



ARGUMENTAIRE & DESCRIPTIF « LE ROYAUME DU CHOCOLAT »

Le catalogue « Le Royaume du Chocolat » est le fruit d'une sélection rigoureuse de chocolatiers Belges et Français réputés pour leur savoir-faire dans leur domaine de prédilection. Soucieux de la qualité de leurs chocolats, ils sélectionnent scrupuleusement leurs ingrédients et perpétuent leurs recettes originelles. Au fil des ans, des spécialités de confiserie traditionnelles (nougat, pâtes de fruits, caramels au beurre salé, guimauve....) sont venues étoffer cette offre.

Laissez nous vous faire découvrir les chocolats et spécialités de ce nouveau catalogue.

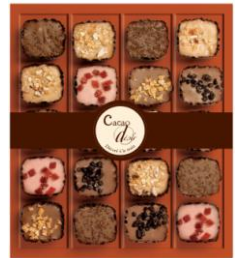
Nouveauté

Les minis « Cups » de Cacao Désir



Savourez cet assortiment confectionné par un fin chocolatier belge.

Dans une boîte transparente, un ensemble de 20 mini cups (coupelles de fin chocolat noir - 100 % beurre de cacao), fourrées de 5 délicieuses ganaches au parfum de : Cappuccino- Caramel- Miel- Fraise- Noisette décorées à main (poids net 125g)



Le Choc'O Meringues «Cacao Désir»



Un cœur fondant de meringue délicatement fruitée d'un parfum de fruit naturel (citron ou fruits rouge) sous une coque de meringue dure enrobée d'un délicieux chocolat noir (100% pur beurre, 56 % cacao min). Craquant et fondant à souhait !!

Parfait en accompagnement de dessert, en café ou thé gourmand ou consommé en solo.



Fines Pralines «Cacao Désir»



Café



Orange
Cannelle



Citron



Caramel



Praliné
amer



Caramel
Amaretti



Miel



Praliné
Feuilletine



Cappuccino



Orange



Crème de
fraise



Cookies



Découvrez ce nouvel assortiment de fines pralines « Cacao Désir » d'une petite chocolaterie familiale belge. Existe en format 200g (20 fines pralines) agrémentée d'un fourreau simili cuir très déco ou en 400g (40 fines pralines) dans une somptueuse boîte marron avec nœud satin orange. Un cadeau chic et raffiné à prix tout doux.

Nouvel assortiment

Macachoc «Cacao Désir»



Pour une multitude de saveurs, voici un nouvel assortiment rempli de douceur. Une bouchée de chocolat composé d'une coque « dure » de chocolat rempli d'un délicieux fourrage fondant parfumé tout chocolat, framboise, café ou praliné feuilletine. Surprenant et dans l'air du temps !





œ Ballotin fins chocolats noirs œ

En Normandie, cet **artisan chocolatier** élabore avec les meilleures matières premières, ces **fins chocolats** qui séduiront les **grands amateurs de «noir»**. La sobriété du ballotin (noir et intérieur or) rehausse la mise en valeur de cet assortiment.
Un choix qui ravira les plus exigeants !



Rocher praliné
amandes noisettes



Ganache Passion



Praliné amandes
brutes noir



Caramel fleur de
sel



Ganache palet or
noir



Ganache Tanzanie
aux grûés noir



Ganache cassis



Escargot praliné
noir



CHATEAU DE BASEL

La qualité des chocolats « Château de Basel » trouve son origine dans le choix très sévère des matières premières ainsi que dans l'adoption de procédés de fabrication très modernes qui font que les chocolats sont emballés moins de 2 minutes après leur fabrication ce qui préserve la totalité de leur arôme. Tout le **chocolat** utilisé pour fabriquer les bouchées à la marque «**Château de Basel**» est certifié «**100% pur beurre de cacao**», la lécithine de soja est garantie **sans OGM**. **Tous les fourrages** : praliné, massepain, caramel ... **sont réalisés par nos chocolatiers, à base de recettes traditionnelles et de qualité.**



œ Les Pralines Pâtisseries «classiques» Château de Basel œ

Quand on parle de **chocolats Belges** c'est à cet assortiment de Pralines délicieusement fourrées que l'on pense.

Les Pralines Pâtisseries « Château de Basel » sont composées d'un assortiment de 10 variétés parfaitement équilibré. Spécialement étudiées pour le marché Français, elles se distinguent de leurs concurrents Belges sur plusieurs points :

- Calibrées à 12,5 g, leur petit format s'adapte à nos habitudes, on n'en fait qu'une bouchée.
- Leur longue conservation (DLC + 6 mois) en fait un chocolat particulièrement léger et agréable qui contraste avec certaines fabrications traditionnelles très crémeuses donnant des produits particulièrement «consistants». (Ces produits ont en général des DLC très courtes de l'ordre de quelques jours)
- Un emballage adapté à toutes les tailles **125 g** (10 pralines), **500g** (40 pralines), **1 kg en présentation cadeau** (80 pralines) pour les plus gourmands.
- Une version **mini** (9 bouchées = **50g**) très adaptée à la pause thé ou café et idéale pour toutes les petites attentions.

Sans doute un des meilleurs rapports qualité prix du marché !



Massepain



Caramel



Pâte de Truffes, Praliné, Moka



Pâte de Truffes Croquant



Caramel



Praliné Noisette



Praliné Amande



Pâte de Truffes Vanille



Pâte de Truffes Crème
de pistache



Croquant Praliné

Nouvel assortiment

Le Ballotin cadeau Chocolats Belges exquis



Dôme praliné



Escargot praliné



Crème au
beurre café



Crème vanille avec de la
confiture framboise



Caramel salé



Royal noir au caramel



Cœur blanc
crème vanille



Ganache noire



Crème café

Une valeur sûre ! Ballotin cadeau de pralines belges exquis :
Un grand classique qui fait son entrée en emballé tendance dans le catalogue.



Cœurs fourrés « praliné »

Voici un tendre assortiment de trois cœurs au
chocolat noir, lait et blanc fourrés d'un délicieux
praliné croquant à partager.
L'indispensable de la St Valentin, Fête des mères...



Nouvelle recette

Les Fruits de Mer fourrés « praliné »



• De délicieux chocolats présentés sous forme de « fruits de mer »
fourrés d'un praliné à 30% de noisettes.

- La couverture colorée tout en nuance renforce leur attractivité.
- Très originaux, ces chocolats intemporels sont appréciés en toute saison.

Présenté en version luxe avec un fourreau faux or dans un format 250g (20 Fruits de mer).



Nouveauté

Escargots lait fourrés « praliné »



Vous nous les avez réclamés ! Les voici
Découvrez nos véritables escargots au lait fourrés
« praliné » (16% de noisettes et 16% d'amandes) issus
d'un fin chocolatier belge.
Cet ensemble de 18 escargots sera l'occasion
d'accompagner la fin de vos repas en toute légèreté.



Nouveauté

☞ Truffles fantaisie ☞

Une sélection de Truffles Françaises (fantaisie) comme on les aime : Fondantes, légères et très chocolatées.

Découvrez les nouvelles truffles fantaisie aux éclats de macaron. Une recette originale et délicieuse dans un sachet fraîcheur 150g (env 17 truffles). Un rapport qualité/prix imbattable !



Les incontournables truffles fantaisie « éclats de caramel au beurre salé » dans un nouveau ballotin cadeau avec nœud tissu design. Un très joli cadeau à petit prix !



Avec des ingrédients issus de productions labellisées Agriculture Biologique et commerce équitable Max Havelaar, cette truffe fantaisie très équilibrée en bouche a tout pour plaire.



☞ Distributeur de truffles fantaisie assortie (4 parfums) ☞



Un concept de gourmandises dont on ne se lasse pas ! Des truffles fantaisie délicieusement parfumées (caramel au beurre salé, crêpes dentelles, citron meringué et crumble fruits rouge). Enveloppées individuellement et présentées dans un joli distributeur. Parfait à côté de la machine à café, ou de la bouilloire à thé !

**Nouvel
assortiment**



☞ Les Bûchettes de Château de Basel ☞

- Un bonbon de chocolat particulièrement fondant que les Français ont découvert depuis peu, des ventes en forte progression.
- La recette est jalousement gardée par la chocolaterie, premier vendeur de ce produit en Belgique
- Conseil précieux : « **Les Bûchettes sont à consommer impérativement « frappées »**. »
 - Existe en ballotin 250g de 20 Bûchettes chocolat au lait, chocolat blanc ou chocolat r



Disponible en version « **Croustillants de Basel** »
Chocolat lait aux brisures de crêpes dentelles.



œ Les Véritables Cerisettes à l'Ancienne* œ

• Une cerise avec noyau macérée dans de l'eau de vie, enrobée de sucre fondant, puis d'un délicieux chocolat noir et parsemée à la base de vermicelles en chocolat. Après repos, une merveilleuse liqueur se forme autour de la cerise. Une sélection rigoureuse des matières premières et une fabrication à l'ancienne en font un produit d'exception. Conformément à la recette traditionnelle, les cerisettes ont conservé leur noyau. Attention à vos Dents !



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

œ Les Chocolats Liqueurs* œ



- Fourrés au Rhum Saint James, au Cointreau, au Cognac Rémy Martin, à la Mandarine Napoléon et au Grand Marnier.
- Une présentation traditionnelle en coffret bois du plus bel effet, tout à fait valorisante.
- Un cadeau idéal pour les amateurs et fins connaisseurs de chocolats liqueurs.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



œ Guimauves de Noël œ

Originales par leurs formes de Bonhomme de neige et de sapin, délicatement parfumées, ces guimauves feront la joie des petits et grands amateurs de tradition.

Suggestion : convient aux allergiques au lait et aux fruits à coque.



œ Voiture de Charlotte et ses friandises œ



Joignez l'utile à l'agréable : Une magnifique voiture au décor de Charlotte (2 coloris aléatoires) qui va ravir les petits et les grands. Cette boîte métallique réutilisable est garnie de 5 délicieuses papillotes de pâtes de fruits et de 13 pièces en chocolat lait ! Un délice. En route !

Nouveauté

œ Tirelire et ses sous en chocolat au lait œ



Une jolie tirelire en forme de « cochon » de couleur anis ou rouge (envoi aléatoire) pour conserver les étrennes des petits et des grands. Accompagnées de leurs traditionnelles pièces de délicieux chocolat lait, elles feront l'unanimité !



œ Bonnet de Noël et ses trésors œ

Nouveauté



Découvrez le bonnet de Noël et ses trésors.
Comprenant un ensemble de 13 pièces de chocolat au lait, 5 boules fourrées « praliné » (16% de noisettes et 16% d'amandes) et de 5 papillotes pâtes de fruits dans un bonnet rouge et blanc en feutrine.
Une idée de cadeau incontournable pour Noël.
Les petits et les grands enfants vont l'adopter sans réserve



œ Mug et ses animaux chocolat lait œ

Dans un joli mug réutilisable : un sachet de délicieuses fritures animaux en chocolat lait 100% pur beurre de cacao. Disponibles en 4 décors assortis (envoi aléatoire), les « mug » vous accompagneront au fil de l'année pour vos boissons chaudes ou froides.

Une petite attention toujours appréciée des plus jeunes et de leurs parents.



œ Nougat de Montélimar œ

Plus généreux

Des amandes (30%), du sucre, du miel de lavande de Provence (25%) et toutes fleurs (18%), du blanc d'œuf, de l'arôme de vanille naturelle constituent les principaux ingrédients de ce **Véritable Nougat artisanal de Montélimar**. Le savoir-faire de notre maître cuisinier, la cuisson traditionnelle au chaudron subliment ces ingrédients. Présenté en **dominos individuels** dans un sachet



œ Caramel Beurre Salé œ



Dans la pure tradition, fabriqués **artisanalement** en Normandie, ces **caramels au beurre salé d'Isigny et au sel de Guérande**, agréablement parfumés à la vanille naturelle sont devenus un grand classique. Plébiscité par les petits et les grands.



Délice fruité

œ Les Pâtes de Fruits œ

Des pâtes de fruits composées avec 80% de la pulpe du véritable fruit qui donne ainsi son parfum subtil et naturel. Sans colorant et sans conservateur. Le nec plus ultra des pâtes de fruits. Présentées en étui translucide confiseur avec nœud or. Un cadeau raffiné qui comblera les amateurs de cette confiserie traditionnelle.

Parfums : Cerise - Mangue - Ananas - Poire - Cassis



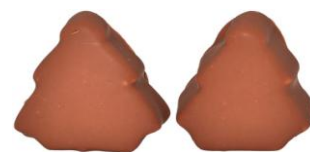
Nouveauté

œ Sapins guimauve enrobés chocolat au lait œ



Enrobés d'un délicieux chocolat au lait par un artisan chocolatier normand, ces savoureux sapins en guimauve feront « craquer » tous les amateurs.

Livré dans un étui translucide avec un fourreau décoré.
Idéal pour la période de Noël. Environ 14 sapins.



Nouvelle Recette

œ Orangettes « chocolatier artisanal » œ

Confectionnées pour vous de manière artisanale en Normandie, découvrez ces véritables orangettes enrobées d'un excellent chocolat noir pur beurre de cacao. Vendue en ballotin confiseur, laissez vous porter par ce mariage classique mais toujours exquis de l'orange et du cacao.



œ Fins Mendiants lait/noir œ

Fabriqués par un artisan chocolatier normand, sur un fin palet de chocolat noir (64% cacao) ou lait (34% cacao) est délicatement déposée une amande, une noisette, un raisin sec, un morceau d'orange confite ...

Un produit traditionnel pour le plaisir des yeux et du palais.
Livré en ballotin confiseur. A découvrir absolument !



œ Pralinéa œ

Pour accompagner votre thé ou café, découvrez ces croustilles de céréales enrobées de praliné et de chocolat au lait. Livrées dans une jolie boîte ronde fer (Ø 6.5 cm hauteur 17 cm) - envoi décor aléatoire- réutilisable en boîte à dosettes ou capsules pour café, sachets de thé ou infusions... Environ 25 pralinéa.



œ Sachet Napolitains œ

Pour accompagner le café, les napolitains sont devenus une référence incontournable. Nous avons sélectionné, pour vous, une recette « haut de gamme » : de chocolat noir (70%), pur beurre de cacao aux fèves de cacao (8%). Livrés en sachet organza. Voilà un petit cadeau utile et agréable.





Les « Carrés » de Cacao Désir

Nouveauté

Fabriqués par un jeune fin chocolatier belge, ces carrés vous permettront de finir vos repas en toute légèreté et gourmandise.

Livrés dans étui translucide vous découvrirez au sein de ce coffret 36 carrés aux trois saveurs différentes : Lait/Nougat-Noir/Amandes Caramélisées et Blanc/Framboise.

Un cadeau qui sera le bienvenu.



Nouveauté

Boîte à Douceurs



Pour toutes vos pauses thé ou café et pour toutes vos petites envies : Découvrez notre nouvelle boîte à douceurs « déco » en bois rectangle.

Réutilisable en boîte à sachets de thé ou infusion.

Elle contient un sachet de **café arabica** 125g, un sachet organza de 20 **Napolitains 70% cacao** aux fèves de cacao, un ballotin **truffe fantaisie aux éclats de macaron** et 24 **pralinée**.

A offrir ou à s'offrir pour la table des fêtes.

A Commander sans attendre !



Seau à Biscuits « Les Gourmandises de Charlotte »

Nouveauté



Découvrez le seau à biscuits « Les Gourmandises de Charlotte ».

Vous y trouverez un assortiment de 9 délicieux palets bretons 100% pur beurre et de 9x2 galettes bretonnes 100 % pur beurre également.

Le seau en métal décoré est empilable mais surtout réutilisable à l'infini. Son **absorbeur d'humidité** vous garantira une

conservation optimale de tous vos biscuits.

Un joli cadeau utile à ne pas manquer !



Nouveauté

Coffret cadre photos



Double utilisation pour ce nouveau coffret : joli cadre photo (pour photo 13x19 cm) et boîte de rangement déco pour conserver photos, souvenirs...

De plus, elle contient de quoi satisfaire les gourmands et gourmets :

- un ballotin truffes fantaisie aux éclats de caramel 250g
 - un ballotin de cœurs lait/noir et blancs pralinés 200g
 - un ballotin d'orangettes 150g
 - un sachet de café arabica 125g
 - un sachet organza de 30 napolitains noirs aux éclats de fèves de cacao 120g
- Boîte rectangulaire vichy marron avec couvercle effet cuir réutilisable en cadre photo (31,5x18x10cm).



Nouveauté

☞ Sacs cadeaux ☞



Afin de transporter vos différents chocolats et spécialités, ouvrages, découvrez ces très jolis sacs cadeaux, à la fois pratiques et réutilisables.

Munis d'une **cordelette marron**, ces sacs en pvc vous sont proposés en deux formats pour tout type d'achat :

- un petit modèle brun (22,50x19x10cm)
- un grand modèle écru (32x26x10cm)



☞ Sacs shopping ☞

Pour transporter toutes vos gourmandises, vos ouvrages, livres, faire vos courses, n'oubliez pas ces très jolis sacs « Charlotte » multi-usages, pratiques réutilisables.

Les essayer, ce sont les adopter !

En polypropylène résistant, avec anses.

Dimensions 40*30 cm + soufflet de 12 cm.

Fermé par fermeture éclair.

Existe en beige ou en bordeaux



☞ Lot de 2 Cartes « Meilleurs Vœux » ☞

Nouveau décor



Pour perpétuer la tradition des vœux, innovez en envoyant ces délicieuses cartes comportant chacune **9 napolitains noirs « pétillants »**. Surprenez agréablement vos destinataires ! Une originalité qui a beaucoup de succès ! A utiliser sans modération Livré en deux décors aléatoires, avec 2 enveloppes ivoire et 2 intercalaires messages.



Intérieur des cartes « meilleurs vœux »



Nouveau décor

☞ Carte « Joyeux Noël » ☞

Pour accompagner un cadeau de Noël ou tout simplement souhaiter un joyeux Noël, cette carte très tendance, sera parfaite. Elle contient **9 napolitains chocolat lait** particulièrement appréciés des enfants et des plus grands par leur douceur. Livrée avec un intercalaire message et une enveloppe ivoire. Décor aléatoire.



GLOSSAIRE

Le beurre de cacao est la matière grasse végétale du cacao. Composé de graisse semi solide, semi liquide, il est utilisé dans la confection du chocolat.

Le "**Chocolat 100% Pur Beurre de Cacao**"(reconnaisable à son logo) et toutes les autres dénominations équivalentes sont réservées aux **chocolats** fabriqués à partir des seules graisses tirées des fèves de cacaoyers, sans adjonction de matière grasse végétale. **Cette allégation ne concerne que le chocolat plein et l'enrobage des bonbons de chocolat.** L'intérieur de ces derniers peut en effet contenir des graisses végétales, noisettes, amandes ou autres.

Un bonbon de chocolat ou **bouchée de chocolat** ou **praline « pâtissière »** en Belgique (à ne pas confondre avec **praliné**) désigne un produit de la taille d'une bouchée, où la quantité de composant chocolat ne doit pas être inférieure à 25% du poids total du produit. Il se compose le plus souvent d'une **couverture** (ou coque) à l'extérieur qui enrobe un **fourrage** à l'intérieur. Le fourrage comprend, outre le chocolat, différents ingrédients qui lui assurent sa texture et son goût (noisettes, amandes, lait, poudre de lait, caramel, crème fraîche, matière grasse végétale, vanille, café)

La cabosse est le fruit du cacaoyer (ou cacaotier). Reconnaisable par sa forme de concombre, cette baie d'environ 20 cm de long produit des graines : **les fèves de cacao** (Ne mesurant pas plus de 25 mm de long et 8mm d'épaisseur, elles sont principalement composées de beurre de cacao, mais également d'eau, d'amidon et diverses protéines). Elles sont l'élément de base à la confection du cacao. Cette baie pousse sur l'ensemble du cacaoyer, y compris le tronc et se démarque par sa couleur jaune rouge lorsqu'elle arrive à maturité.

Le cacao : Après torréfaction et broyage de la fève de cacao, on obtient cette fameuse poudre, appelée également **poudre de cacao**. C'est à cette même étape que l'on extrait **le beurre de cacao**. Le cacao entre dans la composition de bases de toutes préparations chocolatées.

Le chocolat blanc : Ce chocolat ne contient pas de pâte de cacao, seulement 20% minimum de beurre de cacao, 14% de lait et du sucre. Il est généralement vanillé.

Le chocolat au lait est obtenu par l'ajout de 14% de lait en poudre ou lait concentré. La contenance en cacao n'excède pas les 40% mais la législation européenne exige tout de même un minimum de 25% de cacao lors de sa conception. Ses vertus thérapeutiques ne sont pas aussi importantes que celles du chocolat noir, mais la présence des protéines lactiques semblent protéger contre les caries. Il n'est pas du goût des puristes.

Le chocolat noir : Il contient au minimum 43% de cacao dont 26% de beurre de cacao. Avec des tablettes atteignant les 80% de cacao, c'est le plus riche de tous les chocolats. Les bienfaits de ce chocolat ne sont plus à démontrer : nourrissant, stimulant intellectuel et parfait antidépresseur. C'est le chocolat préféré des amateurs.

Le massepain : fourrage à base d'amandes mondées et finement moulues (= pâte d'amande)

Le praliné est un mélange de sucre, d'amandes ou de noisettes et de cacao. Chauffé pour caraméliser, le mélange est ensuite broyé. La pâte de praliné obtenue servira à fourrer des bonbons de chocolat. Le **praliné feuilletine** est obtenu par l'ajout de biscuit craquant (type gavotte) dans le praliné.

La ganache est un mélange onctueux de chocolat et de crème fraîche. Parfois, il est ajouté du lait et/ou du beurre. La ganache sert à la réalisation de pâtisseries au chocolat mais aussi au fourrage de bonbons de chocolat. Elle peut-être aromatisée en ajoutant un alcool, des épices...

Le grué de cacao : Une fois les fèves de cacao torréfiées, elles sont broyées, on obtient alors le grué de cacao. Une fois pressé, il laisse place à la pure pâte de cacao qui entre dans la fabrication du chocolat. Le grué se retrouve dans la composition de mousse au chocolat, de bonbons, de ganache et même dans les viennoiseries.

La truffe : Dans sa version originale, la truffe ou « crotte en chocolat ». est un mélange de chocolat noir et de crème fraîche, généralement aromatisé, façonné en boule et enrobé de cacao en poudre. Pour la rendre plus légère, plus digeste et améliorer sa conservation, la crème fraîche a été, le plus souvent, remplacée par de la matière grasse végétale et les truffes portent alors le nom de **truffe fantaisie**.

Sources : codex, syndicat du chocolat, chocolatiers.pro.fr, chococlub.fr.