





Depuis 1884, la Famille BONNAT travaille et transforme les meilleures fèves de cacao afin d'élaborer les chocolats qui enchantent les palais du monde entier. Stéphane BONNAT, fidèle à la tradition familiale, parcourt le monde afin de découvrir ou redécouvir les cacaos rares et précieux dans les plantations qui se cachent dans les forêts équatoriales.

C'est, ensuite, à Voiron que sont transformées les 56 Origines sélectionnées, "Grands Crus du Cacao" Historiques et d'Exception que nous acheminons depuis nos propres parcelles et plantations partenaires. Chaque récolte est traitée individuellement, avec minutie, car il est essentiel d'apporter à chaque type de cacao une attention particulière, tant à la torréfaction, à l'épelliculage, au broyage ou au conchage. Plusieurs jours sont d'ailleurs nécessaires pour transformer les fèves de cacao en chocolat afin que se révèlent les parfums délicats qui caractérisent nos tablettes BONNAT.

Cet extraordinaire héritage de passion, de rigueur et de complicité avec nos amis planteurs de cacao permet à la Maison BONNAT d'être présente à travers le monde depuis plus de 130 ans. De nombreux prix et récompenses internationales saluent et couronnent une passion intacte, sans cesse renouvelée.



56 Grandes Origines







Nouveauté 2018 "Grands Crus" d'Exception





Madre de DioS: Ce chocolat est composé exclusivement de cacaos cultivés dans la région de Madre de Dios au Pérou où d'anciens cacaoyers endémiques ont été sauvés et reproduits afin de sauvegarder ce patrimoine historique rare. Fruité, délicat mais long en bouche, ce chocolat évolue tout en douceur sans pour autant se faire discret. Idéal pour vous accompagner tout au long de la journée, il se pourrait qu'il devienne votre meilleur ami péruvien. 75 % de cacao, tablette de 100 g.*

Et toujours l'envoûtant... Selva Maya





Selva Maya: Provenant du plus profond du territoire Maya au coeur du Chiapas, ces cacaos anciens qui composent cette tablette, ont été redécouverts après plusieurs années de recherches et d'aventures. Très équilibré, fruité, intense et délicat, ce chocolat restitue les goûts et les parfums des terres fertiles du Mexique. 75 % de cacao, tablette de 100 g.* * les poids indiqués peuvent varier de quelques grammes.



Une reconnaissance internationale toujours plus élogieuse!

EUROPEAN AWARDS 2017 -



Morenita
"Grands Crus
du Cacao Lait"



M.Libanio

"Grands Crus
du Cacao d'exception"



Apotequil

"Grands Crus
du Cacao d'exception"



Cacao Cusco

"Grands Crus
du Cacao d'exception"



Kaori
"Grands Crus
du Cacao d'exception"

WORLD AWARDS 2016



Selva Maya "Grands Crus du Cacao d'exception"



Cacao Real del Xoconusco "Grands Crus

"Grands Crus du Cacao d'exception"



Haïti

"Grands Crus
du Cacao d'exception"



Kaori "Grands Crus du Cacao d'exception"

AWARDS 2015 — AWARDS 2014 — AWARDS 2013



Vale do Juliana "Grands Crus du Cacao d'exception"



Kaori
"Grands Crus
du Cacao d'exception"



Vale do Juliana "Grands Crus du Cacao d'exception"



"Grands Crus du Cacao" Historiques

8 Grandes Origines historiques de chocolat noir sélectionnées à travers le monde, exclusivement par **Stéphane Bonnat**. **Chocolat noir, 75% de cacao**.

Poids net tablette à l'unité : $100~g^*$, Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre. Colisage par carton de 30 tablettes



Chuao

Originaire du Venezuela, le pays roi des cacaos, incontestable numéro 1, "Romanée-Conti" des cacaos au goût puissant et chaud.



Equateur

Amérique du Sud, couleur de soleil, parfum subtil et délicat de fleurs et de miel.



Puerto Cabello

Remarquable par sa finesse et sa puissance. Ce Venezuela parfume longtemps le palais.



Hacienda El Rosario

Merveilleux cacao de Venezuela, plein de parfums délicats. A la fois puissant et sensible, il ravira les amateurs éclairés.

^{*} les poids indiqués peuvent varier de quelques grammes.



Les fèves que nous sélectionnons arrivent des meilleures plantations du monde pour être torréfiées et transformées à Voiron dans notre chocolaterie historique, en ces merveilleux chocolats que vous allez découvrir en les dégustant...







Chocolat noir, 75% de cacao

Poids **net** tablette à l'unité : **100 g.*** Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre Colisage par carton de 30 tablettes



Côte d'Ivoire

Cacao classique en provenance d'Afrique, bon parfum léger en bouche.



Madagascar

Cacao blond et doux de l'Océan Indien. Fruité et bien équilibré.



Ceylan

Cacao corsé, sans agressivité au goût rond et chaud, déjà le parfum de l'Asie.



Trinité

Eclatant, fougueux, ensoleillé comme l'île des Antilles dont il est originaire. Son parfum devient de plus en plus prenant au palais. Un "must" dans les grands cacaos.

^{*} les poids indiqués peuvent varier de quelques grammes.



"Grands Crus d'Exception"

PUR BEURRE de cacao



14 Origines d'Exception sélectionnées à travers le monde, exclusivement par **Stéphane Bonnat, Chocolat noir, 75% de cacao.**

Poids **net** tablette à l'unité : **100 g.*** Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre Colisage par carton de 30 tablettes



Selva Maya

Provenant du plus profond du territoire Maya au coeur du Chiapas, ces cacaos anciens qui composent cette tablette ont été redécouverts après plusieurs années de recherches et d'aventures. Très équilibré, fruité, intense et délicat, ce chocolat restitue les goûts et les parfums des terres fertiles du Mexique.



Cacao Real Del Xoconuzco

Premier cacao connu pour avoir été cultivé régulièrement par l'Homme. Longtemps délaissées, ces fèves mexicaines sont de nouveau utilisées afin de vous proposer leurs parfums envoûtants et leurs saveurs exceptionnelles.



Apotequil

Ce chocolat élaboré avec des fèves de type Porcelana récoltées au Pérou, est non seulement une véritable rareté mais il apporte en plus des parfums gustatifs remarquables tant ils sont complets.



Madre de Dios

Ce chocolat est composé exclusivement de cacaos cultivés dans la région de Madre de Dios au Pérou où d'anciens cacaoyers endémiques ont été sauvés et reproduits afin de sauvegarder ce patrimoine historique rare. Fruité, délicat mais long en bouche, ce chocolat évolue tout en douceur sans pour autant se faire discret.



Madagascar 100% Criollo

Ce cacao est tellement rare que seule une quantité de fèves inférieure à 1000 kg est récoltée pour la Maison BONNAT. Très original, ce chocolat présente une expérience unique pour tout amateur cherchant la rareté et l'exception.



Kaori

Issues de terres fertiles et parfumées, les fèves qui composent ce magnifique chocolat expriment des parfums doux et ensoleillés, ronds et longs en bouche.

^{*} les poids indiqués peuvent varier de quelques grammes.

Les "Grands Crus "d'Exception

Poids net tablette à l'unité : **100 g*, 75% de cacao** Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre Colisage par carton de 30 tablettes



Maragnan

Considéré comme disparu pendant près de 30 ans, ce cacao légendaire vous offre ses parfums envoûtants et puissants mais distille également de délicieuses notes florales fruitées et parfumées lorsqu'il est dégusté avec passion.



Chuao Village

Récoltées dans la périphérie directe du village de Chuao, ces fèves sont issues d'un mélange harmonieux des cacaoyers qui font du Venezuela un pays phare de la culture du cacao de très grande qualité.



Cuba

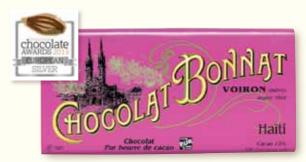
Le soleil est vraisemblablement prisonnier de ce cacao qui enchantera vos sens par sa richesse et ses changements dignes des rythmes les plus endiablés.



Porcelana

Cacao vénézuélien unique alliant puissance aromatique et délicatesse qui raviront tout amateur d'exception.





Haïti

Ce cacao riche et parfumé vous offre des saveurs très chocolatées qui glissent vers une pointe acidulée d'agrumes.



Piura Blanco

Ce cacao est de type criollo à fèves blanches provenant directement de la vallée de l'Alto Piura au Pérou. Cultivé par une organisation de douze petits producteurs, il offre un chocolat très clair aux saveurs légèrement acidulées et fruitées.



Cacao Cusco

Provenant de la région amazonienne du Pérou, ce cacao, sans doute l'un des plus ancien récolté par l'Homme, est riche en parfums délicats avec de subtiles notes de sucre de canne pour terminer sur un fort goût de cacao.



Los Colorados

Rare cacao sylvestre récolté par les Indiens Tsachila "Los Colorados", les Coloriés, en raison de leurs teintures traditionnelles. Fruité, floral mais au goût prononcé de cacao, ce chocolat est tout en douceur et suavité.

^{*} les poids indiqués peuvent varier de quelques grammes.



les"Grands Crus du Cacao"

Lait

Chocolat lait, 65% de cacao.

PUR BEURRE de cacao







Morenita: Ce chocolat au lait est fabriqué avec de rares fèves de cacao Mexicain dont la couleur naturelle rappelle la teinte chaleureuse d'un bronzage estival. Cette belle couleur autorise la fabrication d'un chocolat au lait à fort pourcentage de cacao tout en permettant de conserver la teinte caramel qui sied à tout chocolat au lait qui se respecte. Très aromatique, le chocolat vous fera découvrir de légers parfums floraux, d'épices et parfois de menthe fraiche avant que les saveurs plus corsées de cacao n'envahissent votre palais.

Poids net tablette à l'unité : **100 g.*** Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre. Colisage par carton de 30 tablettes

Asfarth, Surabaya, Java

3 origines de cacao très particulières, les fèves "casse claire" d'origine indonésienne permettent en effet, l'élaboration d'un chocolat au lait avec 65% de cacao pour de nouvelles sensations gustatives!





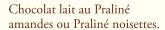




Les Pralinés

Chocolat noir au Praliné amandes ou Praliné noisettes.

Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, praliné 30% : amandes grillées ou praliné 30 % : noisettes grillées.



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait, praliné 30% : amandes grillées ou praliné 30 % : noisettes grillées.

Poids net tablette à l'unité : **100 g.*** Colisage par carton de 30 tablettes









les Traditionnelles









L'Historique!

La "Recette originelle" inventée par Félix BONNAT en 1884! **65% de cacao**.

Poids **net** tablette à l'unité : **100 g.***, Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre Colisage par carton de 30 tablettes

Tradition Noir

65 % **de cacao** au choix : Fondant, Fondant moka, Fondant noisettes, Fondant amandes.. Poids **net** tablette à l'unité : **100 g.*** Colisage par carton de 30 tablettes.



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre.



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, café moulu.



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, éclats d'amandes (10 %).



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, éclats de noisettes (10 %).

Tradition Lait

55 % de cacao au choix : Lait, Lait noisettes, Lait amandes.

Poids net tablette à l'unité : 100 g.* Colisage par carton de 30 tablettes.



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait.



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait, éclats d'amandes (10 %).



Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait, éclats de noisettes (10 %).

les Tablettes Fantaisies

PUR BEURRE de cacao



Depuis 1884

Poids net tablette à l'unité : 100 g.*, Colisage par carton de 30 tablettes.

"Fraize"

Le chocolat qui ne se prend pas au sérieux ou presque... noir, lait ou blanc avec de surprenants morceaux de fraises déshydratées!



Ingrédients : **cacao 75 %**, beurre de cacao, sucre, fraises déshydratées (4 %).



Ingrédients : **cacao 55 %**, beurre de cacao, sucre, poudre de lait, fraises déshydratées (4 %).



Ingrédients : beurre de cacao, sucre, poudre de lait, fraises déshydratées (4 %).

"Noël"

Que ce soit le chocolat noir 75 % composé des plus rares cacaos du monde, le lait, composé des envoûtants cacaos indonésiens ou encore le blanc et son inhabituelle couleur donnée par son sucre de canne, tous sont d'authentiques cadeaux de Noël.



Ingrédients : cacao 75 %, beurre de cacao, sucre.



Ingrédients : cacao 65 %, beurre de cacao, sucre, poudre de lait.



Ingrédients : beurre de cacao, sucre de canne, poudre de lait.

Nos emblématiques "gâteaux de voyage"





Pralin Sport

aux noisettes grillées et au praliné noisettes (6 pers), 300 g.* Conservation 2 mois

Plum Cake

au rhum et aux fruits confits (8 pers) 600 g.* Conservation 3 mois

^{*} les poids indiqués peuvent varier de quelques grammes.



Les Préparations culinaires gourmandes!





Bloc professionnel

65% ou 75 % de cacao. Poids **net** : 1 kg.* Choix important, nous consulter. Colissage par 6 blocs.



Gouttes vrac

60 %, 80 %,100 % de cacao.

Conditionnement carton de 6 kg.



Chocolat à cuire

60 % de cacao. Poids **net** tablette à l'unité : **200 g.*** Ingrédiens : 60 % Cacao, 40 % sucre. Colisage cartons de 15 tablettes





60 % de cacao Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre.



80 % de cacao Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre.



100 % de cacao Ingrédients : cacao

Boîtes de Gouttes de Chocolat

Au choix : **60%, 80 % et 100 % de cacao.**Boîte poids **net** à l'unité : **250 g.***
Colisage : carton de 15 boites



100% cacao

Poids **net** tablette à l'unité : **100 g.*** Colisage par carton de 30 tablettes.



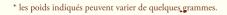
Ingrédients: cacao.

Ivoire chocolat blanc

Poids **net** tablette à l'unité : **100 g.*** Colisage par carton de 30 tablettes.



Ingrédients : beurre de cacao, sucre, poudre de lait.









Présentation de 7 Palets 65 % "Grands Crus du Cacao".

Poids net : **430 g**.*



Duo

ipula 1884 à VOIRON

Présentation de 7 Palets 65 % et Dominos 75 % "Grands Crus du Cacao".

BONNAT

Poids net : 400 g.*



"Grands Crus du cacao" Poids net: 95 g.*

Fourreau Or

Garni de Palets 65 % "Grands Crus du Cacao" Poids net : 220 g.*

Fourreau Opéra

Garni de Dominos 75 % "Grands Crus du Cacao" Poids net: 180 g.*

Boîtes Tentation

Boîte métal garnie de Palets 65 % "Grands Crus du cacao"

Poids net : **90 g**.*

ou garnie de Dominos 75 % "Grands Crus du cacao" Poids net: 170 g.*







Mallette St BRUNO

Boite en bois vide pour présentation de 4 à 8 tablettes,



Oeuf Coquille

Véritable coquille d'oeuf, chemisée chocolar noir, fourrée praliné. Emballés en boîte de 6. Période Pascale uniquement.











Choco'Mug

Mugs en porcelaine de différents coloris: or, rose, perle et argent.



Pochette rouge neutre métalisée

En paquet de 100.

Petit Sac **BONNAT**

Vendu à l'unité.

Grand Sac **BONNAT**

Vendu à l'unité.





Coffret découverte

En plastique transparent vide pour présentation de 8 tablettes. Vendu à l'unité.





Chocolats

Les fèves que nous sélectionnons, arrivent des meilleures plantations du monde pour être torréfiées et transformées à Voiron dans notre chocolaterie historique, en ces merveilleux chocolats que vous allez découvrir en les dégustant...

Couverture fondant : chocolat noir, 65 % de cacao Couverture lait : chocolat lait, 55 % de cacao

Couverture ivoire: chocolat blanc







Pavé Pliage argent, 1 couche praliné noisettes entre 2 couches de praliné amandes.



Rêve
Pliage vert,
oraliné noisettes



Ménados Pliage or, praliné amandes au café



Dominos 75 % "Grands Crus" 8 Grandes Origines Historiques



Palets 65 % "Grands Crus" 8 Grandes Origines Historiques



Chardon bleu
Praliné noisettes avec nougatine
pilée, enrobage couverture bleue



Hérisson Praliné noisettes, couverture fondant



Chardon lait Praliné amandes au café, couverture lait



Coquille
Praliné amandes, chocolat
fondant, noisette entière



Fondinette Gianduja noisettes



Nougat Nougat au miel, couverture fondant.



Nougatine
Croquante au miel,
couverture fondant ou lait



Z1lha
Pâte d'amandes au kirsch,
couverture fondant



Piémont Couche praliné amandes, praliné noisettes, couverture fondant



Brazil
Praliné amandes au café,
couverture fondant



Sicilien
Fondant au miel et rhum,
couverture fondant



Krugette
Lamelle d'orange confite,
couverture fondant ou lait



Noix Chocolat
Fond Gianduja, cerneau de
noix, couverture fondant



Orangine
Fondant aux amandes et à l'orange confite couverture fondant



Carré
Praliné amandes,
couverture fondant

Chocolats





Chartreuse



Grand Marnier®



Liqueur Kirsch



Liqueur Cognac



Poire Poire



Suprême caramel
Ganache parfumée au caramel,
enrobage fondant



Suprême café Ganache café, enrobage fondant



Suprême or Ganache, enrobage fondant



Maya
Caramel au miel,
couverture fondant



Breizh
Caramel au beuure salé,
couverture fondant



Suprême fruits rouges, ganache parfumée aux fruits rouges, enrobage fondant



Suprême orange Ganache parfumée à l'orange, enrobage fondant



Suprême citron Ganache parfumée au citron, enrobage fondant



Florentin
1 couche praliné amandes,
1 couche praliné noisettes,
couverture fondant ou lait



Truffe
Ganache enrobée et roulée
dans la poudre de cacao
Période de Noël uniquement



Napoli Praliné noisettes, nougatine pilée, couverture fondant ou lait



Noix des Alpes Praliné noisettes, noix hachées, couverture fondant, lait ou ivoire



Craq'Amande Praliné amandes, pailleté croustillant, couverture fondant ou lait



Craq'Noisette
Praliné noisettes, pailleté
croustillant couverture fondant
ou lait



Bahia Praliné amandes et noisettes au café, couverture fondant ou lait



Vinay noir
Praliné aux éclats de noix,
couverture fondant



Vinay Lait Praliné aux éclats de noix, couverture lait



Chartreuse



Chardon liqueur Génépi



Chardon liqueur Framboise



Edelweiss Praliné noisettes, nougatine pilée, couverture ivoire



Caprice des Alpes
Praliné noisettes au café
couverture ivoire



Boule de neige Praliné amandes, couverture ivoire, sucre glace



Chocolatier de père en fils depuis 1884 Voiron, Isère (France)



8, cours Sénozan - BP48 - 38502 VOIRON cedex France Tel. 33 (0) 4 76 05 28 09 Fax. 33 (0) 4 76 05 56 69 www.bonnat-chocolatier.com

service@bonnat-chocolatier.com