



*Sélection*

# FESTIF 2023



# Les Kits Bûches

## BISCUIT PEIGNÉ NATURE OBLIQUE

Réf. 74322



6

Dimensions: L 57cm x h 5cm



## CHARLOTTE NATURE

Réf. 74319



6

Dimensions: L 57cm x h 5cm



## JOCONDE NATURE «JOYEUSES FÊTES»

Réf. 74323



6

Dimensions: L 57cm x h 5cm



## JOCONDE «BOHÈME»

Réf. 74336



6

Dimensions: L 57cm x h 5cm



# Les Kits Bûches



JOCONDE «JARDIN D'HIVER»

Réf. 74316



6 Dimensions: L 57cm x h 5cm



CACAO PÉPITES DE CHOCOLAT

Réf. 74321



6 Dimensions: L 57cm x h 5cm



JOCONDE «JAUNE ETOILE»

Réf. 74324



6 Dimensions: L 57cm x h 5cm



JOCONDE «ROUGE NOËL»

Réf. 74010



6 Dimensions: L 57cm x h 5cm



# Les Kits Bûchettes

## JOCONDE NATURE «JOYEUSES FÊTES»

Réf. 74329

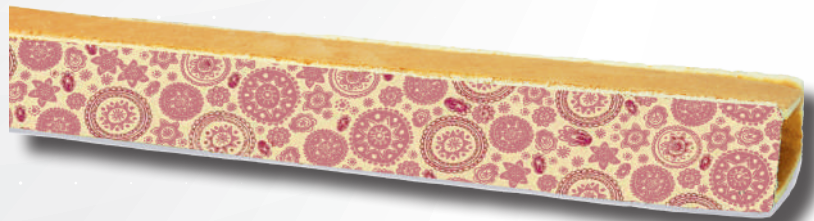
 12 Dimensions: L 55cm x h 3,5cm



## JOCONDE «BOHÈME»


Réf. 74322

 12 Dimensions: L 55cm x h 3,5cm



## JOCONDE «JARDIN D'HIVER»


Réf. 74327

 12 Dimensions: L 55cm x h 3,5cm



## CACAO PÉPITES DE CHOCOLAT


Réf. 74326

 12 Dimensions: L 55cm x h 3,5cm



## JOCONDE «JAUNE ETOILE»

Réf. 74014

 12 Dimensions: L 55cm x h 3,5cm



## JOCONDE «ROUGE NOËL»

Réf. 74015

 12 Dimensions: L 55cm x h 3,5cm

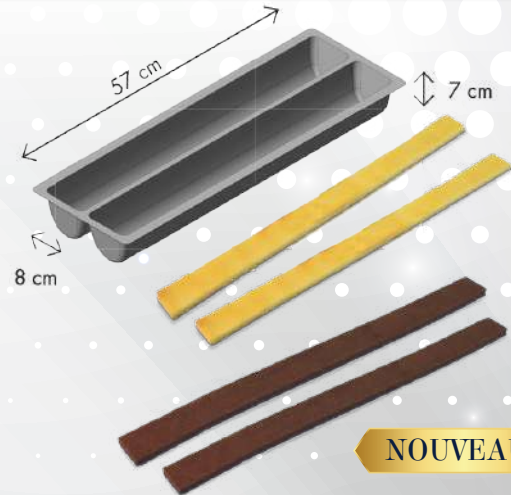




# Les Kits

## Bûches à Glacer

*Une solution Innovante de kits composés d'un biscuit Cream Cake nature ou cacao et d'un moule thermoformé, pour des desserts gourmands avec un visuel tendance.*



**NOUVEAU**

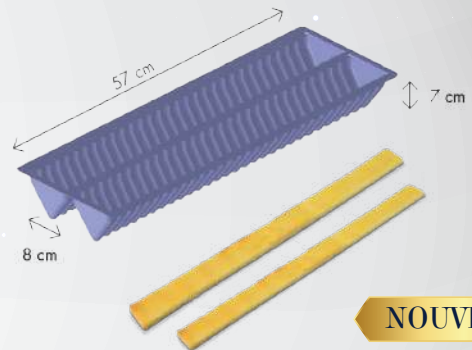
**KIT BÛCHE À GLACER 1/2 RONDE NATURE**

Réf. 74017



**KIT BÛCHE À GLACER 1/2 RONDE CACAO**

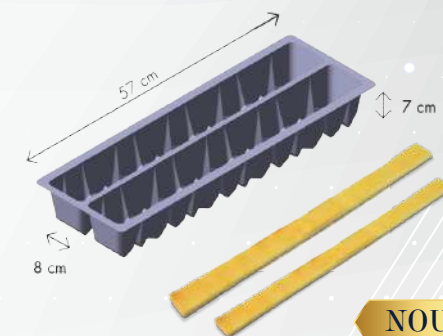
Réf. 74018



**NOUVEAU**

**KIT BÛCHE À GLACER IMPÉRIALE NATURE**

Réf. 74019



**NOUVEAU**

**KIT BÛCHE À GLACER MONTAGNE NATURE**

Réf. 74031



# LA FANTASIE D'ELSA

Recette pour 5 bûches de 50 cm



## Génoise

780 g **ISAGENOISE** 120 g Eau  
510 g Œufs

Fouetter ensemble **ISAGENOISE**, les œufs et l'eau à petite vitesse pendant 30 s, puis à grande vitesse pendant 5 min. Répartir sur 2 plaques 60 X 40 cm (700 g / plaque) et cuire au four ventilé à 210 °C pendant +/- 6 min.

## Masse croustillante chocolat blanc coco

100 g Noix de coco râpée 900 g **CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

Torréfier la noix de coco râpée au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Faire fondre **CROQUANT CHOCOLAT BLANC** et mélanger avec la noix de coco torréfiée.

## Panna cotta coco

200 g **BAVARIA NEUTRE** 630 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**  
630 g Purée de noix de coco

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** avec la purée de noix de coco et la crème tempérées à 25-30 °C. Mixer.

## Fourrage mangue citron vert

520 g **BAVARIA NEUTRE** 2 600 g **FRUFFI MANGUE**  
520 g Eau 5 pcs Citrons verts

Mélanger **BAVARIA NEUTRE** avec l'eau (25-30 °C). Puis, ajouter **FRUFFI MANGUE** avec les zestes et jus de citrons verts.

## Mousse vanille coco

700 g **BAVARIA VANILLE** 1 750 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**  
525 g Lait  
525 g Purée de noix de coco

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec le lait et la purée de noix de coco tempérés à 25-30 °C. Ajouter délicatement la crème légèrement montée.



## Glaçage gourmand chocolat blanc coco

150 g Noix de coco râpée 400 g **CHOCOLAT BLANC 29 %**  
800 g **CROQUANT CHOCOLAT BLANC** 400 g Beurre de cacao

Torréfier la noix de coco râpée au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min. Fondre le reste des ingrédients ensemble et mélanger avec la noix de coco torréfiée. Utiliser à +/- 35 °C.

## Crèmeux vanille (pour le décor)

160 g **BAVARIA VANILLE** 1 000 g **CREME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS**

Mélanger **BAVARIA VANILLE** avec la crème à 40 °C, et mixer. Laisser refroidir au réfrigérateur une nuit. Avant utilisation, fouetter au batteur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une texture mousseuse.

## Montage & finition

Placer une génoise au fond d'un cadre 40 x 60 cm et étaler la masse croustillante chocolat blanc coco, déposer la seconde génoise. Par-dessus, couler la panna cotta et passer au grand froid. Décadrer et détailler 5 bandes de 7 x 49 cm. Réserver au grand froid pour le montage. Dans des moules à bûche, dresser le fourrage mangue citron vert (750 g / moule) et surgeler. Démouler et réserver au grand froid pour le montage.

Dans des moules à bûche, dresser au 2/3 la mousse vanille coco (500 g / moule), chemiser, puis placer l'insert mangue citron vert et compléter de mousse jusqu'à 2 cm du bord (200 g / moule). Obturer avec une bande de génoise / masse croustillante / génoise, lisser et surgeler.

Démouler et pulvériser la moitié de la bûche avec **SPRAY EFFET VELOURS BLANC** et glaçer l'autre moitié avec **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** à +/- 35 °C.

Découper votre bûche à la taille souhaitée.

Tremper ensuite la base des bûches dans le glaçage gourmand chocolat blanc coco, à l'aide de 2 couteaux plantés sur le dessus de la bûche (les traces seront masquées par le décor), racler l'excédent sur le bord du récipient.

Pour le décor, dresser le crèmeux vanille à l'aide d'une douille unie de Ø 15 mm. Puis, à l'aide d'une cuillère parisienne trempée dans de l'eau très chaude, creuser des cavités et dresser un peu de **FRUFFI MANGUE** mixé dans les creux. Pour finir, disposer des décors en forme d'étoile et des embouts de bûches de 8,5 x 8,5 cm réalisés en **CHOCOLAT BLANC 29 %**.

La légèreté de la mousse vanille coco associée au fruité acidulé du fourrage mangue citron vert vous charme ; le crèmeux de la panna cotta vanille bousculé par le croustillant chocolat blanc coco vous ensorçèle ! Ce n'est pas une bûche, c'est un redoutable envoiement qui vous transportera vers de lointaines contrées exotiques.





# Les Feuilles



**FEUILLE JOCONDE NATURE**

Réf. 72396

 400 g  4 Dimensions: 58 x 38 mm ép. 6mm



**FEUILLE GÉNOISE NATURE**



Réf. 72150

 450 g  12 Dimensions: 58 x 38 mm ép. 7mm



**FEUILLE GÉNOISE CACAO**

Réf. 72291

 450 g  12 Dimensions: 58 x 38 mm ép. 7mm



**FEUILLE BISCUIT SUPRÊME NATURE**



Réf. 72347

 400 g  12 Dimensions: 58 x 38 mm ép. 7mm



**FEUILLE JOCONDE FAUX BOIS CHOCOLAT**

Réf. 72610

 350 g  4 Dimensions: 58 x 36 mm ép. 7mm




# Les Bavaroises

Bûche composée de biscuits à l'amande, d'une mousse saveur nougat et d'un confit de cassis, le tout surmonté d'une mousse aux fruits rouges. Finition : nappage aux fruits rouges

## NOUGAT / FRUITS ROUGES


Réf. 74004

 4 Dimension: 55 cm



## NOUGAT / FRUITS ROUGES - 9 CM (X2)

Réf. 74328


 Carton de 12 blisters de 2 bûchettes de 91 gr



Bûche avec insert composé d'une génoise épaisse, d'un croustillant citron - citron vert, d'un confit mangue passion et d'une mousse fruits exotiques. Finition : nappage jaune

## MANGUE - PASSION


Réf. 74003

 4 Dimension: 55 cm



## MANGUE PASSION - 9 CM (X2)

Réf. 74780

 Carton de 12 blisters de 2 bûchettes de 101 gr



# Les Kits Bûches

Bûche composée d'un biscuit cacao, d'un croquant chocolat lait, d'une mousse chocolat, d'un second biscuit cacao et d'une mousse chocolat blanc. Le tout est surmonté d'une mousse chocolat noir. Finition glaçage chocolat.

## TROIS CHOCOLATS

Réf. 74006

 4 Dimension: 55 cm



## TROIS CHOCOLATS - 9 CM (X2)

Réf. 74007

 Carton de 12 blisters de 2 bûchettes de 92 gr



Bûche composée de biscuits au cacao, d'un croquant au chocolat au lait et à la noisette, d'une ganache caramel, le tout surmonté d'une mousse au chocolat au lait aux noisettes «gianduja». Finition : nappage au chocolat et noisettes hachées.

## GIANDUJA CARAMEL


Réf. 74005

 4 Dimension: 55 cm



## GIANDUJA CARAMEL - 9 CM (X2)

Réf. 74012

 Carton de 12 blisters de 2 bûchettes de 97 gr



# Les Bûches

## Crème au Beurre



**BÛCHE VANILLE**

Réf. 74034

450 g 12



**BÛCHETTE VANILLE**

Réf. 74038

80 g 18

### VANILLE



**BÛCHE CHOCOLAT**

Réf. 74032

450 g 12



**BÛCHETTE CHOCOLAT**

Réf. 74036

80 g 18

### CHOCOLAT



**BÛCHE PRALINÉ**

Réf. 74033

450 g 12



**BÛCHETTE PRALINÉ**

Réf. 74037

80 g 18

### PRALINÉ



# Votre Artisan vous propose de réserver vos Bûches Glacées



## *Bûche Vanille - Framboise*

Glace Vanille Bourbon et son Sorbet Framboise,  
Coeur de meringue.

## *Bûche Vanille - Fraise*

Glace Vanille Bourbon et son Sorbet Fraise,  
Coeur de meringue.

## *Bûche Mojito*

Sorbet Fraise et son Sorbet Mojito,  
Coeur de meringue.

## *Bûche Guérandaise*

Glace Caramel Beurre Salé et sa Glace Vanille,  
Coeur de meringue.

## *Bûche Citron Vert - Ananas*

Sorbet Citron Vert et son Sorbet Ananas,  
Coeur de meringue.

## *Bûche Ardéchoise*

Glace Marrons Glacés et sa Glace Vanille.

Bûches 4 / 6 / 8 personnes (3,20€ la part)

Bûches Glacées en quantité limitée.

# Les Gouttières Glacées

## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Dimensions :  
Longueur : 58,5 cm  
Largeur : 8 cm  
Hauteur : 6 cm

Carton de 2 pièces  
Contenance : 2 litres

**GLACES DES ALPES**  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



### VANILLE

Glace Vanille Bourbon,  
au beurre d'Echiré

### MARRON MORCEAUX

Glace Marron, avec brisures  
de marrons glacés Imbert  
Cœur de Meringue

Réf. 720141



### NOISETTE

Glace Noisette

### ROCHER PRALINÉ

Glace Rocher Praliné,  
aux fèves de cacao du Brésil,  
à la pâte de noisettes  
et éclats de noisettes  
Cœur de Meringue  
Chocolatée

Réf. 720143

### CARAMEL BEURRE SALÉ

Glace Caramel Beurre Salé,  
au beurre et sel de Guérande

### POIRE

Sorbet Poire de Haute-Savoie  
«Plein Fruit»  
Cœur de Meringue  
Chocolatée

Réf. 720206

### PÊCHE DE VIGNE

Sorbet Pêche de Vigne  
«Plein Fruit»

### FRUITS ROUGES

Sorbet Fruits Rouges  
«Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 720143

### CARAMEL BEURRE SALÉ

Glace Caramel Beurre Salé,  
au beurre et sel de Guérande

### VANILLE

Glace Vanille Bourbon,  
au beurre d'Echiré  
Cœur de Meringue

Réf. 720207

### VANILLE

Glace Vanille Bourbon,  
au beurre d'Echiré et aux œufs

### FRAMBOISE

Sorbet Framboise  
«Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 720140

### VANILLE

Glace Vanille Bourbon,  
au beurre d'Echiré et aux œufs

### FRAISE

Sorbet Fraise «Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 76436

### ABRICOT

Sorbet Abricot  
«Plein Fruit»

### SPÉCULOOS

Glace Spéculoos  
Cœur de Meringue

Réf. 76000

### FRAMBOISE

Sorbet Framboise  
«Plein Fruit»

### PASSION

Sorbet Passion  
«Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 76433



### CLÉMENTINE CORSE

Sorbet clémentine Corse  
«Plein Fruit»

### CHOCOLAT

Glace chocolat au cacao et  
cœur de Guanaja Valrhona®  
Cœur de Meringue

Réf. 76050

### MOJITO

Sorbet Mojito

### FRAISE

Sorbet Fraise «Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 720274

### CITRON VERT

Sorbet Citron Vert  
«Plein Fruit»

### ANANAS

Sorbet Ananas  
«Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 720319

### CHOCOLAT

Glace Chocolat au cacao et  
cœur de Guanaja Valrhona®

### MANGUE PASSION

Sorbet Mangue, Passion  
«Plein Fruit»  
Cœur de Meringue

Réf. 72081

### VANILLE

Glace Vanille Bourbon,  
au beurre d'Echiré et aux œufs

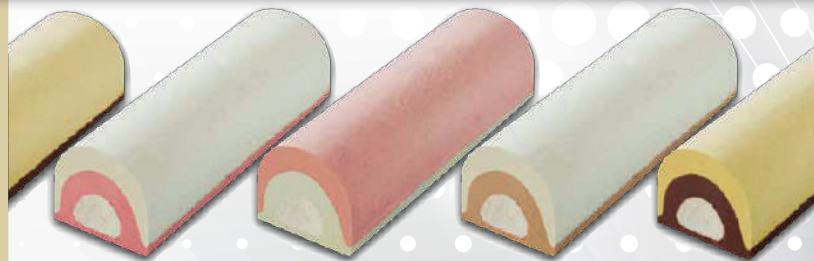
### CHOCOLAT

Glace Chocolat au cacao et  
cœur de Guanaja Valrhona®  
Cœur de Meringue

Réf. 76438



# Les Gouttières Glacées



Longueur : 57cm - 2,10 litres - 1,5kg minimum

**2 PIÈCES PAR COLIS**

## **720266. ARDÉCHOISE**

**Composition :** Glace marrons glacés, glace vanille, brisures de marrons glacés.

## **720267. ÉCUREUIL**

**Composition :** Glace noisette, glace vanille, éclats de noisettes et de noix de pécan, morceaux de biscuit brownies.

## **720271. GOURMANDE**

**Composition :** Glace cacahuètes, glace caramel beurre salé, brisures de cacahuètes caramélisées et éclats de chocolat.

## **720268. GUÉRANDAISE**

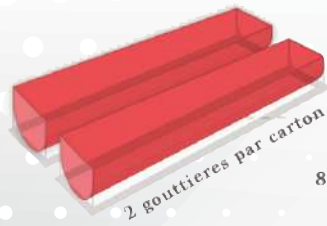
**Composition :** Glace caramel beurre salé, glace vanille, cœur de meringue.



# Les Gouttières Glacées

**NOUVEAU**

*Maître Artisan Glacier*  
**MAISON "ANTOLIN"**  
*Glaces Artisanales*  
 depuis 1916



Réf. 72231

**PASSION  
FRAMBOISE**



Réf. 72235

**PÊCHE DE VIGNE  
FRAISE**



Réf. 72227

**CARAMEL SALÉ GUÉRANDE  
SPÉCULOOS**



Réf. 72224

**ANANAS  
CITRON DÉLICE**



Réf. 72229

**NOIX DE COCO  
MANGUE**

# Les Gouttières Glacées

NOUVEAU

*Maître Artisan Glacier*  
MAISON "ANTOLIN"  
*Glaces Artisanales*  
depuis 1916



Réf. 72241

**VANILLE DÉLICE  
FRAISE**



Réf. 72242

**VANILLE DÉLICE  
MARRON**



Réf. 72239

**VANILLE DÉLICE  
CARAMEL SALÉ GUÉRANDE**



Réf. 72236

**POIRE  
CARAMEL SALÉ GUÉRANDE**



Réf. 72228

**CHOCOLAT CAO  
VANILLE DÉLICE**



Réf. 72238

**PRALINÉ  
ROCHER NOISETTE**

# Les Embouts de Bûches



EMBOUT BÛCHETTE CARRÉ NOIR

Réf. 12016

Dimensions: 5 x 5 cm



120



EMBOUT BÛCHETTE CARRÉ LAIT

Réf. 12017

Dimensions: 5 x 5 cm



120



EMBOUT BÛCHETTE LAIT

Réf. 12037

Dimensions: 4 x 4 cm



112



EMBOUT ROND J.NOËL CHOC NOIR

Réf. 12044

Dimensions: 8 x 6,5 cm



54



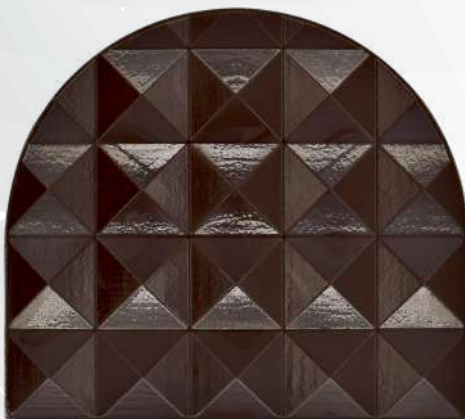
EMBOUT ROND J.NOËL CHOC BLANC

Réf. 12034

Dimensions: 8 x 6,5 cm



54



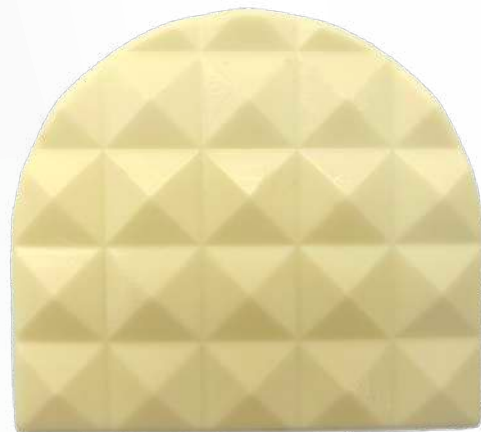
EMBOUT RELIEF PYRAMIDE CHOC NOIR

Réf. 12068

Dimensions: 8 x 9 cm



48



EMBOUT RELIEF PYRAMIDE CHOC BLANC

Réf. 12014

Dimensions: 8 x 9 cm



48



# Les Décorés en Chocolat



PAIN D'ÉPICES RELIEF 4 MODÈLES

Réf. 12039

Dimensions: 3,5 x 3 cm

 96



BOTTE DE NOËL RELIEF 2 MODÈLES

Réf. 12065

Dimensions: 2 x 4 cm

 72



MÉDIATORS J.FÊTES BLANC

**NOUVEAU**

Réf. 12015

Dimensions: 3 x 3 cm

 112



MÉDIATORS J.NOËL NOIR

**NOUVEAU**

Réf. 12031

Dimensions: 3 x 3 cm

 112



RECTANGLE BONNE ANNÉE NOIR

Réf. 12066

Dimensions: 5,5 x 4 cm

 50



OVALE JOYEUSES FÊTES NOIR

Réf. 12042

Dimensions: 5,5 x 3,4 cm

 60

# Les Décors en Chocolat



OVALE JOYEUSES FÊTES SAPIN

Réf. 50755

Chocolat Noir



60

Dimensions: 42 x 30 mm



POMME DE PIN

Réf. 50061

Chocolat Lait



18



COUPLE PAIN D'ÉPICES

Réf. 50780

Chocolat Lait



200

# chocolatree

COMPLICE DE VOS CRÉATIONS

Découvrez  
notre nouvelle  
génération de décors !





Décor&  
Créations

DEPUIS 1994

Collections  
*Automne-Hiver*  
2023




# Les Sujets de Noël



TRIO DE BOULES SCINTILLANTES

Réf. 12502

 48 Dimensions: Ø 30 mm




*Grand choix de Décors,  
demandez à votre  
Représentant !*



BONHOMMES DE NEIGE RAYURES

Réf. 12340

 48 Dimensions: h 35 mm



DÉCO NOËL ROUGE & BLANCHE

Réf. 12650

 48 Dimensions: h 35 mm



LES BANDEROLES DE FÊTES

Réf. 12885

 48 Dimensions: h 30 mm



ASSORTIMENT DÉCO DES BOIS

Réf. 12325

 48 Dimensions: h 35 mm

# Les Macarons



**VANILLE BOURBON**

Réf. 72045

16 g 40



**CITRON MERINGUÉ**

Réf. 72029

16 g 40



**CAFÉ**

Réf. 72059

16 g 40



**CASSIS - FRAMBOISE**

Réf. 72043

16 g 40



**FRAISE - BASILIC**

Réf. 72047

16 g 40



**VIRGIN MOJITO**

Réf. 72012

16 g 40



**MARRON GLACÉ**

Réf. 72044

16 g 40



**LAIT COCO**

Réf. 72028

16 g 40



**MANDARIN - PAIN D'ÉPICES**

Réf. 72042

16 g 40

LE MACARON  
**Maison Lenglet**  
FRANCE



# Les Macarons



**FRAISE**  
Réf. 72056

16 g 40



**FRAMBOISE**  
Réf. 72057

16 g 40



**PRALINES DE LYON**  
Réf. 72053

16 g 40



**CARAMEL AU BEURRE SALÉ**  
Réf. 72007

16 g 40



**PÂTE À TARTINER**  
Réf. 72048

16 g 40



**CHOCOLAT TONKA**  
Réf. 72008

16 g 40



**CHOCOLAT - FRAMBOISE**  
Réf. 72013

16 g 40



**CHOCOLAT - PASSION**  
Réf. 72009

16 g 40



**CHOCOLAT - PASTIS**  
Réf. 72041

16 g 40

LE MACARON  
**Maison Lenglet**  
FRANCE

# Les Macarons



**PRALINÉ À L'ANCIENNE**

Réf. 72058

👤 16 g 📦 40



**CHARTREUSE**

Réf. 72046

👤 16 g 📦 40



**PISTACHE**

Réf. 72073

👤 16 g 📦 40



**CHÈVRE**

Réf. 72062

👤 16 g 📦 40



**FOIE GRAS**

Réf. 72061

👤 16 g 📦 40



**TAPENADE**

Réf. 72064

👤 16 g 📦 40



**ROQUEFORT**

Réf. 72063

👤 16 g 📦 40

# Les Macarons



## ASSORTIMENT INTEMPOREL

Framboise, Caramel au Beurre Salé, Chocolat, Citron, Vanille.

7 macarons de chaque parfum.

Réf. 72069

14 g 35



## ASSORTIMENT CHOCOLATE

Pâte à Tartiner, Café, Chocolat - Orange, Praliné, Chocolat - Menthe.

7 macarons de chaque parfum.

Réf. 72068

14 g 35



## RÉGLETTE 3 MACARONS

Réf. 82622

25 Transparent / Fond Or



## RÉGLETTE 6 MACARONS

Réf. 82623

25 Transparent / Fond Or



## BOÎTE 6 MACARONS FUCHSIA

Réf. 82624

50 Dimensions: 206 x 58 x 45 mm





# Les Pâtes de Fruits



**PÂTE DE FRUITS FRAMBOISE**



Réf. 120328

 2,2 Kg  1



**PÂTE DE FRUITS PÊCHE**



Réf. 120329

 2,2 Kg  1



**PÂTE DE FRUITS POIRE**



Réf. 120330

 2,2 Kg  1



**PÂTE DE FRUITS ANANAS**



Réf. 120293

 2,2 Kg  1



**PÂTE DE FRUITS ABRICOT**


Réf. 120333

 2,2 Kg  1



**PÂTE DE FRUITS FRAISE**



Réf. 120332

 2,2 Kg  1



**PÂTE DE FRUITS CERISE**

Réf. 120331

 2,2 Kg  1

# Les Chocolats Fins



**Palet Or Noir**  
Ganache nature enrobée de chocolat noir sublimée de feuilles d'or.



**Désir Framboise**  
Le mariage d'une onctueuse ganache au chocolat et à la framboise acidulée, enrobée de chocolat noir.



**Rocher Noir**  
Praliné amandes Valencia et noisettes aux grains de nougatine enrobé de chocolat noir.



**Rocher Lait**  
Praliné amandes Valencia et noisettes aux grains de nougatine enrobé de chocolat au lait.



**Palet Or Lait**  
Ganache nature enrobée de chocolat lait sublimée de feuilles d'or.

## LOT CHOCOLAT LES ESSENTIEL

Réf. 120399

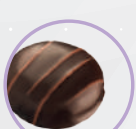
10 kg 10 Boîtes de chaque référence



**Agrume Tonic**  
L'amertume du chocolat contrebalancées par la fraîcheur du citron et de l'orange enrobés de chocolat noir.



**Rouge Baiser**  
Ganache au chocolat blanc citronnée et gelée de fruits rouges enrobées de chocolat blanc.



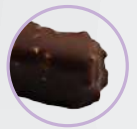
**Caramel Tendre**  
Tendre caramel à la crème enrobé de chocolat noir.



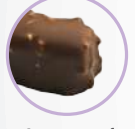
**Praliné Sésame**  
Praliné amandes Valencia et praliné sésame avec des graines de sésame grillées enrobé de chocolat lait.



**Bassam**  
Ganache issue d'un chocolat noir pure origine Côte d'Ivoire enrobée de chocolat noir.



**Caraque Noir**  
Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes Romaines d'Italie avec des grains d'amandes grillés, enrobé de chocolat noir



**Caraque Lait**  
Praliné amande/noisette avec des grains d'amandes grillées, enrobé de chocolat au lait



**Pêché Mignon**  
Pâte à tartiner au bon goût de noisettes Romaine d'Italie et d'amande Valencia d'Espagne enrobé de chocolat au lait



**Marcona Noir**  
Un praliné amandes marcona d'Espagne, tendre et fondant, enrobé de chocolat noir.

## LOT CHOCOLAT LES IRRÉSISTIBLES

Réf. 120402

10 kg 10 Boîtes de chaque référence

### Capricieuse Framboise

Association d'un onctueux praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes Romaines d'Italie et de la framboise acidulée enrobés de chocolat noir



**Frisson Citron**  
L'élégance d'une ganache au chocolat associée à l'acidité de la pulpe de citron et de son zeste, enrobée de chocolat noir



**Palet Or Blanc**  
Ganache chocolat noir enrobée de chocolat blanc



**Fraicheur Cassis**  
L'alliance d'une ganache au chocolat noir et lait et à la pulpe de cassis rafraîchissante, enrobée de chocolat noir



**Carré Ceiba**  
Ganache issue d'un chocolat noir pure origine République Dominicaine enrobée de chocolat noir : la force des arômes boisés



**Passion**  
Véritable pâte de fruits de la passion enrobée de chocolat noir

# Les Chocolats Fins

## COUP DE COEURS ATELIER WEISS

Réf. 12153

 1 kg  1 boîte de 100 pièces



**NOUVEAU**

Un assortiment de 10 recettes gourmandes réunies dans une boîte de 100 pièces.

### PASSION

Véritable pâte de fruits de la passion pour un fruité intense incomparable, enrobée de chocolat noir.

### ROCHER LAIT

Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie avec grains de nougatine, enrobé de chocolat au lait.

### PRALINÉ CAJOU FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

Praliné aux noix de cajou d'Inde relevé par la Fleur de Sel de Guérande, enrobé de chocolat au lait.

### ROCHER NOIR

Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie avec des grains de nougatine, enrobé de chocolat noir.

### PALET OR NOIR

Ganache nature enrobée de chocolat noir décorée de feuilles d'or 22 carats.

### DÉSIR FRAMBOISE

Ganache à la framboise parsemée de grains de framboise, enrobée de chocolat noir.

### CARAQUE LAIT

Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie avec des grains d'amandes grillés, enrobé de chocolat au lait.

### CAPRICE PRALINÉ BLANC

Praliné grain noisettes romaines d'Italie, enrobé de chocolat blanc.

### PALET OR LAIT

Ganache nature enrobée de chocolat au lait décorée de feuilles d'or 22 carats.

### CARAMEL TENDRE NOIR

Caramel tendre à la crème, enrobé de chocolat noir.

Un assortiment de 10 recettes gourmandes réunies dans une boîte de 100 pièces.

### CAPRICIEUSE FRAMBOISE

Association d'un onctueux praliné et de la framboise acidulée enrobés de chocolat noir.

### CARRÉ BASSAM

Puissance d'une ganache chocolat noir pure origine Côte d'Ivoire, enrobée de chocolat noir.

### FRISSON CITRON

L'élégance d'une ganache au chocolat associée à l'acidité de la pulpe et de son zeste enrobée de chocolat noir.

### CARAQUE NOIR

Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie avec des grains d'amandes grillés, enrobé de chocolat noir.

### FEDORAH NOIR

Caramel au cacao et grains de nougatine maison, enrobé de chocolat noir.

### CAPRICE LAIT

Praliné grain noisettes romaines d'Italie enrobé de chocolat au lait.

### CARRÉ CAFÉ

Force d'une ganache aux saveurs de café Arabica et Robusta, enrobée de chocolat noir.

### PALET OR BLANC

Ganache chocolat noir enrobée de chocolat blanc.



### CARRÉ MADALAIT

Douceur d'une ganache chocolat au lait pure origine Madagascar, enrobée de chocolat noir.

### MARCONA

Un praliné amandes Marcona d'Espagne, tendre et fondant, enrobé de chocolat noir.

## LES INCONTOURNABLES ATELIER WEISS

Réf. 12154

 1 kg  1 boîte de 100 pièces

**NOUVEAU**



# Les Chocolats Fins



Réf. 12744

COFFRET

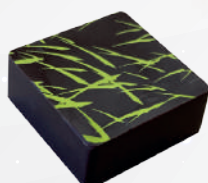
DÉCOUVERTE

14 Références de bonbons - 1 boîte de 2 kg



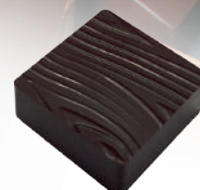
COEUR PRALINÉ

Praliné à la  
noisette



MENTHE

Ganache infusée à  
la menthe fraîche



FRUITS ROUGES

Ganache aux fruits rouges :  
fraise, framboise et cassis



AMANDIA

Praliné aux amandes  
d'Espagne



BLANC

Praliné à la  
noisette



VANILLE

Ganache à  
la vanille



TIMUT

Ganache parfumée au  
poivre timut du Népal



PRALINÉ COCO

Praliné noisette  
à la noix de coco



ARABICA

Ganache au café  
pur Arabica



LE NORMAND

Caramel au beurre  
salé



EXOTIQUE

Ganache passion  
et mangue



CITRON VERT

Ganache au  
citron vert



NOISETTE LAIT

Praliné à la  
noisette



NOISETTE NOIR

Praliné à la  
noisette

Sans gluten



Réf. 12745  
COFFRET  
TENTATION

10 Références de bonbons - 1 boîte de 1,5 kg



GINGER  
Ganache mangue  
infusée au gingembre frais



LA VILLE ROSE  
Ganache cassis  
gelée cassis violette



LE BRETON  
Ganache lactée  
caramel salé



ETNA  
Praliné aux amandes  
Avola de Sicile



DISTACCIO  
Praliné aux  
pistaches d'Iran



LIN  
Praliné amande  
graines de lin



POMELO  
Ganache au jus et zestes  
de pamplemousse frais



FLOWER  
Ganache infusée au thé  
Earl Grey fleuri au goût  
acidulé de bergamote



CAPPUCCINO  
Ganache lactée  
cappuccino



MEXICO  
Praliné au maïs  
grillé

# Marrons Glacés & Papillotes



Résa : 02/11



Liv : S 48

Frn 54



## MARRONS GLACÉS ENTIERS S/ALU

Réf. 44180

 2,15 kg  1



## PAPILLOTES CÉRÉALES CRAQUANTES LAIT

Céréales croustillantes au cœur d'une coquille de chocolat au lait.

Réf. 120122

 4,1 kg  1

## PAPILLOTES VRAC LES PRALINÉS

Réf. 12785

 4,6 kg  1



Praliné chocolat noir



Praliné lait céréales



Praliné chocolat au lait



Praliné noir feuilletine



# Les Papillotes

PAPILLOTES ASSORTIMENT NOIR/LAIT  
Réf. 12930

NOUVEAU

4,3 kg 1



*Praliné aux éclats de crêpe croustillante,  
chocolat noir 70%.*



*Praliné enrobé d'éclats d'amandes,  
chocolat au lait.*



*Coeur fondant noir éclats de noisettes  
caramélisées, chocolat noir 70%.*



*Coeur fondant blanc éclats de biscuits  
cacaotés, chocolat au lait.*



# Les Chocolats Fins

EN STOCK



ÉTUI TABLETTE (Kraft, Orange ou Noir)

Dimensions: 16 x 8 x 1,5 cm

50



NOUVEAU

TABLETTE CHOCOLAT LAIT MENDIANT

Réf. 12151

100 g 10

Résa : 12/10 - Liv : S47

NOUVEAU



TABLETTE CHOCOLAT NOIR MENDIANT

Réf. 12152

100 g 10

Frn 1287



MENDIANTS BLANC



Réf. 12144

1,2 kg 1

NOUVEAU



MENDIANTS LAIT



Réf. 12147

1,2 kg 1

NOUVEAU



MENDIANTS NOIR



Réf. 12148

1,2 kg 1

NOUVEAU



ORANGETTES ENROBÉES



Réf. 12149

2 kg 1

Résa : 12/10 - Liv : S47

Frn 1289



CITRONNETTES CHOCOLAT LAIT

Réf. 120042

1 kg 1

Résa : 12/10 - Liv : S47

Frn 704

# Les Moulages en Chocolat



env. 95 mm



PÈRE NOËL & ÉLAN

Réf. 12009

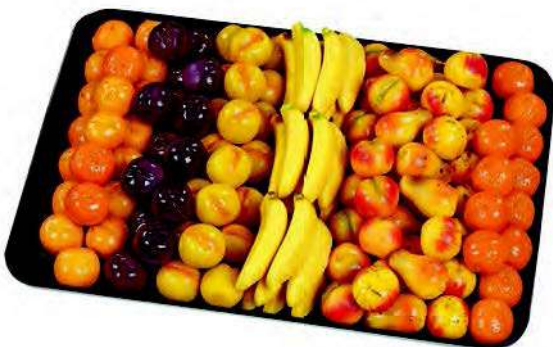
55 g 36



BONHOMME DE NEIGE & PINGOUIN

Réf. 12008

55 g 36



FRUITS MASSEPAIN

Réf. 12141

2kg 1

**NOUVEAU**



GATEAU NOUGAT TENDRE AMANDES NOISETTES

Réf. 12143

150 g 20

**NOUVEAU**



# Les à Tremper



NOUGAT  
**Chabert & Guillot**  
CONFISER DEPUIS 1848 À MONTELIMAR

INTÉRIEURS NOUGAT TENDRE À TREMPER

Réf. 120020

🏪 2 kg 📦 1



ÉCORCES CITRON LAMELLES

Réf. 42120

🏪 1 kg 📦 1



ÉCORCES ORANGES LAMELLES

Réf. 42090

🏪 1 kg 📦 1



ÉCORCES ORANGES QUARTIER

Réf. 42160

🏪 1 kg 📦 1

Réf. 42070

🏪 2,8 kg 📦 1



ORANGES TRANCHÉES CONFITES

Réf. 42185

🏪 1 kg 📦 1



CERISES À TREMPER 20° BOCAL

Réf. 64451

🏪 2 litres 📦 1



MARRONS AU SIROP DÉCORS MS 150

Réf. 44170

🏪 4/4 📦 1



# Les Marrons



**CRÈME DE MARRONS**

Réf. 44010



**PÂTE DE MARRONS**

Réf. 44020



**CRÈME DE MARRONS**

Réf. 44055



**PÂTE DE MARRONS**

Réf. 44135



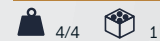
**PURÉE DE MARRONS SUCRÉ 15%**

Réf. 44065



**MARRONS ENTIERS AU SIROP**

Réf. 44185



**CRÈME DE MARRONS**

Réf. 44050



**PÂTE DE MARRONS**

Réf. 44120



**MARRONS AU SIROP CASSÉS**

Réf. 44150

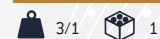


Réf. 44100



**MARRONS ENTIERS AU SIROP**

Réf. 44190



# Les Emballages De Noël



## FILM VILLAGE DE NOËL

Film 800 mm x 25 m en PP 30µ

Réf. FILMVIL

11,50€ le rouleau

CDE SPE



## FILM GUIRLANDE DE NOËL

Film 800 mm x 25 m en PP 30µ

Réf. FILMGUI

11,50€ le rouleau

CDE SPE



**Ne perd pas  
ses paillettes**

## BOLDUC PAILLETÉ

Bobine 10 mm x 50 m

Réf. BOLPARG.	ARGENT	Réf. BOLPMAG.	MARRON GLACÉ
Réf. BOLPCUI.	CUIVRE	Réf. BOLPROU.	ROUGE
Réf. BOLPOR.	OR	Réf. BOLPVER.	VERT

2,89€ la bobine

CDE SPE



## BOLDUC FLOCONSHOLOGRAMME

Bobine 10 mm x 50 m

Réf. BOLIFLOBLA BLANC

Réf. BOLIFLOROU ROUGE

Réf. BOLITFLOWER VERT

3,99€ la bobine

CDE SPE



## BOLDUC MÉTALLISÉ

Bobine métallisé 7 mm x 250 m

Réf. 86283. OR

Réf. 86284. ARGENT

Réf. 86273. ROUGE

4,80€ la bobine

RÉSA



# Les Emballages De Noël



CDE SPE

## SACHET GUIRLANDE DE NOËL

Sachet en PP 35µ - Boîte de 100 sachets

Réf. SFCGUI1022 Taille 100 x 220 mm - 16,10<sup>€</sup> les 100

Réf. SFCGUI1226 Taille 120 x 260 mm - 18,20<sup>€</sup> les 100



NOUVEAU

CDE SPE

## SACHET SNOW

Sachet en Papier Kraft - Boîte de 100 sachets

Réf. SOSPSNO09 Taille 90+50 x 205 mm - 18<sup>€</sup> les 100

Réf. SOSPSNO10 Taille 100+55 x 285 mm - 22<sup>€</sup> les 100



CDE SPE

## SACHET VILLAGE DE NOËL

Sachet en PP 35µ - Boîte de 100 sachets

Réf. SFCVIL1022 Taille 100 x 220 mm - 18,40<sup>€</sup> les 100

Réf. SFCVIL1226 Taille 120 x 260 mm - 21,80<sup>€</sup> les 100



## SACS KRAFT GUIRLANDE DE NOËL

Sac en papier kraft blanc - Paquet de 25 sacs

Réf. 12018 18 + 8 x 24 cm - 9,60<sup>€</sup> les 25

Réf. 12019 25 + 10 x 32 cm - 12,40<sup>€</sup> les 25

RÉSA



## SACS KRAFT VILLAGE DE NOËL

Sac kraft blanc, impression 4 couleurs - Paquet de 25 sacs

Réf. 12021 18 + 8 x 24 cm - 10,60<sup>€</sup> les 25

Réf. 12022 25 + 10 x 32 cm - 13,50<sup>€</sup> les 25

RÉSA



## BALLOTIN GUIRLANDE DE NOËL

CDE SPE

Fermeture 4 rabats avec patte - livré à plat - intérieur OR  
Avec cartonnnette de fond - sachet de 25 ballotins

Réf. BALIGUIR125 125g - 14,40<sup>€</sup> les 25

Réf. BALIGUIR250 250g - 16,60<sup>€</sup> les 25

Réf. BALIGUIR375 375g - 18,80<sup>€</sup> les 25

Réf. BALIGUIR500 500g - 20,95<sup>€</sup> les 25



## BALLOTIN VILLAGE DE NOËL

CDE SPE

Fermeture 4 rabats avec patte - livré à plat - intérieur OR  
Avec cartonnnette de fond - sachet de 25 ballotins

Réf. BALVIL125 125g - 15,75<sup>€</sup> les 25

Réf. BALVIL250 250g - 17,35<sup>€</sup> les 25

Réf. BALVIL375 375g - 18,75<sup>€</sup> les 25

# Les Sachets Chocolat



CLIP BAND MARRON 130 MM

Réf. 86961


 1000



Vendu au paquet de 50 Dimensions	VANILLE	MANDARINE	CITRON	FRAMBOISE
70 x 20 x 200 mm	86889.	86886.	86793.	86776.

# Le Ballotins




BALLOTINS OR		
CODE	DÉSIGNATION	
12180.	Ballotin Or 250 gr	50
12190.	Ballotin Or 375 gr	50
12200.	Ballotin Or 500 gr	50
12210.	Ballotin Or 750 gr	50
12220.	Ballotin Or 1 kg	25



## BALLOTIN À PATTE KRAFT


125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



## BALLOTIN À PATTE ORANGE


125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



## BALLOTIN À PATTE NOIR


125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



## FOURREAU MOKA


125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



## FOURREAU GALAXY


125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



## FOURREAU ARGENT


125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



## FOURREAU OR

125g - 250g - 375g - 500g - 750g

 125g à 500g x 50 - 750g x 25



# Les Boîtes à Bûches



Collection « Volupté » (lg 11 x h 10,5 cm)

16 cm	20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	40 cm	50 cm
12137.	12895.	12195.	12815.	12825.	12835.	12855.



**NOUVEAU**

Collection « Stella » (lg 11 x h 11 cm)

15 cm	20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	40 cm
12104.	12400.	12100.	12110.	12120.	12130.

# Les Boîtes à Bûches



**NOUVEAU**

Collection « Sucre Sable » (lg 13 x h 13 cm)

20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	40 cm
12161.	12162.	12163.	12164.	12165.

Collection « Joyeuses Fêtes Kraft » (lg 11 x h 11 cm)

15 cm	20 cm	25 cm	30 cm
12155.	12156.	12157.	12159.



**NOUVEAU**



Collection « Joyeuses Fêtes » (lg 11 x h 11 cm)

15 cm	20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	40 cm	45 cm	50 cm	60 cm
12669.	12166.	12167.	12171.	12172.	12173.	12174.	12176.	12177.

# Le Cartonnage

## Semelles Or pour Bâches et Bâchettes

20 cm	25 cm	30 cm	35 cm	40 cm	50 cm	60 cm	100 cm
12098.	12108.	12118.	12128.	12129.	12158.	12168.	12250.



### MINI ASSIETTE Ø 88MM

 100



**NOIR**  
Réf. 82313



**ORANGE**  
Réf. 82312



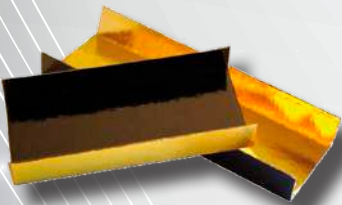
**VERT ANIS**  
Réf. 82316



**FUCHSIA**  
Réf. 82314

### PLIANTS COULEUR 13 X 4,5 CM

 250



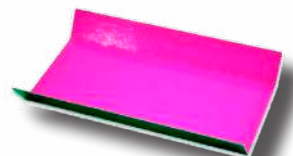
**OR / NOIR**  
Réf. 82122



**ORANGE / NOIR**  
Réf. 82123



**VERT ANIS / NOIR**  
Réf. 82124



**FUCHSIA / NOIR**  
Réf. 82121



# Les Calendriers de l'Avent

NOUVEAU



## CALENDRIER AVENT BONBONS DE NOËL

Réf. 50089

La nuit est tombée.

C'est un de ces soirs où la silhouette de la ville se détache délicatement à la faveur d'un généreux croissant de lune.

Doucement, la magie de Noël va revenir suspendre le temps avec tout ce qu'elle promet d'enchantement et d'instantanés gourmands.

Comme autant d'étoiles, les chocolats s'allument et scintillent de tous leurs feux. 24, 23, 22... un délicieux compte à rebours !

Format carré : 335 x 335 x 30 mm  
1 carton contient 10 étuis à monter  
et 10 plaques thermoformées PET  
avec 24 cases de trois tailles différentes pour  
y insérer des bonbons, truffes, mendiants, orangettes...



## CALENDRIER AVENT EXPRESS NOËL

Réf. 50057

Car le voyage est réputé pour être long vers les terres du Père Noël...

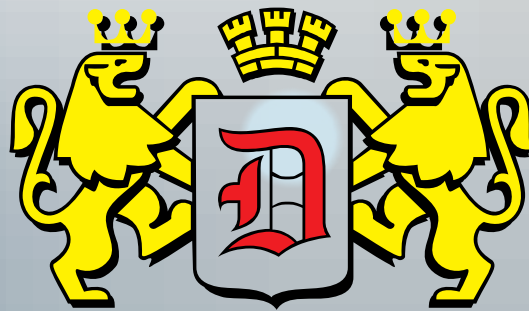
D'immenses espaces blancs ponctués de sapins verts, paisiblement étendus sous les étoiles et seulement éclairés par la lune.

Mais quand, tout d'un coup, les sapins s'habillent de guirlandes multicolores, que les étoiles se démultiplient dans le ciel et qu'un "Oh-oh-ooh !" retentit au-dessus du train, alors on sait qu'on est arrivé !

Et alors, l'enchantement est bel et bien au rendez-vous...

Format rectangulaire : 280 x 380 x 15 mm  
1 carton contient 10 plaques de moules  
et 10 étuis à monter

Moules en thermoformés PET avec 24 empreintes  
en relief, permettant la création de bonbons de chocolat  
«bi-couches»



*Disprodal*

DISTRIBUTEUR

