gourmands

Type	Prix
Sachet 100 g	7,50 €
Sachet 240 g	18,00 €
Sachet 500 g	37,50 €

Ou des boîtes distinguées

Type	Prix
Ballotin 250 g	22,50 €
Ballotin 350 g	30,00 €
Ecrin 120 g	12,00 €
Ecrin 450 g	38,50 €
Ecrin 650 g	55,50 €
Platine 220 g	22,00 €
Platine 540 g	50,00 €
Platine 830 g	74,00 €
Mini ballo 6pces	3,50 €





Choco casse

Des plaques à casser et à picorer sans modération. Différentes variétés au choix selon disponibilité au moment de la commande.
Quantité minimum : 100 g. Possibilité de panacher les différentes sortes.

Type	Prix
Plaques « en vrac »	50,00 € / kg



Variétés :

Type	Chocolat	Garniture
Blanc	Opalys (33 %)	Fraises moelleuses, perles craquantes biscuitées
Blond	Dulcey (32%)	Amandes, pépites de framboise
Blond	Dulcey (32%)	Cacahuètes, céréales soufflées, piment d'Espelette
Lait	Caramélia (36 %)	Amandes, crêpe dentelle
Lait	Andoa (39 %) ¹	Kamut soufflé
Noir	Andoa (70 %) ²	Riz soufflé
Noir	Guanaja (70 %)	Noisettes, crêpe dentelle
 Inspiration	Framboise	Noisettes, graines de tournesol
 Inspiration	Passion	Banane séchée, cubes de coco séchée

¹Chocolat au lait bio (Pérou)

²Chocolat noir bio (Pérou)



Tablettes :

Simplees ou gourmandes, nos tablettes offrent une déclinaison de chocolats aux saveurs et aux origines variées.



Des classiques aux grandes origines

Type	Prix
Plaque 75 g	5,00 €

Les chocolats noirs

Nom	Pourcentage	Origine	Notes en bouche
Illanka	63 %	Pérou	Crémeux et fruité, attaque acidulée
Xibun	64 %	Bélize	Douceurs et notes fruitées
Xocoline Noir ³	65 %	Assemblage	Notes acidulées, fruitées et boisées
Nyangbo	68 %	Ghana	Suavité et notes cacaotées
Andoa Noir ⁴	70 %	Pérou	Amertume et intensité
Guanaja	70 %	Assemblage	Equilibre, élégance, légère amertume
Tulakalum	75 %	Bélize	Acidité, amertume, fruits mûrs
Manjari	82 %	Madagascar	Acidulé, notes de fruits rouges
Alpaco	86 %	Equateur	Amertume, notes boisées et florales

Les chocolats au lait

Nom	Pourcentage	Origine	Notes en bouche
Azelia (noisette)	35 %	Assemblage	Lacté et noisettes grillées
Andoa lacté ²	39 %	Pérou	Lacté et cacaoté
Xocoline Lait ¹	41 %	Assemblage	Douceur et pointe d'amertume
Bahibe	46 %	Rép. Dominicaine	Puissance cacaotée et lactée
 Amatika*	46 %	Madagascar	Notes de céréales et amande grillée

*Chocolat au lait d'Amande (vegan)

Les chocolats blancs et blonds

Nom	Type	Pourcentage	Notes en bouche
Waina ²	Blanc	35 %	Lacté et notes de cassonade
Dulcey	Blond	32 %	Onctuosité et goût biscuité
Orelys	Blond	35 %	Onctuosité et notes de réglisse

³Tablettes sans sucre, sucrées au maltitol, « idéales diabétiK »

⁴Chocolats bio



En version mini pour accompagner le café



Nom	Présentation	Prix
 Mini tablettes Guanaja	Sachet 150 g	12,00 €

Des tablettes pour les gourmands

Du chocolat, mais pas que !!!



Type	Prix
Plaque 90 g	6,00 €

Nom	Type de chocolat	Description
Dulcey café	Blond Dulcey (32%)	Chocolat blond rehaussé d'une pointe de café
Crunchy	Lait Jivara (40%)	Chocolat au lait, riz soufflé, crêpe dentelle
Rocher Lait	Lait Jivara (40%)	Chocolat au lait, Gianduja, éclats d'amandes
Noisette/Figue	Lait Azélia (35%)	Chocolat Azélia, noisettes, figues séchées
Pistache/Noisette	Lait Azélia (35%)	Chocolat Azélia, pistaches, noisettes caramélisées
Sésame noir	Lait Azélia (35%)	Chocolat Azélia, graines de sésame noir
Craquante	Noir Guanaja (70%)	Chocolat noir, perles craquantes biscuitées



Une tablette subtile à double fermentation

Ce chocolat a la particularité d'être produit à partir de fèves de cacao doublement fermentées. Au cours de la seconde fermentation, celles-ci sont mises au contact de pulpe de fruit de la passion, et en absorbent les arômes. Le chocolat qui en est issu garde alors une subtile note fruitée.

Type	Prix
Plaque 75 g	6,00 €

Nom	Pourcentage	Origine	Notes en bouche
Itakuja	55 % (noir)	Brésil	Fruit de la passion



Des tablettes fruitées

La gamme « inspiration » de Valrhona offre une alternative *vegan* au chocolat noir. Elle se compose de chocolats créés sur la base d'un chocolat blanc (beurre de cacao et sucre), mais la traditionnelle poudre de lait a laissé sa place à de la poudre de fruits pour une saveur fruitée intense.

(Traces *possibles* de lactose)



Type	Prix
Inspiration amande (75 g)	5,00 €
Inspiration fraise (90 g) (+pépites fraise / framboise)	6,00 €
Inspiration yuzu (90 g) (+noisettes et pignons de pin)	6,00 €

SICAN : des tablettes subtiles pour un retour aux origines du chocolat

Avec cette gamme, nous vous présentons notre collaboration avec le chocolat SICAN, produit par une petite collectivité de familles dans le village de Batán Grande, au nord du Pérou. Celui-ci est composé uniquement de cacao « Criollo » (le type de fèves le plus rare et le plus réputé pour sa douceur et sa subtilité en bouche) et de sucre de canne. Sans lécithine de soja, et sans vanille, ce chocolat vous permettra de (re-)découvrir la saveur originelle du cacao dans toute sa simplicité. Chocolat décliné en 4 pourcentages de cacao.



Type	Prix
Plaque 75 g	6,00 €

Pourcentage de cacao	Notes en bouche
62 %	Onctuosité, notes acidulées, fruitées et d'épices douces
72 %	Onctuosité, notes acidulées, fruitées et d'épices douces
84 %	Brut, notes douces d'épices
100 %	Corsé, brut, épicé





Spécialités :

L'oursin des Bauges

L'association d'un praliné à l'ancienne et d'un caramel à la framboise dans une coque craquante de chocolat noir à la forme des nombreux fossiles d'oursin (Toxaster) typiques du massif des Bauges.



Type	Prix
Réglette 7 pces	9,00 €
Boîte 16 pces	20,00 €



Les chocos baujus

Une déclinaison autour de produits locaux : Mangue/Safran (de St Jean de la Porte), Miel (de Cusy), Fraise/Menthe (de Doucy), Chartreuse verte (de Voiron).

Type	Prix
Plumier 6 pces	3,50 €
Etui 18 pces	11,00 €

Voyage au pays du Sokola

16 chocolats d'exception qui feront voyager vos papilles :

- *Pistache intense de Sicile*
- *Guimauve façon nougat / Ganache au chocolat noir du Pérou*
- *Ganache au chocolat noir de Madagascar à double fermentation à l'orange / Poivre Timut*
- *Ganache au chocolat noir de Papouasie*



Type	Prix
Platine 16 pces	20,00 €





Autres gourmandises :

Fruits confits

Type	Prix
Sachet 100 g	7,50 €



Nom	Enrobage
Citronnettes	Chocolat au lait
 Gingembrettes	Chocolat noir
 Orangettes	Chocolat noir

Rochers du Chéran

Des amandes torréfiées enrobées de chocolat noir, ou torréfiées et caramélisées puis enrobées de chocolat au lait pour des petites bouchées gourmandes et croquantes !



Type	Prix
Sachet*	15,00 €

*Rochers lactés : 180 g ;

 Rochers noirs : 200 g

Plaisirs à tartiner

Type	Prix
Caramel beurre salé 200 g	4,50 €
Pâte à tartiner 200 g	7,00 €





Sucettes

Formes variées selon disponibilité

Type	Présentation	Prix
Chocolat au lait / éclats biscuités	Pce 20 g	2,00 €

Dragées

Amandes entières caramélisées avec de la fleur de sel et de la vanille de Tahiti, enrobées de chocolat noir et saupoudrées de cacao.

Type	Prix
Boîte 180 g	18,00 €





Coffrets découverte :

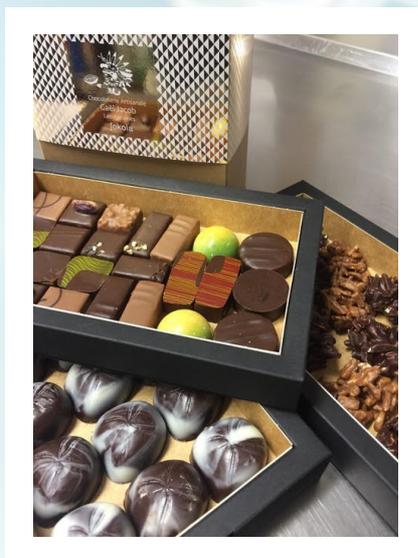
Composez vous-même votre coffret en choisissant la composition de vos tiroirs !

Format	Prix
1 tiroir	15,00 €
2 tiroirs	30,00 €
3 tiroirs	45,00 €



Choix de tiroirs :

Nom	Description
Assortiment de bonbons de chocolat	Mélange de chocolats noirs/au lait/blancs fourrés (ganaches, pralinés, caramel...) (environ 180 g)
Mix baujous et bonbons de chocolat	Mélange de chocolats fourrés incluant également les chocos baujous (28 pièces)
Oursins	Etage intégralement rempli d'oursins (15 pièces)
Rochers	Mélange de rochers du Chéran noirs et au lait (15 pièces)





A l'heure du goûter :

Biscuits croquants

Des bouchées craquantes et aérées à base d'amandes et de noisettes légèrement rehaussées d'une pointe de liqueur de café.

Type	Prix
Sachet 150 g	6,00 €



Barres chocolatées

Type	Description	Prix
Peanuts' barre (RUPTURE STOCK)	Praliné cacahuète, Caramel vanille de Tahiti, Chocolat noir, Eclats de cacahuètes	3,00 €
K'fé (RUPTURE STOCK)	Praliné amandes 70 %, Café, Chocolat blond Dulcey	1,80 €

3, 2, 1... Pâtissez !

Pour réaliser vos desserts, goûters ou boissons chocolatées, nous mettons à votre disposition de la matière première de qualité : du chocolat Valrhona en pistoles.

Type	Prix
Sachet 300 g	9,00 €



Nom	Pourcentage	Type	Notes en bouche
 Illanka	63 %	Noir (Pérou)	Crémeux et fruité, attaque acidulée
 Guanaja	70 %	Noir (assemblage)	Equilibre et élégance
Jivara	40 %	Lait (assemblage)	Crémeux, vanillé, notes de malt
Dulcey	32 %	Blond	Onctuosité et goût biscuité
Ivoire	35 %	Blanc	Onctueux, lacté, vanillé





Panettones :

Fort d'une formation auprès du pâtissier italien Mauro Morandín, maître dans l'art du Panettone traditionnel au levain naturel, Gaël vous propose chaque mois une fournée de panettones tout frais qui viennent parfumer la boutique d'une bonne odeur de viennoiserie. Les plus gourmands auront du mal à résister !

Type	Prix
Gâteau 500 g (RUPTURE STOCK)	15,00 €

Variété	Description
Classique	Pâte à la farine blanche et à la farine complète ; Garniture : Ecorces d'oranges confites, Pépites de chocolat noir, Raisins secs
Marrons glacés / Yuzu	Pâte à la farine blanche ; Garniture : Marrons glacés, chocolat Inspiration Yuzu



Noël approche :



Produit	Prix	Description
Calendrier "kid" (Rupture friture variée et friture sans lactose)	15,00 €	Friture variée (blanc/blond/au lait/noir/fruité) OU noire (8 sortes) OU sans lactose (noir/fruité)
Calendrier adulte	25,00 €	Assortiment des différentes spécialités (chocolats fourrés, truffes, rochers, oursins...)
Truffes nature 100 g	7,50 €	Ganache fondante avec une pointe de noisette et de vanille, enrobage chocolat noir, cacao
Truffes nature 240 g	18,00 €	Ganache fondante avec une pointe de noisette et de vanille, enrobage chocolat noir, cacao
Truffes au rhum 240 g	18,00 €	Ganache fondante rehaussée au Rhum Vieux Reimonenq, enrobage chocolat noir, cacao
Lama	15,00 €	Sujet en chocolat au lait, socle façon tablette "Crunchy", éclats de pistaches



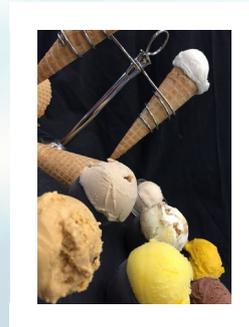


Glaces :

Remarque : pour toutes les glaces contenant du lait, nous travaillons avec le lait de la coopérative laitière de Lescehraines.

Pots cartonnés

Type	Prix
Pot 496 mL classique	9,00 €
Pot 496 mL pastillé	11,00 €



Variétés :

Nom	Pot	Description
Brownies	classique	Crème glacée vanille, sauce caramel, éclats de brownies
 Cactus/gingembre	classique	Sorbet figue de Barbarie et gingembre
Châtaigne	classique	Crème glacée châtaigne des Cévennes, marrons glacés
Dulcey	classique	Glace chocolat blond, sauce caramel, sablé pressé
Ivoire/passion	classique	Glace chocolat blanc et fruit de la passion
Jivara/citron vert	classique	Glace chocolat au lait infusée aux zestes de citron vert
Lait des Bauges	classique	Glace nature au lait
Macaé	classique	Glace façon sorbet au chocolat noir
 Mangue/passion	pastillé	Sorbet mangue et fruit de la passion
Noisette	classique	Crème glacée noisette du Piémont
Orelys/réglisse	classique	Glace chocolat blond Orelys, sauce réglisse de Calabre
Pistache	pastillé	Crème glacée pistache de Sicile
Vacherin	pastillé	Crème glacée vanille, sorbet framboise, meringue
Vanille	pastillé	Crème glacée vanille de Madagascar

Eskimos

Type	Prix
Bâton individuel	3,80 €



Variétés :

Nom	Description
Cacahuète	Crème glacée beurre de cacahuète, sauce caramel, chocolat blond Dulcey, éclats de cacahuètes
 Coco/passion	Sorbet coco, insert passion, chocolat Inspiration passion, noix de coco râpée
Vaniglia	Crème glacée vanille de Madagascar, chocolat au lait, éclats d'amandes





Conditions générales de vente :

Nos produits sont fabriqués de façon artisanale et nous ne pouvons garantir l'absence totale de petites imperfections. Aucun conservateur n'est intégré. Certains produits se conservent seulement trois semaines afin de garantir une certaine fraîcheur. D'autres sont fragiles et nécessitent votre plus grande attention lors du transport.

Nous faisons une remise de 10 % sur les commandes d'un montant minimum de 300 €.

Les délais de livraison après confirmation de la commande peuvent varier selon le type de produits commandés.

Personnalisation : Nous pouvons personnaliser des commandes selon les quantités et le délai de livraison souhaités, mais des coûts supplémentaires peuvent intervenir.

(Exemple : personnalisation de la couleur de la boîte, création d'un chocolat portant un nom ou un logo, variation de la quantité de chocolats dans des boîtes ou sachets ...)



Contact : Chocolaterie artisanale Gaël JACOB
Le Pont
73 340 Lescheraines

☎ 04.79.61.54.36

✉ chocolateriejacob@orange.fr

🌐 <http://www.chocolateriejacob.com>

f <https://www.facebook.com/ChocolaterieArtisanaleGaelJacob>

SIRET : 788 768 695 0017

