

ARGUMENTAIRE & DESCRIPTIF « LE ROYAUME DU CHOCOLAT » 2016

Le catalogue « Le Royaume du Chocolat » est le fruit d'une sélection rigoureuse de chocolatiers Français et Belges 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.

☞ Fines Pralines « Cacao Désir® » ☞ (Réf. 073)



Découvrez cet assortiment de fines pralines « Cacao Désir® » d'une petite chocolaterie familiale belge. Agrémentée d'un fourreau 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.



Café



Orange cannelle



Citron



Caramel



Praliné amer



Caramel amaretti



Miel



Praliné feuilletine



Cappuccino



Orange



Crème de fraise



Cookies

☞ Sphères lait/noir/blanc ☞ (Réf. 017)

nouveau



Laissez-vous tenter par ces nouvelles sphères de chocolat ! Sous une couverture de chocolat lait, noir ou blanc un cœur fondant au chocolat lait vous fera fondre de plaisir. 7 sphères de chaque variété (environ 21) présentées en étui cadeau.

Sphère rouge : chocolat lait

Sphère cuivre : chocolat noir

Sphère argent : chocolat blanc



Chocolat lait



Chocolat noir



Chocolat blanc



Assortiment fins chocolats « Cacao Désir® » (Réf. 035)

En Normandie, cet **artisan chocolatier** élabore avec les meilleures matières premières, ces **fins chocolats**. L'assortiment de fins chocolats de Cacao Désir® est composé de 10 variétés parfaitement équilibrées présentées dans un coffret luxe de 400g (40 fins chocolats). **Un cadeau très raffiné !**



Ganache chocolat noir palet d'or



Ganache chocolat noir intense



Ganache chocolat noir caramel fleur de sel



Ganache chocolat noir citron



Ganache chocolat lait marron



Ganache chocolat lait caramelo



Praliné chocolat lait crêpes dentelle



Praliné chocolat lait noisette



Praliné chocolat lait noisettes brutes



Ganache chocolat blanc noix de coco



Ballotin fins chocolats noir (Réf. 025)

24 chocolats « noir » 240g

Pour 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 chocolat noir



Ganache chocolat noir passion



Praliné amandes brutes noir



Ganache chocolat noir caramel fleur de sel



Ganache chocolat noir palet or



Ganache Tanzanie aux grués noir



Ganache chocolat noir cassis



Escargot chocolat noir praliné à l'ancienne



Découvrez en nouveauté :

œ Ballotin fins chocolats lait œ (Réf. 056)

nouveau

24 chocolats « lait » 240g



Escargot
lait



Ganche
caramélo



Ganache
pomme



Praliné
noix



Caramel fondant
à la vanille enrobé lait



Cabosse fourré
à la crème de caramel



Praliné amandes
noisettes brutes



Rocher
lait



œ Les pralines « Cacao Désir® » œ

Les pralines de Cacao Désir® sont composées d'un assortiment de 10 variétés parfaitement équilibré.

- Un emballage adapté 125g réf. 008 (11 pralines), 500g réf. 010 (44 pralines), 750g réf. 011 (66 pralines) pour les plus gourmands.
- Une version mini réf. 067 (5 pralines = 50g) très adapté à la pause thé ou café est idéale.
- Un ballotin cadeau est également disponible au format 250g réf. 030 (22 pralines).

← Version mini (réf. 067)



Lait praliné



Lait praliné/noisette



Lait praliné aux noisettes



Blanc praliné au crispy



Noir praliné au nougat



Noir à la ganache au café



Lait praliné



Lait caramel



Cœur praliné



Lait beurre vanille



Les 3 Perles (Réf. 014)

nouveau



Découvrez sans plus tarder ces nouvelles « perles » élégantes et raffinées !

Trois parfums :

Perle chocolat blanc/anille

Perle chocolat lait/noisettes caramélisées

Perle chocolat noir/vanillé



Chocolat blanc/vanille



Chocolat lait/noisettes caramélisées



Chocolat noir/vanillé



Amandes chocolat assorties dans mug (Réf. 029)

Dans un joli mug réutilisable : un sachet de délicieuses amandes enrobées de chocolat au lait, noir et blanc. Disponibles en 3 décors assortis (envoi aléatoire), les « mug » vous accompagneront au fil de l'année pour vos boissons chaudes ou froides.

Une petite attention toujours appréciée.



Citronnettes « chocolatier artisanal » (Réf. 051)

Découvrez ces véritables citronnettes enrobées d'un excellent chocolat noir pur beurre de cacao par un chocolatier artisanal normand. Vendues en ballotin confiseur, laissez-vous porter par ce mariage classique mais toujours exquis du citron et du cacao, avec une douceur acidulée.



Orangettes « chocolatier artisanal » (Réf. 023)

Découvrez ces véritables orangettes enrobées d'un excellent chocolat noir pur beurre de cacao par un chocolatier artisanal normand. Vendues en ballotin confiseur, laissez-vous porter par ce mariage classique mais toujours exquis de l'orange et du cacao.



Fins Mendiants lait/noir (Réf. 061) plus généreux

Fabriqués par un artisan chocolatier normand, sur un fin palet de chocolat noir (61% cacao) ou lait (34% cacao) est délicatement déposé 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. À découvrir absolument !





☞ Cœurs fourrés « praliné » ☞ (Réf. 037)

Voici un tendre assortiment de trois cœurs au chocolat noir, lait ou blanc fourrés d'un délicieux praliné croquant à partager.

L'indispensable de la St Valentin, Fête des Mères...



☞ 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 « chic » dans une boîte argent de 250g réf. 018 (20 fruits de mer). Existe aussi au format généreux réf. 038 (500g) avec 40 fruits de mer.



☞ Escargots lait fourrés « praliné » ☞ (Réf. 040)

Découvrez nos véritables escargots au lait fourrés « praliné » (44%noisettes et 32% chocolat lait min) issus d'un fin chocolatier belge.

Cet ensemble de 17 escargots sera l'occasion d'accompagner la fin de vos repas en toute légèreté.



☞ Mini-Ballotins ☞ (Réf. 033) **nouveau**



Laissez-vous tenter par ce nouvel étui de 4 mini-ballotins !

À l'intérieur de chaque ballotin vous y dégusterez un assortiment de 3 chocolats (lait, noir et blanc) fourrés. Cet étui est l'occasion de décorer votre table pour les fêtes de fin d'année !



Lait praliné aux amandes



Blanc vanille



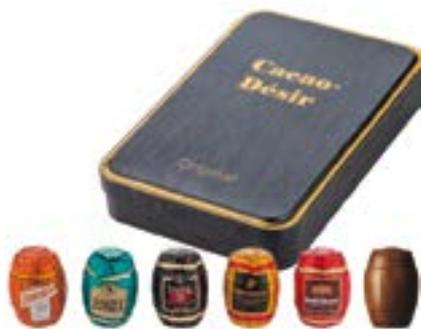
Noir ganache café



☞ Les Véritables Cerisettes à l'Ancienne* ☞ (Réf. 002)

Une cerise avec noyau macérée dans de l'alcool, 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. À consommer avec modération



☞ Les Chocolats à la Liqueur* ☞ (Réf. 006)

Savourez cet assortiment de 25 bonbons de chocolats noir fourrés à la liqueur : au Cointreau®, au Rhum Saint-James®, au Whisky Label 5®, au Cognac Rémy Martin® et au Grand Marnier®.

- Ces chocolats sont présentés dans une boîte en métal réutilisable.
- Un cadeau idéal pour les amateurs et fins connaisseurs de chocolats liqueurs.

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



☞ Truffes fantaisie « Éclats de caramel au beurre salé » ☞ (Réf. 043)

Les incontournables truffes Fantaisie « Éclats de caramel au beurre salé » dans un ballotin cadeau avec nœud tissu design. Livré en 2 sachets fraîcheurs (2x14 truffes environ).

Un très joli cadeau à petit prix !



☞ Truffes fantaisie « Macaron Framboise » ☞ (Réf. 041) **nouveau**

Découvrez ces nouvelles truffes Fantaisie au goût « Macaron Framboises ».

Une recette originale, fraîche et délicieuse dans un sachet fraîcheur de 150g (17 truffes environ).



☞ Truffes fantaisie Bio Label Max Havelaar ☞ (Réf. 045)

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





☞ Sachet du « P'tit lutin » ☞ (Réf. 053)

Un joli sachet au décor de Noël, composé d'un bonnet de Noël en feutrine rouge avec son pompon, de pièces⁽²⁾ au chocolat au lait et d'un petit père Noël⁽¹⁾ pur beurre de cacao. Ce sachet enchantera les petits et les grands « lutins » au pied du sapin.



☞ Sapins guimauve enrobés de chocolat au lait ☞ (Réf. 039)

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.



☞ Animaux chocolat lait dans sa mug de Noël ☞ (Réf. 019) **nouveaux décors**

Dans un joli mug réutilisable : un sachet de délicieuses fritures animaux en chocolat lait 100% pur beurre de cacao. Disponibles en 3 décors assortis (envoi aléatoire), les « mugs » 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.



☞ Tirelire et ses sous en chocolat au lait ☞ (Réf. 090)

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



☞ Père Noël ☞ (Réf. 013)

À découvrir ce nouveau père Noël souriant moulé en chocolat lait (35,5% min de cacao) (Hauteur : 14,4 cm - Largeur : 12,3 cm - Épaisseur : 5,2 cm)

Livré dans son étui décoré il comblera les petits et les grands enfants !





☞ Bourse de Noël et ses trésors ☞ (Réf. 016)

Dans une jolie bourse brodée en feutrine toute douce fermée par un lien en satin, contenant un sachet d'excellents chocolats (14 pièces⁽²⁾ au chocolat au lait, 5 mini père Noël⁽¹⁾ et 5 bottes chocolat au lait pur beurre de cacao). De quoi ravir les palais des enfants les plus exigeants ! Un cadeau à coup sûr du plus bel effet au pied du sapin de Noël.



☞ Nougat de Montélimar ☞ (Réf. 058) **plus généreux**

Des amandes (30%), du sucre, du miel (25%) du blanc d'œuf, de l'arôme de vanille naturel 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 traditionnel, les amateurs seront comblés.

LES
GOURMANDISES
de
Charlotte



☞ Caramel Beurre Salé ☞ (Réf. 059)

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. Plébiscités par les petits et les grands.

LES
GOURMANDISES
de
Charlotte



☞ Guimauves de Noël ☞ (Réf. 070)

Originales par leurs formes de Bonhommes de neige et de sapins, 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.

LES
GOURMANDISES
de
Charlotte

Les Pâtes de Fruits (Réf. 060)



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 : Ananas-Cassis-Cerise-Mangue-Poire

Les « Carrés » de Cacao Désir® (Réf. 036)



Fabriqués par un jeune 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 42 carrés aux trois saveurs différentes : lait/nougat, noir/amandes caramélisées et blanc/framboise-cranberry.

Un cadeau qui sera le bienvenu.



Distributeur de truffes fantaisie assortie (4 parfums) (Réf. 042)

nouvel assortiment

Un concept de gourmandises dont on ne se lasse pas !

Des truffes fantaisie délicieusement parfumées (caramel au beurre salé, crêpes dentelles, citron meringué et crumble fruits rouges). Enveloppées individuellement et présentées dans un joli distributeur.

Parfait à côté de la machine à café, ou de la bouilloire à thé !



Chocolat « à la casse » (Réf. 064)

Cet étui de chocolat « à la casse » en kraft contient 240g de chocolat noir extra-fin aux amandes, au lait extra-fin au caramel et au chocolat blanc aux fruits des bois. Cela vous permettra de finir agréablement votre repas. Ces chocolats peuvent être consommés par gourmandise tout au long de votre journée.





☞ Lot de 2 Cartes « Meilleurs Vœux » ☞ (Réf. 048)

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 ! À utiliser sans modération...

Livré en deux décors aléatoires, avec 2 enveloppes ivoire et 2 intercalaires messages.

← Intérieur des cartes « Meilleurs Vœux »



☞ Carte « Joyeux Noël » ☞ (Réf. 066)



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. Décor aléatoire.

← Intérieur des cartes « Joyeux Noël »



☞ Seau à Biscuits « Les Gourmandises de Charlotte » ☞ (Réf. 032)

Découvrez le seau à biscuits « Les Gourmandises de Charlotte ». Vous y trouverez un assortiment de 5x2 palets bretons 100% pur beurre et de 10x2 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 !

LES
GOURMANDISES
de
Charlotte



☞ Sphères « lait » en boîte décor ☞ (Réf. 062) **nouveau**

Pour accompagner votre thé ou café, découvrez ces sphères chocolat lait fourrées au chocolat lait fondant sous alu rouge. Livrées dans une jolie boîte ronde fer (Ø 6.5 cm hauteur 17 cm) - décor non contractuel - réutilisable en boîte à dosettes ou capsules pour café, sachets de thé ou infusions... Environ 16 sphères.



☞ Boîte à Douceurs ☞ (Réf. 031)

Pour toutes vos pauses « thé » ou « café » et pour toutes vos petites envies. Découvrez notre nouvelle boîte à douceurs « déco » en métal, idéale dans votre cuisine. Réutilisable en boîte à sachets de thé ou infusion. Elle contient 20 Napolitains noir 70% aux fèves de cacao, 15 truffes fantaisie crêpes dentelles et 10 sphères chocolat lait.

À offrir ou à s'offrir pour la table des fêtes. À commander sans attendre !



† Réf. 027

☞ 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 réf. 027 (22,50x19x10cm)
- un grand modèle écru réf. 026 (32x26x10cm)



† Réf. 026



† Réf. 792

☞ Sacs shopping ☞

Pour transporter toutes vos gourmandises, vos ouvrages, livres, faire vos courses, n'oubliez pas ces très jolis sacs « Charlotte » multi-usages, pratiques et réutilisables. Les essayer, ce sont les adopter ! En polypropylène résistant, avec anses.

Dimensions 40x30 cm + soufflet de 12 cm. Fermé par fermeture éclair.

Existe en beige ou en bordeaux.



† Réf. 766

LES
GOURMANDISES
de
Charlotte

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** » 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 **fouillage** à l'intérieur. Le fouillage 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 25mm 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 teneur 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 : Fouillage 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 fouillage 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.



Cacao issu du commerce équitable



Chocolat issu du commerce équitable



Chocolat issu de l'agriculture biologique



Chocolat certifié UTZ pour une agriculture durable : culture maîtrisée – futur préservé