



LES CHOCOLATS
2022-2023

ÉDITO



Marc CLUIZEL

La Manufacture CLUIZEL est reconnue pour son savoir-faire et la qualité de ses bonbons de chocolat. La maîtrise des trois métiers de Cacaofévrier®, Confiseur et Chocolatier nous permet d'assurer toutes les étapes de la fabrication de nos produits dans une recherche de goûts vrais et gourmands.

Cette année, cinq créations viennent renforcer notre collection :

- Amann, au nom évocateur de la Bretagne, est un praliné biscuit alliant le croustillant d'une galette sablée nappée de chocolat lait, à la gourmandise des amandes et des noisettes cuites dans un caramel à la fleur de sel.

- Brun de Sel noir et Brun de Sel lait, deux caramels corsés et très tendres à la fleur de sel de l'Île de Ré dans un enrobage de chocolat noir ou de chocolat lait.

- Une belle évolution du Croquamande vers la noisette. Véritable objet de gourmandise, Croquenoisette se compose de noisettes entières caramélisées puis enrobées de notre chocolat Kewane.

- Notre Tuile Kewane qui vient compléter la gamme de nos Spécialités Chocolatières.

- Trois nouvelles Noisettes dragéifiées relevées d'une délicate pointe de fleur de sel et enrobées de chocolat noir, lait ou Kewane.

Ces nouveautés sont fidèles à notre engagement Ingrédients Nobles. Cet engagement qualité, jamais égalé dans le monde du chocolat depuis 23 ans, garantit l'authenticité des matières premières, l'absence totale d'ajout de lécithine de soja, d'arômes et de colorants non naturels. Et comme toujours, nos chocolats sont entièrement fabriqués dans nos ateliers en Normandie, sous le label bienveillant des Entreprises du Patrimoine vivant français (EPV).

Il est un autre engagement qui nous tient à cœur : celui de respecter les dates d'expédition ainsi que les références des produits pour les commandes que vous nous passez à l'avance et que nous vous confirmons. Nous travaillons beaucoup pour ce service important. Votre anticipation nous aide à orienter nos fabrications au plus près de vos besoins .

Je souhaite que ces nouveautés éveillent vos papilles et votre plaisir. Je vous invite maintenant à les découvrir sans plus attendre et à les partager avec vos clients.

The Manufacture CLUIZEL is known for its savoir-faire and the quality of its chocolate bonbons. Experts in three professions—Cacaofévrier®, Confectioner and Chocolate-Maker—all work on site, ensuring every step in the production of our products and continually striving for authentic and delicious tastes.

This year, five creations have been added to round out our collection:

- Amann, whose name conjures up Brittany, is a praliné biscuit combining the crunch of a shortbread biscuit coated with milk chocolate and delicious almonds and hazelnuts cooked in fleur de sel caramel.

- Dark Chocolate Brun de Sel and Milk Chocolate Brun de Sel are two soft, flavourful caramels featuring fleur de sel from the French Isle of Ré coated in dark or milk chocolate.

- Our Croquamande is now available in a hazelnut variety. A mouth-watering addition, the Croquenoisette is made of whole caramelized hazelnuts coated in our Kewane chocolate.

- Our Tuile Kewane joins the growing ranks of our Speciality Chocolates.

- Three new Candy-Coated Hazelnuts flavoured with a dash of fleur de sel and coated in dark, milk or Kewane chocolate

These new creations meet all the criteria of our Noble Ingredients commitment. This commitment to quality, unequalled in the world of chocolate for 23 years, ensures the authenticity of raw materials, and guarantees absolutely no added soy lecithin and no artificial flavours or colours. And, as always, our chocolates are entirely made in our Normandy workshops, under the French Living Heritage Enterprises (EPV) label.

We are proud of another one of our commitments: respecting the delivery dates and product references for your orders which have been placed in advance and confirmed. We know how important this is for you and work hard to make it happen. By planning ahead, you help us adjust our production to best meet your needs.

I hope that these new creations will be sources of pleasure and novel taste sensations. I invite you now, without further ado, to discover them and share them with your customers.

La Manufactura CLUIZEL es famosa por su maestría y por la calidad de sus bombones de chocolate. El dominio de los tres oficios involucrados en la producción de chocolate, Cacaofévrier®, Confitero y Chocolatero, nos permiten garantizar todas las etapas de fabricación de nuestros productos en una búsqueda de sabores auténticos y exquisitos.

Este año, cinco creaciones se añaden a nuestra colección:

- Amann, sugerente nombre que nos transporta a la región de Bretaña, es un praliné galleta que combina el crujiente de una galleta sablé recubierta de chocolate con leche con la exquisitez de las almendras y las avellanas cocidas en un caramelo con flor de sal.

- Brun de Sel negro y Brun de Sel leche, dos caramelos fuertes y muy tiernos con flor de sal de la Isla de Ré recubiertos de chocolate negro o chocolate con leche.

- Una fantástica evolución del Croquamande hacia la avellana. Croquenoisette, auténtica delicia, está elaborado con avellanas enteras caramelizadas y recubiertas de nuestro chocolate Kewane.

- Nuestra Teja Kewane que completa la gama de nuestras Especialidades de Chocolate.

- Tres nuevas Avellanas garrapiñadas realzadas con una delicada pizca de flor de sal y recubiertas de chocolate negro, con leche o Kewane.

Estas novedades se mantienen fieles a nuestro compromiso con los Ingredientes Nobles. Este compromiso con la calidad, jamás igualado en el mundo del chocolate desde hace 23 años, garantiza la autenticidad de las materias primas, así como una ausencia total de lécitina de soja, aromas y colorantes no naturales. Y, como siempre, nuestros chocolates se fabrican íntegramente en nuestros talleres de Normandía y están acreditados por sello «Entreprises du Patrimoine vivant français» (EPV).

Otro de los compromisos que más nos importan: respetar las fechas de envío así como las referencias de los productos para los pedidos que usted nos hace con antelación y que nosotros le confirmamos. Nos esforzamos al máximo por ofrecer este importante servicio. Su anticipación nos ayuda a adaptar nuestra fabricación a sus necesidades de la mejor manera posible.

Deseo que estas novedades deleiten su paladar y le hagan disfrutar. Ahora le invito a descubrirlas y compartirlas con sus clientes.





Obtenu depuis 2012, ce label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et des industries d'excellence. Ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits. Le label EPV est une référence et un gage de qualité. Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit "Made in France".

Granted in 2012, the EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant, living heritage company) label is a sign of recognition from the French government, set up to recognise French companies with artisanal expertise and excellence. The label unites those manufacturers who strive for the highest performance of their profession and their products. The label EPV is a benchmark and a guarantee of quality. It is awarded to highly-reputable, unique firms (individual companies) that combine tradition and innovation, know-how and creation, effort and passion, heritage and future, local and international trade. These "living heritage companies" maintain their production in France and represent the "Made in France" spirit.

Obtenida desde 2012, la etiqueta "Empresa del patrimonio vivo" (EPV), es una marca de reconocimiento del Estado francés establecida para distinguir a empresas francesas por su saber hacer artesanal y a industrias de excelencia. Esta etiqueta reúne a fabricantes adheridos a un alto desempeño de su oficio y de sus productos. La etiqueta EPV es una referencia y garantía de calidad. Se concede a grandes casas (a empresas únicas) que saben conciliar tradición e innovación, saber hacer y creación, trabajo y pasión, patrimonio y futuro, carácter local y carácter internacional. Las empresas del patrimonio vivo mantienen su actividad de producción en Francia. Son representativas del espíritu "Made in France".

La Manufacture CLUIZEL, PATRIMOINE VIVANT

Entreprise familiale, DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Depuis quatre générations, la famille CLUIZEL baigne dans les effluves de chocolat. Assistée de Cacaofèvièrs®, de Confiseurs et de Chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : en Normandie. La Manufacture CLUIZEL travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est gage de qualité. L'exigence de la Chocolaterie ? Un goût vrai, sans artifice. Pour cela, les fèves sont fermentées à point chez le planteur. Puis tout se passe à la Manufacture CLUIZEL, depuis une torréfaction lente qui libère parfaitement les arômes, jusqu'aux subtilités de décors souvent manuels. Le résultat : une palette de goûts issus de terroirs remarquables, magnifiée par des recettes traditionnelles ou innovantes. Les chocolats CLUIZEL.

For four generations, the CLUIZEL family has evolved amidst fragrances of chocolate. With the help of skilled Cacaofèvièrs®, confectioners and chocolate makers, the family carries on with their tradition, where everything started: in Normandy. The Manufacture CLUIZEL developed a direct, sustainable relation with cocoa planters. This fair commitment is a pledge of quality. A genuine, natural taste, this is what the self-demanding chocolaterie always strives for. To achieve this, cocoa beans are fermented according to a skilfully controlled technique, at the planter's premises. Then, everything is made at the Manufacture CLUIZEL: from the slow roasting process that perfectly reveals all the cocoa flavours, to the subtle decorations which are often handmade. This results in a range of tastes from unique soils, emphasized by traditional or innovative recipes: CLUIZEL's chocolates.

Desde hace cuatro generaciones, la familia CLUIZEL vive entre efluvios de chocolate. Con la ayuda de experimentados Cacaofèvièrs®, Confiteros y Chocolateros, continúa su historia donde la dejó: en Normandía. La Manufactura CLUIZEL trabaja en relación directa y durable con los plantadores de cacao. Este compromiso equitativo es una garantía de calidad. La exigencia de la chocolatería ? Un verdadero sabor, sin artificios. Para eso, en la plantación, las habas se fermentan en su punto. Después, todo se elabora en la Manufactura CLUIZEL, desde la torrefacción lenta que desata perfectamente los aromas, hasta las sutilidades de decoraciones, hechas a mano en su mayoría. El resultado: una variedad de sabores que provienen de terruños excepcionales, magnificados por recetas tradicionales o innovadoras. Los chocolates CLUIZEL.

Sylvie Cluizel, Marc Cluizel et Catherine Cluizel



Les engagements RSE*

CSR* commitments - *Compromisos RSE**

Depuis de longues années, le développement durable est l'un des axes stratégiques de la Manufacture CLUIZEL. Elle s'est ainsi fixée 3 objectifs : améliorer sa performance environnementale, concevoir des produits respectueux de l'environnement, participer à l'épanouissement social (des collaborateurs et des planteurs).

Sustainability has been one of the strategic priorities of the Manufacture CLUIZEL for many years now. Today, the company has 3 CSR objectives: improving its environmental performance, designing environmentally-friendly products, contributing to the social development (of its employees and planters).

Desde hace muchos años, el desarrollo sostenible es uno de los ejes tragicomédie de la Manufactura CLUIZEL. A este respecto, se ha fijado 3 objetivos: Mejorar su cumplimiento con las normas medioambientales, Diseñar productos respetuosos con el medio ambiente, Participar en el desarrollo social (de trabajadores y plantadores).



L'humain avant tout

L'importance de la localité, la Manufacture CLUIZEL la connaît bien : depuis leur construction en 1972, ses locaux de Damville, en Normandie, accueillent donc **180 salariés** dont beaucoup sont des habitants du canton. Si cette entreprise locale et fière ne gère pas selon des quotas, elle n'en a pas moins réussi à satisfaire son désir d'une **parité exemplaire** au sein de ses équipes. L'index « égalité homme-femme » était, en 2020, de 96 %.

Our focus is people

The Manufacture CLUIZEL understands the importance of location: its Damville premises in Normandy, built in 1972, provide employment for **180 people**, many of them local inhabitants. An active member of the local business community, the company advocates **gender equality** in the workplace. Without needing to apply a quota system, the human resources boast exemplary parity. The official French 'gender equality index' in 2020 was 96%.

Lo humano ante todo

*La Manufactura CLUIZEL conoce bien la importancia de la localidad: desde su construcción en 1972, sus plantas de Damville, en Normandía, acogen a **180 empleados**, muchos de ellos habitantes del distrito. Si bien esta empresa, integrada en el paisaje local, no gestiona sus recursos humanos en base a cuotas, no ha fracasado a la hora de satisfacer su deseo de **una paridad ejemplar** en su plantilla. El índice de «igualdad entre hombres y mujeres» ascendía al 96 % en 2020.*

* Responsabilité Sociétale des Entreprises
* Corporate Social Responsibility
* Responsabilidad Social Empresarial

Une économie éthique

CLUIZEL évoque le chocolat à l'international. À un niveau régional, ce nom est avant tout celui d'une entreprise familiale et humaine depuis 4 générations, fière de ses origines et fidèle à sa terre de naissance. La Manufacture est aujourd'hui **la première entreprise d'un canton rural** qu'elle respecte et participe à faire prospérer. Si la Manufacture CLUIZEL est attachée au local en matière d'embauche, elle l'est aussi en matière de fiscalité : depuis toujours, elle mise sur la transparence et paye la totalité de ses impôts en France. Cette éthique humaine régit également ses rapports avec tous ses partenaires, en Normandie comme partout ailleurs : **depuis 1999, les planteurs de cacao qui la fournissent sont aussi ses partenaires**, auprès desquels elle respecte plusieurs engagements. Le travail des enfants a toujours été proscrit dans toutes les plantations.

An ethical economy

CLUIZEL is synonymous with chocolate, worldwide. On a regional level, its name is above all that of a family business run on a human scale for 4 generations, proud of its origins and loyal to its birthplace. Today, Manufacture CLUIZEL **is the largest company in its rural community**, one that it respects and helps to prosper. Manufacture CLUIZEL is engaged in the local economy in terms of employment as well as fiscal responsibility: since its creation, it has always been committed to transparency and paying all of its taxes in France. This people-first ethic also governs relations with its partners, in Normandy and around the world: **since 1999, cocoa bean planters who supply the company are also its partners**, which implies the respect of several commitments.

Una economía ética

*CLUIZEL evoca el chocolate a escala internacional. A nivel regional, este nombre trae a la memoria una empresa familiar y humana desde hace 4 generaciones, orgullosa de sus orígenes y fiel a su tierra natal. La Manufactura es actualmente **la primera empresa de un distrito rural** al que respeta y hace prosperar. La Manufactura CLUIZEL adopta una perspectiva local en materia de contratación y su enfoque es el mismo en materia de fiscalidad: desde siempre, apuesta por la transparencia y paga la totalidad de sus impuestos en Francia. Esta ética humana rige también sus relaciones con todos sus socios, tanto en Normandía como en el resto del mundo: **desde 1999, los plantadores de cacao que abastecen a la empresa son también sus socios**, con quienes ha adquirido varios compromisos. Así pues, el trabajo infantil siempre se ha prohibido en todas las plantaciones.*

De nombreux efforts sont faits pour que les conditions de travail soient meilleures. Si une grille tarifaire entoure le commerce des fèves de cacao, la Manufacture a pris la décision **de rémunérer les planteurs plus conséquemment qu'indiqué par le prix juste** : la Manufacture fait le pari social d'une élévation du niveau de vie des planteurs et de leurs familles dans des régions parfois économiquement fragilisées. Tous les partenaires demeurent ainsi libres de réinvestir ces fonds nouveaux selon leurs priorités et leurs choix de vie personnels : écoles, plantation, investissements, infrastructures... Enfin, naturellement, **la traçabilité des fèves de cacao est totale**, notamment grâce au concours des planteurs et à l'excellence des plantations.

Child labour has always been strictly forbidden on all plantations. Many initiatives are taken to ensure the best possible working conditions. While price regulations control the cocoa bean trade, CLUIZEL chooses **to pay planters considerably more than required by fair pricing policies**: it invests in the social dynamic of raising the living standards of planters and their families in often economically fragile regions. All of its partners are free to reinvest these new funds according to their priorities and personal choices: schools, plantation, investments, infrastructures, etc. Finally, of course, **we ensure full traceability of the cocoa beans**, namely with the help of planters and the excellent standards of work on the plantations.

*Se realizan numerosos esfuerzos para que las condiciones laborales sean mejores. Si bien existe una lista de precios en el negocio de los granos de cacao, la Manufactura ha optado **por remunerar a los plantadores de forma más ventajosa de lo que marcan los precios justos**: ha adquirido el compromiso social de mejorar el nivel de vida de los plantadores y de sus familias en regiones cuyas economías suelen ser frágiles. Así pues, todos los socios son libres de emplear estos fondos nuevos según sus prioridades y opciones de vida personales: escuelas, plantación, inversiones, infraestructuras... Por último, como es natural, **la trazabilidad de los granos de cacao es total**, especialmente gracias a la participación de los plantadores y la excelencia del trabajo en las plantaciones.*



Des engagements ÉCOLOGIQUES ET SANITAIRES

ENVIRONMENTAL AND HEALTH commitments - *Compromisos ECOLÓGICOS Y SANITARIOS*

Auprès des consommateurs

La Manufacture peut se revendiquer CLEAN LABEL une distinction soulignant la qualité et la naturalité des créations de ses chocolats. Celles-ci arborent par ailleurs le label Ingrédients Nobles créé par la Manufacture en 1999 et demeuré, à l'échelle mondiale, inégalé. Tous les chocolats sont ainsi garantis :

- 100 % colorants d'origine naturelle
- 100 % pur beurre de cacao
- Sans lécithine de soja, sans OGM, sans arômes ajoutés
- Sans nanoparticules (sans E171 ni E172)

Par ailleurs, la Manufacture s'engage à augmenter significativement la proportion de créations bios qu'elle propose, pour des chocolats haut de gamme, aux caractères gustatifs complexes et aromatiques.

To consumers

CLUIZEL is proud to have earned the CLEAN LABEL, a distinction which highlights the quality and natural purity of its chocolates. Our chocolates also bear the Noble Ingredients label, created by Manufacture CLUIZEL in 1999 and which is the only one of its kind worldwide. All of its chocolates are guaranteed:

- 100% natural origin colours
- 100% pure cocoa butter
- no soy lecithin, no GMOs, no added flavours
- no nanoparticles (no E171 or E172)

Moreover, Manufacture CLUIZEL is committed to significantly increasing the proportion of organic creations in its catalogue, premium chocolates with complex and aromatic taste profiles.

Con los consumidores

La Manufactura está acreditada CLEAN LABEL, sello que pone de relieve la calidad y la naturalidad de sus chocolates. Además, estos ostentan el sello Ingredientes Nobles, creado por la Manufactura en 1999 y que mantiene su exclusividad a nivel mundial a día de hoy. Así pues, todos los chocolates están garantizados:

- sin aromas añadidos
- 100 % colorantes de origen natural
- 100 % pura manteca de cacao
- sin lecitina de soja, sin OGM
- sin nanopartículas (sin E171 ni E172)

Además, la Manufactura se compromete a aumentar significativamente la proporción de sus productos ecológicos para ofrecer chocolates de gama alta con características gustativas complejas y aromáticas.

EN 2022 - IN 2022



96/100
Index égalité homme / femme
Official French gender equality index
Índice de igualdad entre hombres y mujeres

100%
Valorisation des déchets (fèves de cacao)
Recycled waste (cocoa beans)
Aprovechamiento de los residuos (granos de cacao)



100%
de tracabilité
traceability
trazabilidad



100%
Achats de fèves au dessus du "Prix juste"
Cocoa beans purchased above fair-trade price
Compras de granos por encima del precio justo

0
Travail des enfants
Child labour
Trabajo infantil





Pour l'environnement

La Manufacture se tourne désormais vers les **énergies renouvelables** pour alimenter ses locaux, et si celles-ci représentent déjà aujourd'hui 30 % de sa consommation, elle prévoit, dans les 3 ans, de monter à 80 %. De la même manière, **la Manufacture a construit sa propre station d'épuration biologique en 2012** (filtration par roseaux), la première dans l'industrie agro-alimentaire française. Ses eaux alimentent un étang créé par la Manufacture et peuplé de poissons et batraciens.

Toujours dans le souci de réduire son empreinte écologique, la Manufacture a également décidé de **revaloriser ses déchets**. Les coques de ses fèves de cacao, seul déchet agricole produit, sont désormais revalorisées à 100 % : sous forme d'engrais naturel agricole à 80 %, d'infusions à 10 % et de compléments alimentaires pour animaux également à hauteur de 10 %.

Enfin, les packagings aujourd'hui imaginés par la Manufacture sont éco-conçus : d'ici 3 ans, 100 % des emballages seront recyclables.

For the environment

Manufacture CLUIZEL relies increasingly on **renewable energies** to run its premises. Today, these represent 30% of its energy use, and, within the next three years, this figure should increase to reach 80%. In addition, **CLUIZEL built its own organic waste water management facility in 2012** (reed bed filtration): a first in French food industry. Its water flows into a pond created by the company and home to fish and amphibians.

Constantly looking for new ways to reduce its environmental footprint, Manufacture CLUIZEL recycles and reuses its waste. The totality of its cocoa bean hulls, the only agricultural waste produced, are recycled: 80% in the form of natural agricultural fertilizer, 10% as herb teas and 10% as additives for animal feed.

Finally, the packaging used for CLUIZEL products is now eco-designed: within the next 3 years, 100% of its packaging will be recyclable.

Para el medio ambiente

La Manufactura apuesta por las **energías renovables** para alimentar sus instalaciones y, si bien estas representan actualmente un 30 % de su consumo, se prevé alcanzar un 80 % en los 3 próximos años.

Del mismo modo, **la Manufactura construyó en 2012 su propia estación depuradora ecológica** (filtración con juncos), la primera en la industria alimentaria francesa. Sus aguas alimentan un estanque creado por la Manufactura y poblado de peces y batracios.

Con el objetivo constante de reducir su huella medioambiental ecológica, la Manufactura ha decidido revalorizar sus residuos. Las cáscaras de los granos de cacao, el único residuo agrícola que se produce, se aprovechan al 100 %: en forma de abono agrícola natural al 80 %, de infusiones al 10 % y de complementos alimenticios para animales al 10 %.

Por último, los embalajes que diseña actualmente la Manufactura están ecodiseñados: en un plazo de 3 años, el 100 % de los embalajes será reciclable.

* Selon normes françaises / Meets French norms / Según normativa francesa

OBJECTIFS 2024

2024 OBJECTIVES - OBJETIVOS 2024

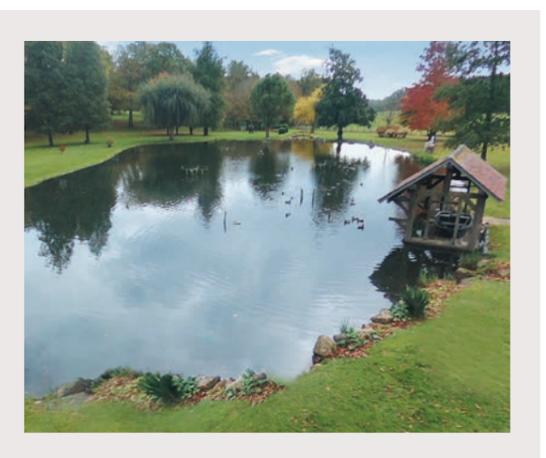


Emballages recyclables*
Recyclable packaging
Embalajes reciclables



Énergies renouvelables
Renewable energies
Energías renovables

80%
du mix énergétique
in the energy mix
en la matriz energética



CERTIFICATIONS

CERTIFICACIONES



Entreprise certifiée OEA-F
Sous le N° FR00000939



EXCELLENCE DES SAVOIRS-FAITS FRANÇAIS
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Opérateur économique agréé depuis 2012
Authorised Economy Operator since 2012
Operador económico autorizado desde 2012

Entreprise du patrimoine vivant depuis 2012
Living Heritage Company since 2012
Empresa del patrimonio vivo desde 2012

L'excellence du GOÛT



La Manufacture CLUIZEL est à l'origine d'un engagement qualité unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur l'ensemble de ses produits. Cette certification "Ingrédients Nobles" assure aux professionnels que seuls du pur beurre de cacao, de la vanille Bourbon en gousse et du sucre sont entrés dans la composition de la recette. De plus, les chocolats sont garantis sans soja, ni arôme ajouté au cours de la fabrication.

En parallèle des fèves de cacao, la Manufacture CLUIZEL sélectionne également avec soin les matières premières indispensables à la réalisation de ses créations et de ses intérieurs.

La Manufacture CLUIZEL a réalisé un travail de suppression des colorants E171 - E172 de ses produits pour les remplacer par des ingrédients colorants afin de vous garantir des produits toujours plus sains et naturels.

The Manufacture CLUIZEL created a unique quality commitment, the only one of its kind in the whole world, which certifies the fine selection of raw materials and appears on every single product. This 'Noble Ingredients' certification provides professionals with the guarantee that only pure cocoa butter, Bourbon vanilla pod and sugar are used in the recipes. Moreover, CLUIZEL chocolates are guaranteed without soy and without added flavors.

Not only the cocoa beans does the Manufacture CLUIZEL carefully select but also all the raw materials used for the making of its chocolate creations and fillings.

The Manufacture CLUIZEL removed coloring E171-E172 from its products in order to guarantee to its customers products even more pure and natural.

La Manufactura CLUIZEL es la artífice de un compromiso de calidad único en el mundo : el compromiso de utilización de "ingredientes selectos" que asegura la selección de materias primas y garantiza a los profesionales que solamente se utilizan para la composición de la receta manteca pura de cacao, vainilla Bourbon en rama y azúcar. Los chocolates cuentan con la garantía de no tener soja ni aromas añadidos durante el proceso de fabricación.

En paralelo a las habas de cacao, la Manufactura CLUIZEL selecciona igualmente con sumo cuidado las materias primas indispensables para la realización de sus creaciones y sus rellenos.

Además, la Manufactura CLUIZEL se enorgullece de poder ofrecer una gama de chocolates 100% colores de origen natural (sin E171 y E172).



Les 3 MÉTIERS



1.

Cacaofèvier®

La Manufacture CLUIZEL est l'un des rares Cacaofèviers® au monde à maîtriser la transformation de la fève de cacao en pâte puis en chocolat noir, lait ou ivoire.

Cacaofèvier®

The Manufacture CLUIZEL is one of the few Cacaofèviers® in the world to master the processing of cocoa beans into cocoa paste first, and then into dark, milk or white chocolate.

Cacaofèvier®

La Manufactura CLUIZEL es uno de los raros Cacaofèviers® en el mundo que dominan la transformación de las habas de cacao en pasta de cacao y en chocolate negro, chocolate con leche o chocolate blanco.

Chocolatier

La Manufacture CLUIZEL met en forme les confiseries avant de les envelopper d'une fine couche de chocolat et de les parer d'un décor.

Chocolate Maker

The Manufacture CLUIZEL processes chocolates before coating them with a thin layer of chocolate and decorating them.

Chocolatero

La Manufactura CLUIZEL fabrica sus productos de confitería, los recubre con en una fina capa de chocolate, y los decora

2.

Confiseur

La Manufacture CLUIZEL élabore elle-même ses propres recettes de fourrages : praliné, pâtes d'amandes, caramel, nougatine, liqueurs, gianduja...

Confectionner

The Manufacture CLUIZEL designs its own filling recipes: praliné, almond paste, caramel, nougatine, liqueur, gianduja...

Confitero

La Manufactura CLUIZEL elabora sus propias recetas de rellenos : praliné, mazapán, caramelo, nougatine, licores, gianduja...

Les Chocolats de PLANTATION

Plantation CHOCOLATES - Los chocolates de PLANTACIÓN

Une rencontre, un chocolat

Avec ses Chocolats de Plantation, la Manufacture CLUIZEL va chercher à la source des saveurs ancestrales, d'une très grande pureté : elle travaille l'essence du chocolat. Avec ces cacaos purs et singuliers, sublimés par un travail exceptionnel, la Manufacture se démarque : sa démarche et son oeuvre sont un exemple d'humanité.

An encounter, a chocolate

With its Plantation Chocolates, the Manufacture CLUIZEL embarks on a quest for ancestral flavours, genuine and untainted: it works with the very essence of chocolate. With these singular, unadulterated cocoas, enhanced by exceptional processes, the Manufacture sets itself apart: its approach and its process are exemplary in every way.

Un encuentro, un chocolate

Con sus Chocolates de Plantación, la Manufactura CLUIZEL apunta directamente al origen de los sabores ancestrales, cuya pureza es formidable: trabajamos la esencia del chocolate. Con estos cacaos puros y singulares, realizados por un trabajo excepcional, la Manufactura se destaca: su modo de proceder y su labor son un ejemplo de humanidad.



Des terroirs uniques

L'appellation « Chocolat de Plantation » désigne un chocolat constitué à partir de fèves de cacao toutes issues d'une seule et même plantation. Il est ainsi supérieur à un « chocolat d'origine », dont les fèves de cacao proviennent d'un seul pays, mais aussi à un « chocolat de cru », dont les fèves proviennent d'une seule région.

Les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnées dans les plantations de cacao les plus pointues au monde au plus près de la nature et de la pureté.

Unique terroirs

Chocolate earns the "Plantation chocolates" qualification only if it is made entirely from cocoa beans from one and the same plantation. It's higher quality than a "single-origin chocolate", whose beans come from only one country, and even superior to a "grand cru", whose beans come from a single region.

The cocoa beans are carefully selected from the world's most strictly run cocoa plantations, respecting nature and purity to the utmost.

Terruños únicos

La denominación «Chocolate de Plantación» designa los chocolates elaborados a partir de habas de cacao procedentes de una sola y misma plantación. Por lo tanto, es superior a un «chocolate de origen», cuyas habas de cacao proceden de un solo país, y también a un «chocolate de cru», cuyos granos proceden de una sola región.

Las habas de cacao son cuidadosamente seleccionadas en las plantaciones de cacao más avanzadas del mundo, lo más cerca posible de la naturaleza y de la pureza.



Nos planteurs, nos partenaires

Depuis 20 ans, chacun de nos Chocolats de Plantation met en avant son histoire et celle de la rencontre de la Manufacture et des familles de planteurs avec lesquelles elle travaille. Les liens qui les unissent sont faits de dialogues, de respect et d'échanges constants. Pour rendre hommage à ces familles qui rendent l'aventure CLUIZEL possible partout dans le monde, ces chocolats portent le nom des plantations dont ils sont issus, pour que ne soit jamais ignorée la valeur de ces partenariats. Animés par le même amour des produits d'exception, les ateliers CLUIZEL et les propriétaires des plantations travaillent ensemble à l'élaboration de chocolats supérieurs ainsi qu'à l'élévation et à la pérennisation du niveau de vie des familles de ces derniers, en respectant les standards culturels et les mœurs de leurs pays. Aujourd'hui, La Manufacture entretient une relation directe et de confiance avec chacun de ces 7 partenariats qui sont exclusifs.



Our planters, our partners

For 20 years, each of our Plantation Chocolates has told a story, featuring the encounter of the Manufacture and the planters' families with whom it works. The ties that unite them are made up of dialogue, respect and constant exchange. As a tribute to these families who make the CLUIZEL adventure possible around the world, these chocolates are named after the plantation their beans come from, showcasing the value of these partnerships. Sharing a passion for exceptional products, the CLUIZEL workshops and plantation owners work together to develop premium chocolates as well as to raise and maintain the living conditions of their families while respecting their country's cultural standards and customs. Today, the Manufacture maintains direct and trusted relationships with each of its 7 exclusive partners.



Nuestros plantadores, nuestros aliados

Desde hace 20 años, cada uno de nuestros Chocolates de Plantación pone de relieve su historia y la de nuestra colaboración con las familias de plantadores con las que trabajamos. Los lazos que nos unen se tejen a través de una comunicación, un diálogo y un respeto constantes. Para rendir homenaje a estas familias que hacen que la aventura de CLUIZEL sea posible por todo el mundo, estos chocolates llevan el nombre de las plantaciones de las que proceden; de esta forma, nunca se olvidará el valor de estas alianzas. Movidos por el mismo amor que nos suscitan los productos excepcionales, los talleres CLUIZEL y los propietarios de las plantaciones trabajan juntos para elaborar chocolates superiores, así como para mejorar y mantener el nivel de vida de las familias de estos, respetando las normas culturales y las costumbres locales. En la actualidad, la Manufactura mantiene una relación directa y de confianza con todas y cada una de estas 7 asociaciones exclusivas.

Un profil aromatique d'exception

Confectionner un Chocolat de Plantation demande dévouement et intransigeance. Trois facteurs en garantissent la qualité et la typicité : le terroir, la fermentation et la torréfaction. En étroite collaboration avec les planteurs, la Manufacture marie des procédés agricoles millénaires, des processus de fermentation ancestraux et des techniques de torréfaction inédites.

Plus d'une vingtaine d'essais ont été réalisés avant que soient élaborées les combinaisons « fermentation - torréfaction » idéales. Ce travail a porté ses fruits : les chocolats ainsi obtenus atteignent la perfection.

La fermentation

Les échanges entretenus par la Manufacture avec ses planteurs partenaires sont aussi constants que transparents ; ils lui ont permis de se nourrir de savoir-faire ancestraux. Ainsi, ils ont conjointement imaginé des processus de fermentation exclusifs, propres à chaque cacao.

Toujours réalisée au sein de la plantation, cette étape est fondamentale. C'est elle qui révélera la complexité gustative naturelle des fèves de cacao et la richesse de leur terroir.

Une torréfaction unique et artisanale

Là encore, la Manufacture se démarque. Pour ne pas altérer les multiples notes aromatiques des cacaos et en conserver toute la valeur nutritionnelle, elle a mis au point différents procédés de torréfaction propres à chaque terroir, lents, plus homogènes et réalisés à basse température.

An exceptional flavour profile

Working with a Plantation Chocolate requires dedication and determination. Three factors guarantee the quality and unique character of the chocolate: terroir, fermentation and roasting the beans. Working closely with planters, the Manufacture uses a mix of age-old agricultural methods, ancestral fermentation processes and new roasting techniques.

Over twenty trials were carried out to determine the ideal "fermentation roasting" combinations. This hard work paid off: the chocolates thus created can be qualified as perfect.

Fermentation

Permanent and transparent exchange between the Manufacture and its partner planters have enabled them to leverage ancestral savoir-faire. Together, they have developed exclusive fermentation processes, one for each cocoa bean.

Always carried out at the plantation itself, fermentation is a key stage on the road to excellence. It is the stage that reveals the natural taste profile of the cocoa beans and the aromatic range of their terroir.

Unique and artisanal roasting

Here, again, the Manufacture raises the bar. To avoid altering the cocoa's multiple aromatic notes or losing any nutritional value, different roasting processes have been developed for each terroir, slow, more homogenous and using low temperatures.

Un perfil aromático excepcional

Elaborar un Chocolate de Plantación requiere dedicación e intransigencia. Tres factores garantizan la calidad y la tipicidad de estos chocolates: el terroño, la fermentación y la torrefacción. En estrecha colaboración con los plantadores, la Manufactura combina métodos agrícolas milenarios, procesos de fermentación ancestrales y técnicas de torrefacción exclusivas.

Se realizan más de veinte ensayos antes de que se elaboren las combinaciones «fermentación - torrefacción» ideales. Este trabajo da sus frutos: los chocolates obtenidos alcanzan la perfección.

La fermentación

El diálogo que la Manufactura mantiene con sus plantadores socios es constante y transparente; le ha permitido nutrirse de conocimientos ancestrales. Así pues, han diseñado conjuntamente procesos de fermentación exclusivos, específicos de cada cacao.

Esta etapa, que siempre se realiza en la plantación, es fundamental. Es la que pondrá de manifiesto la complejidad gustativa natural de las habas de cacao y la riqueza de su terroño.

Una torrefacción única y artesanal

De nuevo, la Manufactura se desmarca. Para no alterar la diversidad de notas aromáticas de los cacaos y conservar todo su valor nutricional, ha desarrollado diferentes técnicas de torrefacción específicas de cada terroño, lentas, más homogéneas y a baja temperatura.

Une démarche unique éminemment qualitative

Toujours en quête de qualité et d'excellence, La Manufacture a procédé à une montée en puissance de ses Chocolats de Plantation afin de magnifier leur palette aromatique. Tous les pourcentages de cacao de nos Chocolats se trouvent désormais à 70 % et davantage.

Pour une traçabilité exemplaire, les fèves de cacao sont envoyées depuis les plantations vers les ateliers normands de la Manufacture directement après qu'elles aient séchées.

Chacune des étapes qui jalonnent la confection d'un Chocolat de Plantation est ainsi parfaitement maîtrisée.

A unique, eminently qualitative approach

On a permanent quest for quality and excellence, the Manufacture has ramped up its Plantation Chocolates to enhance their flavour profile. All of our chocolates now boast percentages of over 70% cocoa, or more.

To facilitate traceability, the cocoa beans are sent from the plantations to the Manufacture's Normandy workshops as soon as they have been dried.

Each of the stages in Plantation Chocolate making are controlled without fail.

Una dinámica única eminentemente cualitativa

La Manufactura, en su búsqueda constante de calidad y excelencia, ha procedido a potenciar sus Chocolates de Plantación para magnificar su paleta aromática. Todos los porcentajes de cacao de nuestros chocolates tienen ahora un valor de 70% y más.

Para una trazabilidad ejemplar, las habas de cacao se envían desde las plantaciones hasta los talleres normandos de la Manufactura directamente después de haberse secado.

De este modo, se controla perfectamente cada una de las etapas que intervienen en la elaboración de un Chocolate de Plantación.



M100

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

La Collection « Manufacture 100 » est un concentré du savoir-faire de la Manufacture CLUIZEL pour vous offrir plus de 100 chocolats au goût exceptionnel et authentique. Exclusivement fabriqués dans nos ateliers normands, les fourrages sont confectionnés à partir d'ingrédients de haute qualité soigneusement sélectionnés. Chaque intérieur est longuement pensé afin de trouver la texture et l'équilibre idéals qui prolongeront toutes les notes aromatiques.

Nous avons également développé une nouvelle ganache pour tous les bonbons à cadrer qui sublime leur puissance aromatique avec une texture plus dense et plus fondante. Les enrobages sont réalisés avec nos couvertures « Accords d'Exception » Vanuari Noir 63 %, Vanuari Lait 39 % et Kayambe 36% pour préserver l'intensité des notes de cacao.

Par ailleurs, les décors sont exécutés manuellement, de la pose des fruits secs ou de feuilles d'or, jusqu'aux décors à la fourchette et à la poche. Pour les chocolats les plus complexes, ce sont jusqu'à 66 mains qui interviennent au fil du processus de fabrication.

The "Manufacture 100" collection is a mass of know-how from the Manufacture CLUIZEL, to offer you more than 100 chocolates of exceptional and authentic taste. Made exclusively in our Normandy workshops, the fillings are made from carefully selected, high quality ingredients. Each of these fillings has been thought over for a long time, in order to find the ideal texture and balance, which will make each one of the hints of flavour last longer.

We have also developed a new ganache for all framed chocolates that sublimates their aroma with a denser and more tender texture. Our Vanuari dark chocolate 63%, Vanuari milk chocolate 39%, and Kayambe 36% 'Accords d'Exception' coatings are used to preserve the intensity of the cocoa notes.

This decoration is done by hand, from placing the dry fruit or the gold leaf, to fork and piping bag decoration. For the most complex chocolates, there are up to 66 pairs of hands which work through the manufacturing process.

La colección "Manufacture 100" es un concentrado del saber hacer de la Manufactura CLUIZEL para ofrecerle más de 100 chocolates de sabor excepcional y auténtico. Fabricados exclusivamente en nuestros talleres de Normandía, los rellenos se confeccionan a partir de ingredientes de alta calidad cuidadosamente seleccionados. Cada interior se piensa largamente para encontrar la textura y el equilibrio ideales que prolongarán cada una de las notas aromáticas.

Asimismo, hemos desarrollado un nuevo ganache destinado a todos los chocolates para encuadrar que realza su potencia aromática con una textura más fina y suave. Las envolturas se realizan con nuestras coberturas «Accords d'Exception» Vanuari Negro 63 %, Vanuari Leche 39 % y Kayambe 36 % para preservar la intensidad de las notas de cacao.

La decoración se realiza a mano, desde la colocación de frutos secos o de hoja de oro, hasta la decoración con el tenedor y con la manga. Para los chocolates más complejos, hasta 66 manos son las que intervienen a lo largo del proceso de fabricación.

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. A partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

☀ Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



M100

GANACHE CHOCOLAT DE PLANTATION /
PLANTATION CHOCOLATE GANACHE /
GANACHE DE CHOCOLATE DE PLANTACIÓN



PALET LA LAGUNA (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'La Laguna' (Guatemala) 70 % de cacao
• 'La Laguna' plantation (Guatemala) chocolate 70% cacao ganache
• Ganache de chocolate de Plantación 'La Laguna' (Guatemala) 70 % de cacao
réf. 00866

DA



PALET RIACHUELO (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Riachuelo' (Brésil) 70 % de cacao
• 'Riachuelo' plantation (Brazil) chocolate 70% cacao ganache
• Ganache de chocolate de Plantación 'Riachuelo' (Brasil) 70 % de cacao
réf. 00868

DA



PALET VILA GRACINDA (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73 % de cacao
• 'Vila Gracinda' plantation (São Tomé) chocolate 73% cacao ganache
• Ganache de chocolate de Plantación 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73 % de cacao
réf. 00565

DA



PALET EL JARDÍN (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'El Jardín' (Colombie) 75 % de cacao
• 'El Jardín' plantation (Columbia) chocolate 75% cocoa ganache
• Ganache de chocolate de Plantación 'El Jardín' (Colombia) 75 % de cacao
réf. 00865

DA



PALET MOKAYA (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Mokaya' (Mexique) 75 % de cacao
• 'Mokaya' plantation (Mexico) chocolate 75% cocoa ganache
• Ganache de chocolate de Plantación 'Mokaya' (México) 75 % de cacao
réf. 00718

DA



PALET À LA FEUILLE D'ARGENT (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de la Plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine) 73 % de cacao, décoré à la feuille d'argent
• 'Los Anconès' plantation (Dominican Republic) chocolate 73% cocoa ganache and decorated with silver leaf
• Ganache de chocolate de Plantación 'Los Anconès' (República Dominicana) 73 % de cacao, decoració hoja de plata
réf. 00850

DA



CYRANO (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine) 73 % de cacao, décorée d'une pointe d'or
• 'Los Anconès' plantation (Dominican Republic) chocolate 73% cocoa ganache and decorated with a gold drop
• Ganache de chocolate de Plantación 'Los Anconès' (República Dominicana) 73 % de cacao, decoración oro
réf. 00370

DA



PALET D'OR (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat noir de Plantation 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, décorée d'une pointe d'or 22 carats
• 'Mangaro' plantation (Madagascar) chocolate 71% cocoa ganache and decorated with a gold drop
• Ganache de chocolate negro de Plantación 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, decoración oro
réf. 00860

DA



TRUFFE À LA CRÈME (noir / dark / negro)
• Ganache à la crème et au chocolat de Plantation 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, saupoudrée de cacao
• 'Mangaro' plantation (Madagascar) chocolate 71% cocoa ganache, powdered with cocoa
• Ganache con crema y chocolate de Plantación 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, espolvoreada con cacao
réf. 01455

DA



MADRILÈNE (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao sur lit de marmelade d'orange, décor poudre de fruits
• 'Mangaro' plantation (Madagascar) chocolate 71% cocoa ganache over orange marmelade and decorated with fruit powder
• Ganache de chocolate de Plantación 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, sobre cama de mermelada de naranja, decoración polvo de frutas
réf. 00623

DA



MALAGA (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine) 73 % de cacao sur lit de marmelade de citron, décor poudre de fruits
• 'Los Anconès' plantation (Dominican Republic) chocolate 73% cocoa ganache over lemon marmelade and decorated with fruit powder
• Ganache de chocolate de Plantación 'Los Anconès' (República Dominicana) 73 % de cacao, sobre cama de mermelada de limón, decoración polvo de frutas
réf. 00626

DA



FRAMBOISINE (noir / dark / negro)
• Ganache au chocolat de Plantation 'Riachuelo' (Brésil) 70 % de cacao sur lit de marmelade framboise, décor poudre de framboise
• 'Riachuelo' plantation (Brazil) chocolate 70% cocoa ganache over raspberry marmelade and decorated with raspberry powder
• Ganache de chocolate de Plantación 'Riachuelo' (Brasil) 70 % de cacao, sobre cama de mermelada de frambuesa, decoración polvo de frambuesa
réf. 00483

DA

GANACHES / GANACHES / GANACHES



CACAOGUSTO (noir / dark / negro)
• Ganache chocolat noir 72 % de cacao
• 72% dark chocolate ganache
• Ganache chocolate negro 72%
réf. 00161

DA



CACAOGRANDÉ (noir / dark / negro)
• Ganache chocolat noir 85 % de cacao
• 85% dark chocolate ganache
• Ganache chocolate negro 85 %
réf. 00158

DA



CACAOFORTÉ (noir / dark / negro)
• Ganache chocolat noir 99 % de cacao
• 99% dark chocolate ganache
• Ganache chocolate negro 99 %
réf. 00155

DA



CRÈME BRÛLÉE (noir / dark / negro)
• Ganache au beurre caramélisé
• Ganache with caramelized butter
• Ganache de mantequilla caramelizada
réf. 00345

DA



PALET AU THÉ (noir / dark / negro)
• Ganache chocolat noir au thé noir, décor poudre de thé
• Black tea flavoured dark ganache, decoration tea powder
• Ganache chocolate negro con té negro, decoración polvo de té
réf. 01000

DA



CAPPUCCINO (noir / dark / negro)
• Ganache chocolat lait au café, décorée d'une rosace gianduja blanc
• Milk chocolate ganache with coffee decorated with a white gianduja rosette
• Ganache chocolate con leche con café, decorado con rosetón de gianduja blanco
réf. 00167

DA

M100

GANACHES / GANACHES / GANACHES



PALET PURE ORIGINE MADAGASCAR

- (noir / dark / negro)
- Carton de 1 kg / 1 kg case / Caja de 1 kg
 - Ganache chocolat noir de Madagascar
 - Madagascar dark chocolate ganache
 - Ganache chocolate negro de Madagascar

réf. 00873



PALET PURE ORIGINE SAINT-DOMINGUE

- (noir / dark / negro)
- Carton de 1 kg / 1 kg case / Caja de 1 kg
 - Ganache chocolat noir de Saint-Domingue
 - Santo Domingo dark chocolate ganache
 - Ganache chocolate negro de Santo Domingo

réf. 00877



PALET PURE ORIGINE SÃO-TOMÉ

- (noir / dark / negro)
- Carton de 1 kg / 1 kg case / Caja de 1 kg
 - Ganache chocolat noir de São Tomé
 - São Tome dark chocolate ganache
 - Ganache chocolate negro de São Tomé

réf. 00879



CHATAÏGNE (noir / dark / negro)

- Ganache chocolat lait à la pâte de marrons au Rhum
- Milk chocolate ganache with chestnut paste and Rum
- Ganache chocolate con leche con pasta de castaña al ron

réf. 00290



ESPELETTE (noir / dark / negro)

- Ganache chocolat noir aux cranberries et piment d'Espelette
- Dark chocolate ganache with cranberries and Espelette sweet pepper
- Ganache chocolate negro con arándanos y pimienta de Espelette

réf. 00445

DA



HOSHIYUZU (noir / dark / negro)

- Ganache chocolat noir au yuzu
- Dark chocolate ganache with yuzu
- Ganache chocolate negro con yuzu

réf. 00544



CASSE-NOISETTE (Kewane)

- Praliné Noisettes
- Hazelnut praliné
- Praliné Avellanas

réf. 00232

DA



APHRODITE (ivoire / white / blanco)

- Praliné fruits rouges au poivre de Sichuan
- Red berry praline with Sichuan pepper
- Praliné con frutos rojos a la pimienta de Sichuan

réf. 00485

DA



TABOR (lait / milk / leche)

- Praliné pur noisettes décoré d'une noisette caramélisée
- Pure hazelnut praliné decorated with roasted hazelnut
- Praliné pura avellanas decorado con una avellana caramelizada

réf. 01420

DA



PALET LAIT PALET IVOIRE PALET NOIR

- Ganache chocolat noir au café broyé, décorée d'une pointe d'or 22 carats
- Dark chocolate ganache with ground coffee, decorated with a dash of gold
- Ganache chocolate negro con granos de café molidos, decorado con punta de oro

réf. 00920

réf. 00910

réf. 00950

DA



PRINCESSE (noir / dark / negro)

- Ganache chocolat noir au Cointreau et dés d'orange broyés, saupoudrée de sucre glace
- Dark chocolate ganache with Cointreau and dices of orange, sprinkled with icing sugar
- Ganache chocolate negro al Cointreau y con daditos de naranja, espolvoreada con azúcar glas

réf. 01240



BOUCHON (noir / dark / negro)

- Ganache chocolat lait au Calvados
- Milk chocolate ganache with Calvados
- Ganache chocolate con leche y Calvados

réf. 00102



DÉLICE (lait / milk / leche)

ROCHER MIGNON (noir / dark / negro)

ROCHER BLANC (ivoire / white / blanco)

- Praliné amandes et noisettes caramélisées, décoré de grains d'amandes grillées
- Caramelized almonds and hazelnuts praliné decorated with roasted almond grains
- Praliné almendras y avellanas caramelizadas decorado con granos de almendras tostadas

réf. 00390

réf. 01310

réf. 01290

DA

DA

DA



NOIX LAIT

- Praliné pur noisettes au chocolat blanc et morceaux de noix
- Pure hazelnut praliné with white chocolate and walnut pieces
- Praliné chocolate blanco pura avellana y pedazos de nuez

réf. 00780

M100

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS

NEW



AMANN (lait / milk / leche)

- Praliné biscuit / Praline biscuit / Praliné Galleta

Texture moelleuse et croustillante

Soft and crispy texture

Textura esponjosa y crujiente

Notes gustatives : galette sablée nappée de chocolat lait, biscuit vanillé aux amandes, amandes et caramel à la fleur de sel.

Tasting Notes: shortbread topped with milk chocolate, vanilla biscuit with almonds, almonds, and caramel of sea salt.

Notas gustativas: sablé recubierto de chocolate negro, galleta de vainilla con almendras, almendras y caramelo con flor de sal.

réf. 00040

DA

M100

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



BERGERAC (lait / milk / leche)
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes caramélisées
 • Crispy praliné with caramelized almonds and hazelnuts
 • *Praliné de hojaldre almendras y avellanas caramelizadas*

réf. 00085

DA



SICHUAN (noir / dark / negro) ☼
 • Praliné au poivre de Sichuan
 • Praliné with Sichuan pepper
 • *Praliné a la pimienta de Sichuan*

réf. 01360



TONKALINE (lait / milk / leche)
 • Praliné amandes et noisettes à la fève de Tonka
 • Almond and hazelnut praliné with Tonka bean
 • *Praliné almendras y avellanas con habas de Tonka*

réf. 01441



PRALINÉ ROYAL LAIT
PRALINÉ ROYAL NOIR ☼
 • Praliné amandes et noisettes caramélisées avec grains d'amandes grillées
 • Caramelized almonds and hazelnuts praliné with roasted almond grains
 • *Praliné almendras y avellanas caramelizadas con granos de almendras tostadas*

réf. 01220

réf. 01230

DA

DA



ICARE (noir / dark / negro) ☼
 • Praliné amandes et noisettes très caramélisées
 • Very-caramelized almonds and hazelnuts praliné
 • *Praliné almendras y avellanas muy caramelizadas*

réf. 00546



PRALINÉ PRESTIGE (noir / dark / negro) ☼
 • Praliné à l'ancienne pur amandes caramélisées
 • Old style pure caramelized almonds praliné
 • *Praliné tradicional pura almendras caramelizadas*

réf. 01210



PRALINÉ DES AÏEUX (noir / dark / negro) ☼
 • Praliné 50 % amandes et noisettes caramélisées broyé gros grains
 • 50 % coarse-grained almonds and hazelnuts praliné
 • *Praliné 50 % almendras y avellanas caramelizadas, molido en granos gruesos*

réf. 01200

DA



THÉOBROMA (lait / milk / leche)
 • Praliné amandes et noisettes avec grué de cacao, décoré d'une cabosse chocolat noir
 • Almonds and hazelnuts praliné with cocoa nibs, decorated with a dark chocolate pod
 • *Praliné almendras y avellanas con grué de cacao, decorado con una mazorca de chocolate negro*

réf. 01444

DA



CAPRI (lait / milk / leche)
 • Praliné amandes et noisettes aux éclats de caramel, décor poudre de cacao
 • Almonds and hazelnuts praliné with caramel bits, cocoa powder decoration
 • *Praliné, almendras y avellanas con fragmentos de caramelo, decorado con cacao en polvo*

réf. 00168



FLEUR DE SABLE (Kewane)
 • Praliné Feuilleté Fleur de Sel
 • Layered Fleur de Sel praliné
 • *Praliné Hojaldre Flor de Sal*

réf. 00470

DA



DIABLOTIN LAIT
DIABLOTIN NOIR ☼
 • Praliné pur noisettes finement broyé et décoré d'une rosace de gianduja
 • Pure hazelnuts praliné, finely ground and decorated with gianduja rosette
 • *Praliné pura avellanas finamente triturado y decorado con oseton de gianduja*

réf. 00410

réf. 00420

DA

DA



COLOMBIEN (noir / dark / negro) ☼
 • Praliné amandes et noisettes au café broyé, décor en chocolat noir au café
 • Almonds and hazelnuts praliné, dark chocolate and coffee decoration
 • *Praliné almendras y avellanas, decoración de chocolate negro con café*

réf. 00310



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE FEUILLETÉ (noir / dark / negro) ☼
 • Carton de 1 kg / 1 kg case / Caja de 1 kg
 • Praliné à l'ancienne feuilleté amandes, noisettes
 • Old style almonds and hazelnuts crunchy praliné
 • *Praliné crujiente tradicional almendras-avellanas*

réf. 00971

DA



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE AMANDES-NOISETTES (noir / dark / negro) ☼
 • Carton de 1 kg / 1 kg case / Caja de 1 kg
 • Praliné à l'ancienne amandes-noisettes
 • Old style almonds and hazelnuts praliné
 • *Praliné tradicional almendras y avellanas*

réf. 00968



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE AMANDES (noir / dark / negro) ☼
 • Carton de 1 kg / 1 kg case / Caja de 1 kg
 • Praliné à l'ancienne pur amandes
 • Old style pure almonds praliné
 • *Praliné tradicional puro almendras*

réf. 00966

M100

CARAMEL / CARAMEL / CARAMELO

NEW



BRUN DE SEL (noir / dark / negro)

- Caramel très tendre à la fleur de sel
- Very soft caramel with fleur de sel
- Caramelo muy blando con flor de sal

Texture cassante et fondante à cœur
Brittle and melt-in-the-middle texture
Textura quebradiza y fundante en el interior

Notes gustatives : Caramel, force du chocolat noir et pointe de fleur de sel, cacao caramélisé.

Tasting Notes: caramel, rich dark chocolate and a hint of fleur de sel, caramelised cocoa.

Notas gustativas : caramelo, fuerza del chocolate negro y pizca de flor de sal, cacao caramelizado.

réf. 00151

DA

NEW



BRUN DE SEL (lait / milk / leche)

- Caramel très tendre à la fleur de sel
- Very soft caramel with fleur de sel
- Caramelo muy blando con flor de sal

Texture cassante et fondante à cœur
Brittle and melt-in-the-middle texture
Textura quebradiza y fundante en el interior

Notes gustatives : Chocolat lait, confiture de lait, caramel doux, fleur de sel, toffee

Tasting Notes: milk chocolate, dulce de leche, sweet caramel, fleur de sel, toffee

Notas gustativas : chocolate con leche, confitura de leche, caramelo suave, flor de sal, tofe

réf. 00153

DA



CHAMPIGNON CARAMEL (noir / dark / negro)

- Pied en caramel, tête en nougatine
- Foot made of caramel, top made of croquant
- Pie de caramel, sombrero de nougatine

réf. 00260

DA



INTREPIDE (noir / dark / negro)

- Praliné amandes et noisettes sur un lit de caramel très tendre, décor poudre de cacao
- Almonds and hazelnuts praliné over a very soft caramel layer, cocoa powder decoration
- Praliné almendras y avellanas sobre cama de caramelo muy tierno, decorado con cacao en polvo

réf. 00558

DA

M100

GIANDUJA / GIANDUJA / GIANDUJA



CHAMPIGNON BOLET (noir / dark / negro)

- Pied en gianduja vanille, tête en nougatine
- Foot made of gianduja with vanilla, top made of croquant
- Pie de gianduja vainilla, sombrero de nougatina

réf. 00250



GAUFRETTE (noir / dark / negro)

- Gianduja vanille entre 2 disques de chocolat noir
- Gianduja with vanilla in-between 2 plain dark chocolate discs
- Gianduja vainilla entre 2 discos de chocolate negro

réf. 00510



JÉRICO (noir / dark / negro) *

- Caissette chocolat noir 72 % de cacao garnie de gianduja noisette intense et vanille
- Dark chocolate shell 72% filled with intense hazelnut and vanilla gianduja
- Cazoleta chocolate negro 72 % rellena con gianduja avellana intensa y vainilla

réf. 00560



POMME DE PIN (lait / milk / leche)

- Gianduja vanille
- Gianduja with vanilla
- Gianduja vainilla

réf. 01190



SULTANE

- Noisette grillée, gianduja vanille, décorée d'une rosace gianduja vanille
- Roasted hazelnut and vanilla gianduja, decorated with a vanilla gianduja rosette
- Avellana tostada, gianduja vainilla, decorado con un rosetón de gianduja vainilla

réf. 01400

DA



MONACO (noir / dark / negro) *

- Gianduja intense à la fleur de sel et éclats de noisettes caramélisées
- Intense gianduja with fleur de sel and caramelized hazelnuts bits
- Gianduja intenso a la flor de sal y pedacitos de avellanas caramelizadas

réf. 00745

NOUGAT /
NOUGAT / TURRÓN



NOUGAT DE MONTÉLIMAR (noir / dark / negro)

- Véritable Nougat de Montélimar au miel, décor à la fourchette
- Genuine Nougat of Montélimar, forked decoration
- Auténtico Nougat de Montélimar con miel, decoración con el tenedor

réf. 00810

DA

M100

FRUITS SECS / DRIED FRUITS / FRUTOS SECOS

NEW



CROQUENOISSETTE (Kewane)

- Noisettes caramélisées enrobées de chocolat Kewane
- Caramelised hazelnuts coated in Kewane chocolate
- Avellanas caramelizadas recubiertas de chocolate Kewane

réf. 00349

DA



CROQUAMANDE NOIR CROQUAMANDE LAIT

- Amandes caramélisées enrobées de chocolat noir ou lait
- Caramelized almonds coated in dark or milk chocolate
- Almendras caramelizadas recubiertas de chocolate negro o con leche

réf. 00360

réf. 00361

DA



ROCAILLE NOIR ROCAILLE LAIT

- Carton de 1,5 kg - Case of 1,5 kg - Caja de 1,5 kg
- Bâtonnets d'amandes grillées enrobés de chocolat
- Roasted almonds sticks coated with chocolate
- Bastoncillos de almendras tostadas recubiertos de chocolate

réf. 01284

réf. 01283



MINI-FLORENTIN NOIR

- Amandes grillées, miel, dés d'oranges confites et fruits confits, nappage chocolat noir
- Roasted almonds, honey, candied orange bits and candied fruits, coated with dark chocolate
- Almendras tostadas, miel, dados de naranjas confitadas y frutas confitadas, cubierto de chocolate negro

réf. 00732



MENDIANT PREMIUM NOIR MENDIANT PREMIUM LAIT

- Chocolat lait 39 % et noir 63 % de cacao, décoré de fruits secs (amande et noisette caramélisées, pistache, dés d'orange confite)
- 39 % milk and 63 % dark chocolate discs decorated with dried fruits (caramelized almonds and hazelnuts, pistachios, candied orange dices)
- Chocolate leche 39 % y negro 63 % decorado con frutas secas (almendras y avellanas caramelizadas, pistachos y daditos de naranja confitada)

réf. 00710

réf. 00715

DA

DA



MENDIANT PREMIUM IVOIRE

- Chocolat ivoire, décoré de fruits secs (amande caramélisée, figue, cranberry, citron)
- White chocolate, embellished with dried fruit (caramelised almond, fig, cranberry, lemon)
- Chocolate blanco, decorado con frutos secos (almendra caramelizada, higo, arándano, limón)

réf. 00716

DA



M100

PÂTE D'AMANDES / ALMOND PASTE / MAZAPÁN



SÉVILLE (noir / dark / negro) ☼
 • Pâte d'amandes à 50 % d'amandes
 • Almond paste with 50% almonds
 • Mazapán de almendras con 50 % de almendras

réf. 01365

DA



PISTRA (noir / dark / negro) ☼
 • Pâte d'amandes et pistaches décoré d'une pistache
 • Almond paste and pistachio decorated with a pistachio
 • Mazapán y pistacho decorado con pistacho

réf. 01170

DA



TATIN (lait / milk / leche) 🍷
 • Pâte d'amandes au Calvados et à la pomme sur lit de caramel tendre
 • Almond paste with apple pieces and Calvados, over a soft caramel layer
 • Mazapán al Calvados y a la manzana sobre cama de caramelo blando

réf. 01440



COCO DES ÎLES (ivoire / white / blanco) 🍷
 • Pâte d'amandes au rhum et noix de coco, décoré d'un pignon de pin enrobé de chocolat ivoire
 • Rum and coconut almond paste decorated with a pine nut coated in White chocolate
 • Mazapán con Ron y coco, decorado con un piñón de pino recubierto de chocolate blanco

réf. 00300



PÉRIGORD NOIR 🍷
 • Pâte d'amandes et de noix au rhum, décoré d'un cerneau de noix
 • Almond and walnut paste with rum, decorated with a walnut kernel
 • Mazapán de almendra y nuez al ron, decoración con nueces

réf. 01061



BOUQUETIN (ivoire / white / blanco) 🍷
 • Pâte d'amandes chocolatée au Grand Marnier et écorces d'orange
 • Chocolate almond paste with Grand Marnier and orange peels
 • Mazapán chocolateado con Grand Marnier y cortezas de naranja

réf. 00150



FORESTIÈRE
 • Coquille nougatine fourrée praliné fondant amandes et noisettes, décorée de poudre d'amande colorée
 • Croquant shell filled with smooth almonds and hazelnuts praliné decorated with colored almond powder
 • Concha de nougatine rellena de praliné fundente almendras y avellanas, decorada con polvo de almendras colorado

réf. 00480

DA



CASSANDRE (noir / dark / negro) ☼
 • Coquille nougatine fourrée praliné amandes et noisettes
 • Croquant shell filled with almonds and hazelnuts praliné
 • Concha nougatine rellena con praliné almendras y avellanas

réf. 00230

DA



OURSIN LAIT
OURSIN NOIR ☼
 • Coquille nougatine fourrée de praliné amandes et noisettes
 • Croquant shell filled with almonds and hazelnuts praliné
 • Concha de nougatine rellena con praliné almendras y avellanas

réf. 00820

réf. 00830



SUCCÈS (lait / milk / leche) ☼
 • Pastille de nougatine et gianduja vanille
 • Gianduja with vanilla in between 2 croquant discs
 • Pastilla de nougatine y gianduja vainilla

réf. 01380

DA



PERLE D'OR (lait / milk / leche)
PERLE NOIR (noir / dark / negro) ☼
PERLE IVOIRE
 • Coquille nougatine fourrée praliné amandes et noisettes, enrobée de chocolat lait, ivoire ou noir
 • Croquant shell filled with almonds and hazelnuts praliné, coated with milk, white or dark chocolate
 • Concha de nougatine rellena con praliné almendras y avellanas, cubierto de chocolate leche, blanco o negro

réf. 01070

réf. 01090

réf. 01080

DA

FRUITÉS / FRUITIES / AFRUTADOS



AIGUILLETTE ORANGE LISSE (noir / dark / negro)
 • Ecorce d'orange confite
 • Strip of candied orange peel
 • Corteza de naranja confitada

réf. 00030

DA



AIGUILLETTE CITRON (noir / dark / negro)
 • Ecorce de citron confite
 • Candied lemon peel
 • Corteza de limón confitada

réf. 00010

DA



AIGUILLETTE ORANGE AMANDES (noir / dark / negro)
 • Ecorce d'orange confite et grains d'amandes grillées
 • Candied orange peel and roasted almond grains
 • Corteza de naranja confitada y granos de almendras tostados

réf. 00020



AIGUILLETTE GINGEMBRE (noir / dark / negro)
 • Gingembre confit
 • Candied ginger
 • Jengibre confitado

réf. 00015

DA

ALCOOL / ALCOHOL / ALCOHOL



PASTILLE CALVADOS 🍷
 (noir / dark / negro)
 • Liqueur au Calvados
 • Calvados liqueur
 • Licor con Calvados

réf. 01030



PASTILLES EAU-DE-VIE FRUITS (noir / dark / negro) 🍷
 • 7 liqueurs assorties (Calvados, Fraise, Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Quetsch)
 • 7 assorted fruit liqueur chocolates (Calvados, Damson, Kirsch, Mirabelle, Raspberry, Strawberry, Williams pear, Quetsch)
 • Surtido de 7 licores (Calvados, Frambuesa, Fresa, Kirsch, Ciruela Mirabel, Pera Williams, Quetsch)

réf. 01040

M100

ALCOOL / ALCOHOL / ALCOHOL



LIQUEURS CONFISEUR (noir / dark / negro) 🍷
 • 8 liqueurs assorties (Calvados, Cognac, Cointreau, Framboise, Grand Marnier, Kirsch, Rhum, Whisky)
 • 8 assortied liqueur chocolates (Calvados, Cognac, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Raspberry liqueur, Rum, Whisky)
 • Surtido de 8 licores (Calvados, Coñac, Cointreau, Frambuesa, Grand Marnier, Kirsch, Ron, Whisky)
réf. 00580

CHARDONS (ivoire / milk / leche) 🍷
 Carton de 1 kg / Case of 1 kg / Caja de 1 kg
 • Armagnac
 • Framboise / Raspberry liqueur / Frambuesa
 • Grand Marnier
 • Mirabelle / Mirabelle liqueur / Licor de ciruela mirabel
 • Poire Williams / Williams pear liqueur / Licor de pera

réf. 01790	réf. 01840	réf. 01850	réf. 01870	réf. 01880
DA	DA	DA	DA	DA



LIQUEURS VIEILLE FRANCE (noir / dark / negro) 🍷
 • 8 liqueurs assorties (Calvados/Vert, Cognac/Vieil Or, Cointreau/Rose pastel, Framboise/Rose vif, Grand Marnier/Saumon, Kirsch/Rouge, Rhum/Or et Whisky/Bleu)
 • 8 assortied liqueur chocolates (Calvados/Green, Cognac/Old gold, Cointreau/Light pink, Raspberry/Bright pink, Grand Marnier/Salmon pink, Kirsch/Red, Rum/Gold and Whisky/Blue)
 • Surtido de 8 licores (Calvados/Verde, Coñac/Oro viejo, Cointreau/Rosa claro, Frambuesa/Rosa, Grand Marnier/Salmón, Kirsch/Rojo, Ron/Oro y Whisky/Azul)
réf. 00590
 DA

M100

ALCOOL / ALCOHOL / ALCOHOL



GRIOTTE ROUGE (noir / dark / negro) 🍷
 • Griotte avec noyau vieillie au Kirsch
 • Morello cherry with pit aged in Kirsch
 • Guinda con hueso conservada en Kirsch
réf. 00540
 DA



GRIOTTE DÉNOYAUTÉE (noir / dark / negro) 🍷
 • Griotte dénoyautée vieillie au Kirsch
 • Pitted Morello cherry aged in Kirsch
 • Guinda deshuesado conservada en Kirsch
réf. 00530



GUIGNETTE (noir / dark / negro) 🍷
 • Griotte avec noyau vieillie au Kirsch (queue non comestible)
 • Morello cherry with pit aged in Kirsch (inedible stalk)
 • Guinda con pepita conservada en Kirsch (Los rabillos no son comestibles)
réf. 00542
 DA

ASSORTIMENTS

M100 / M80



PLATEAU ASSORTIMENT LUXE ✨
 3 plateaux de 1,9 kg par carton / 3 trays of 1,9 kg per case / 3 bandejas de 1,9 kg por caja
 • Assortiment bonbons de chocolat enrobés chocolat noir et lait
 • Assortment of chocolates coated with dark and milk chocolate
 • Surtido de chocolates bañados en chocolate negro y chocolate con leche
réf. 02025
 DA

M80

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

La collection « Manufacture 80 » joue la carte de la sobriété, avec des décors plus simples et épurés. Mais le goût lui, est toujours bien présent, grâce notamment aux enrobages réalisés avec nos couvertures « Accords d'Exception » Vanuari Noir 63 %, Vanuari Lait 39 % et Kayambe 36% pour préserver l'intensité des notes de cacao.

La texture des ganaches a été revue sur l'ensemble de la collection. Plus dense et plus fondante, elle sublime la puissance aromatique des bonbons de chocolat qui révèlent pleinement leurs notes gustatives. Un assortiment de 29 références, rangées sur plaques par 2 kg, toutes à un prix identique.

The "Manufacture 80" collection plays the simplicity card, with more basic and fine decoration. But the taste is still highly present, thanks to our Vanuari dark chocolate 63 %, Vanuari milk chocolate 39%, and Kayambe 36% 'Accords d'Exception' coatings which preserve the intensity of the cocoa notes.

The texture of the ganaches used in the Collection has been modified: it is now denser and more tender to sublimate the powerful aroma of the chocolate which fully reveal their taste on the palette. An assortment of 29 types, placed on trays of 2 kg, all at the same price.

La colección "Manufacture 80" juega la baza de la sobriedad, con decoraciones más sencillas y depuradas. No obstante, el sabor siempre está presente, sobre todo gracias a las envolturas realizadas con nuestras coberturas «Accords d'Exception» Vanuari Negro 63 %, Vanuari Leche 39 % y Kayambe 36 % para preservar la intensidad de las notas de cacao.

La textura de los ganaches se ha revisado en toda la Colección. Más densa y suave, ensalza la potencia aromática de los bombones, los cuales revelan plenamente sus notas gustativas. Un surtido de 29 referencias, organizadas en placas por 2 kg, todas a un precio idéntico.

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. A partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

 Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

 Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



M80

GANACHES / GANACHES / GANACHES



ODYSSÉE (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir à la crème
 • Dark chocolate ganache with cream
 • Ganache chocolate negro y crema
réf. 00817



LADY (lait / milk / leche)
 • Ganache chocolat lait au caramel brun
 • Milk chocolate ganache with brown caramel
 • Ganache chocolate con leche al caramelo marrón
réf. 00570



BAHIA (noir / dark / negro)
 • Ganache au café en grains torréfiés puis broyés, enrobée chocolat noir
 • Ganache with roasted and ground coffee beans, coated with dark chocolate
 • Ganache con granos de café tostados y triturados, cubierta de chocolate negro
réf. 00080
 DA



PALET AU MIEL (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir aux deux miels
 • Dark chocolate ganache with two honeys sorts
 • Ganache chocolate negro con dos tipos de miel
réf. 00930
 DA



CRAQ SPÉCULOOS (lait / milk / leche)
 • Praliné spéculoos
 • Praliné with speculoos
 • Praliné speculoos
réf. 00350
 DA



BLASON (lait / milk / leche)
 • Praliné amandes et noisettes croustillant
 • Crunchy almonds and hazelnuts praliné
 • Praliné almendras y avellanas crujiente
réf. 00090



ESCAPADE (lait / milk / leche)
 • Praliné amandes noisettes citronné craquant et vanillé
 • Crunchy almonds and hazelnuts praliné flavored with lemon and vanilla
 • Praliné de almendra y avellana con aroma a limón, crujiente y avainillado
réf. 00433
 DA



ESMERALDA (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir et dés de citron
 • Dark chocolate ganache with dices of lemon
 • Ganache chocolate negro con daditos de limón
réf. 00440
 DA



VAYA (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir aux écorces d'orange
 • Dark chocolate ganache with orange peels
 • Ganache chocolate con cortezas de naranja
réf. 01535



PALET PASSION (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat lait à la pulpe de fruits de la passion
 • Milk chocolate ganache with passion fruit pulp
 • Ganache chocolate con leche a la pulpa de fruta de la pasión
réf. 00965
 DA



CRAQUEBLANC
CRAQUELAIT
CRAQUE NOIR
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes
 • Almonds and hazelnuts crunchy praliné
 • Praliné de hojaldre almendras y avellanas
réf. 00320 **réf. 00330** **réf. 00340**
 DA DA



CALYSTO LAIT
CALYSTO NOIR
 • Praliné amandes et noisettes caramélisées saupoudré de grains d'amandes grillées
 • Praliné with caramelized almonds and hazelnuts sprinkled with grilled almond grains
 • Praliné almendras y avellanas caramelizadas espolvoreadas con granos de almendras tostadas
réf. 00162 **réf. 00163**
 DA DA



PALET FRAMBOISE (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir à la pulpe de framboise
 • Dark chocolate ganache with raspberry pulp
 • Ganache chocolate negro con pulpa de frambuesa
réf. 00901



PALET DES NEIGES (ivoire / white / blanco)
 • Ganache chocolat lait à la pulpe de framboise et à l'eau de vie de framboise
 • Milk chocolate ganache with raspberry pulp & brandy
 • Ganache chocolate con leche con pulpa de frambuesa y licor de frambuesa
réf. 00940



MARNY (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir au Grand Marnier et dés d'orange broyés
 • Dark chocolate ganache with Grand Marnier and chopped dices of orange
 • Ganache chocolate negro de Grand Marnier y daditos de naranja triturados
réf. 00650



SALAMBO LAIT
SALAMBO NOIR
 • Praliné amandes et noisettes finement broyé
 • Finely ground almonds and hazelnuts praliné
 • Praliné almendras y avellanas finamente trituradas
réf. 01340 **réf. 01350**



VALMONTIÈRE LAIT
VALMONTIÈRE NOIR
 • Praliné amandes et noisettes broyé gros grains
 • Coarse-grained almonds and hazelnuts praliné
 • Praliné almendras y avellanas trituradas
réf. 00982 **réf. 00984**

CARAMEL / CARAMEL / CAMELO



GUÉRANDE LAIT
GUÉRANDE NOIR
 • Caramel tendre au beurre salé de Guérande
 • Soft caramel with Guérande salted butter
 • Caramelo blando mantequilla salada Guérande
réf. 00499 **réf. 00501**
 DA DA

GIANDUJA / GIANDUJA / GIANDUJA



DUJA (lait / milk / leche)
 • Gianduja vanille
 • Gianduja with vanilla
 • Gianduja vainilla
réf. 00430
 DA



AVOLETTE (lait / milk / leche)
 • Amandes grillées et gianduja vanille
 • Roasted almonds and gianduja with vanilla
 • Almendras tostadas y gianduja vainilla
réf. 00070
 DA

FRUITS SECS DRIED FRUITS / FRUTOS SECOS



MENDIANT TRADITION LAIT
MENDIANT TRADITION NOIR
 • Chocolat lait 38 % et noir 66 % de cacao, décoration amande et noisette torréfiées, orange confite et raisin
 • 38 % milk and 66 % dark chocolate discs decorated with roasted almond and hazelnut, candied orange and sultana
 • Chocolate leche 38 % y negro 66 % decorado con almendras y avellanas tostadas, naranja confitada y uva pasas
réf. 00702 **réf. 00703**

NOUGAT / NOUGAT / TURRÓN



NOUGAT-DÉLICE
 (noir / dark / negro)
 • Nougat tendre
 • Soft nougat
 • Turrón blando
réf. 00804

M60

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

La collection « Manufacture 60 » regroupe 15 chocolats. Une gamme courte et efficace, composée d'intérieurs simples et authentiques, enrobés de chocolats « de Métier » : Caozelo Noir 66 %, Caozelo Lait 38 % et Caozelo Ivoire 30 %, pour un parfait équilibre des saveurs.

La texture des ganaches a été revue sur l'ensemble de la Collection. Plus dense et plus fondante, elle sublime la puissance aromatique des bonbons de chocolat qui révèlent pleinement leurs notes gustatives.

Toutes les références sont proposées au même tarif, et désormais en carton de 2 kg sur plaques, comme la Collection M80, ce qui permet de panacher les références. Un aperçu du savoir-faire de la Manufacture CLUIZEL à petit prix.

The “Manufacture 60” collection groups together 15 chocolates. A compact and effective range featuring simple and authentic fillings with a ‘Craft’ chocolates coating: Caozelo Dark chocolate 66%, Caozelo Milk chocolate 38%, and Caozelo White chocolate 30%, for a perfect balance of flavors.

The texture of the ganaches used in the Collection has been modified: it is denser and more tender to sublimate the powerful aroma of the chocolates which fully reveal their taste on the palette.

All types are offered for the same price and are now available in 2 kg cardboard boxes on trays, as in the M80 Collection, which allows the articles to be mixed. A glimpse of the Manufacturer CLUIZEL's know-how at a low price.

La colección “Manufacture 60” agrupa 15 chocolates. Una gama breve y eficaz compuesta por rellenos simples y auténticos bañados en Chocolates “Profesionales”: Caozelo Negro 66 %, Caozelo Leche 38 % y Caozelo Blanco 30 %, que ofrece un perfecto equilibrio de sabores.

La textura de los ganaches se ha revisado completamente en toda la Colección. Más densa y suave, ensalza la potencia aromática de los bombones, los cuales revelan plenamente sus notas gustativas.

Todas las referencias se proponen a la misma tarifa, y ahora en caja de 2 kg en placas como la Colección M80, lo que permite combinar las referencias. Una visión global del saber hacer de la Manufactura CLUIZEL a bajo precio.

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. À partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

 Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

 Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



M6o

GANACHES / GANACHES / GANACHES



ADÉLITE (noir / dark / negro)
 • Ganache chocolat noir
 • Dark chocolate ganache
 • Ganache chocolate negro

réf. 04061



ALHAMBRA (noir / dark / negro)
 • Ganache aux écorces de citron confites
 • Ganache with candied lemon peel
 • Ganache con cortezas de limón confitadas

réf. 04066



OPHITE (lait / milk / leche)
 • Ganache au caramel
 • Ganache with caramel
 • Ganache de caramelo

réf. 04053

DA



CRÉOLE (noir / dark / negro) 🍷
 • Ganache chocolat noir au rhum
 • Dark chocolate ganache with rum
 • Ganache chocolate negro con ron

réf. 04041



DULCYMIEL (noir / dark / negro)
 • Ganache au miel
 • Ganache with honey
 • Ganache con miel

réf. 04049

DA



LUTHIER (noir / dark / negro)
 • Ganache au café broyé
 • Ganache with ground coffee beans
 • Ganache con granos de café triturados

réf. 04056

DA

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



BUENVISTA LAIT
BUENVISTA NOIR ✨
 • Praliné au goût de noisettes torréfiées finement broyé
 • Finely ground praliné with roasted hazelnuts
 • Praliné con sabor a avellanas torrefactas y fiamente molido

réf. 04033

réf. 04034

DA

DA



DIPLOMATE BLANC
DIPLOMATE LAIT
DIPLOMATE NOIR ✨
 • Praliné amandes et noisettes croustillant
 • Crunchy almonds and hazelnuts praliné
 • Praliné almendras y avellanas crujiente

réf. 04086

réf. 04087

réf. 04089

DA

DA

M6o

CAMEL / CAMEL / CAMELO

GIANDUJA / GIANDUJA / GIANDUJA



CAMAËL LAIT
CAMAËL NOIR
 • Caramel à la crème et au beurre
 • Cream and butter caramel
 • Caramelo con crema y mantequilla

réf. 04011

réf. 04021



TRÉVISE (lait / milk / leche)
 • Gianduja à la noix de coco
 • Gianduja with coconut
 • Gianduja de nuez de coco

réf. 04136

DA



TURINO (lait / milk / leche)
 • Gianduja vanille
 • Gianduja with vanilla
 • Gianduja vainilla

réf. 04141

DA

ASSORTIMENTS

M6o



BALLOTINS 125 G

27 pièces/carton / 27 units per case / 27 unidades por caja

BALLOTINS 250 G

18 pièces/carton / 18 units per case / 18 unidades por caja

BALLOTINS 500 G

8 pièces/carton / 8 units per case / 8 unidades por caja

Disponibles du 01/09/2022 au 30/04/2023 - Selon stocks disponibles
 Available from 01/09/2022 au 30/04/2023 - According to available stocks
 Disponible del 01/09/2022 au 30/04/2023 - Según las existencias disponibles

réf. 04525

réf. 04535

réf. 04545

DA

DA

DA

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

Nous vous invitons à découvrir la nouvelle tuile au chocolat Kewane avec grains d'amandes grillés. Elle combine harmonieusement des notes de crème caramel, biscuit sablé aux amandes et confiture de lait à la fleur de sel. Une vraie gourmandise qui vient joliment compléter notre gamme de tuiles noir et lait.

Retrouvez également toutes les autres spécialités gourmandes de la Manufacture CLUIZEL : chocolat à casser, pistoles, Macarolats et cabosses.

We invite you to discover the new Kewane chocolate tuiles with toasted almond nibs. Its flavour notes are a balanced blend of caramel cream, almond butter biscuit and milk jam with fleur de sel. A delicious treat that completes our range of dark and milk chocolate tuiles.

Be sure to check out the full range of Manufacture CLUIZEL specialties including Chocolat à Casser, Pistoles, Macarolats and colourful Cabosses..

Le invitamos a descubrir la nueva teja de chocolate Kewane con granos de almendras tostadas. Combina de forma armoniosa notas de crema de caramelo, galleta sablé de almendras y dulce de leche con flor de sal. Una auténtica delicia que completa a la perfección nuestra gama de tejas de chocolate negro y con leche.

Descubra también las demás especialidades exquisitas de la Manufactura CLUIZEL: chocolate para romper, discos de chocolate, Macarolats y mazorcas.

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. A partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

 Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

 Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

TUILES

NEW



TUILES KEWANE

Carton de 1,5 kg / 1,5 kg box / Caja de 1,5 kg
Chocolat Kewane avec grains d'amandes grillés / Kewane chocolate with roasted almond grains / Chocolate Kewane con granos de almendras tostadas.

Texture tendre et croquante / Soft and crunchy texture / Textura tierna y crujiente
Notes gustatives : crème caramel, biscuit sablé aux amandes, confiture de lait à la fleur de sel.

Tasting Notes: crème caramel, almond shortbread, fleur de sel dulce de leche.
Notas gustativas: crema de caramelo, sablé con almendras, confitura de leche con flor de sal.

réf. 01920

DA



TUILES LAIT

Carton de 1,5 kg - 1,5 kg case - Caja de 1,5 kg
• Chocolat lait avec grains d'amandes grillés
• Milk chocolate with roasted almond grains
• Chocolate con leche con granos de almendras tostadas

réf. 01900



TUILES NOIR

Carton de 1,5 kg - 1,5 kg case - Caja de 1,5 kg
• Chocolat noir avec grains d'amandes grillés
• Dark chocolate with roasted almond grains
• Chocolate negro con granos de almendras tostadas

réf. 01910

CHOCOLAT À CASSER / CHOCOLATE TO BREAK / CHOCOLATE PARA ROMPER



CHOCOLAT À CASSER KEWANE

CHOCOLAT À CASSER IVOIRE

CHOCOLAT À CASSER LAIT 39 % de cacao

CHOCOLAT À CASSER NOIR 63 % de cacao

Carton de 3 kg (3 x 1 kg) / 3 kg box (3 x 1 kg) / Caja de 3 kg (3 x 1 kg)
• Chocolat Kewane/Ivoire/Lait/Noir avec amandes et noisettes grillées, raisins secs, pistaches et dés d'orange confite
• Kewane/Ivoire/milk/dark chocolate with roasted almonds and hazelnuts, dried sultanas, pistachios and candied orange dices
• Chocolate Kewane/blanco/con leche/negro con almendras y avellanas tostadas, pasas, pistachos y dados de naranja confitada

réf. 02062

réf. 02061

réf. 02060

réf. 02059

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

PISTOLES



PISTOLE GRAND LAIT 45% DE CACAO

• Chocolat lait 45 % de cacao
• 45% Milk chocolate
• Chocolate con leche 45% cacao

réf. 01160



PISTOLE NOIR 72% DE CACAO

• Chocolat noir 72 % de cacao
• 72% Dark chocolate
• Chocolate negro 72% cacao

réf. 01120



PISTOLE NOIR CAFÉ

• Chocolat noir 60 % de cacao aux grains de café broyés
• 60% Dark chocolate with ground coffee beans
• Chocolate negro 60% cacao con granos de café triturados

réf. 01130

MACAROLATS



MACAROLAT GANACHE CAFÉ

Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg
• Coquille chocolat lait fourrée ganache café
• Milk chocolate shell filled with coffee ganache
• Concha chocolate leche rellena ganache café

réf. 00600



MACAROLAT GANACHE CARMEL

Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg
• Coquille chocolat noir fourrée ganache caramel
• Dark chocolate shell filled with caramel ganache
• Concha chocolate negro rellena ganache caramelo

réf. 00601



MACAROLAT GANACHE LOS ANCONÈS

Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg
• Coquille chocolat ivoire fourrée ganache 73 % de cacao 'Los Anconès' (République Dominicaine)
• White chocolate shell with a 'Los anconès' plantation (Dominican Republic) chocolate 73% cocoa ganache
• Concha de chocolate blanca rellena de ganache 73 % de cacao 'Los Anconès' (República Dominicana)

réf. 00603



MACAROLAT PRALINÉ FEUILLETÉ

Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg
• Coquille chocolat noir fourrée praliné feuilleté
• Dark chocolate shell filled with crunchy praliné
• Concha chocolate negro rellena con praliné de hojaldre

réf. 00609

CABOSSES



CABOSSES ASSORTIES

L : 175 mm - 200 g/cabosse fermée - 200 g/whole pod - 200 g/mazorcas enteras
• 8 demi-cabosses par carton - Chocolat Noir - 3 couleurs assorties
• 8 half cocoa pod per case - Dark Chocolate - 3 assorted colors
• 8 medias mazorcas por caja - Chocolate negro - 3 colores surtidos

réf. 31280

BOUCHÉES

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

Cette collection présente un assortiment de bouchées généreuses, une vision en grand de nos chocolats pour les plus gourmands mais aussi une autre façon d'apprécier le travail de la Manufacture CLUIZEL.

Les références Ivoires sont enrobées en Chocolat « Accords d'Exception » Kayambe 36 % avec des notes aromatiques plus gourmandes de gâteau beurré, et également moins sucrées à la dégustation.

Parfaites pour la vente en individuel, ces délicieuses bouchées trouveront leur place près de la caisse pour que chacun se laisse tenter.

This collection offers an assortment of delicious chocolates designed for individual sale. A great way to display our full range and invite chocolate lovers to explore and enjoy the know-how of Manufacture CLUIZEL.

The White chocolates are now covered in 36% cacao "Accords d'Exception" Kayambe Chocolate, taking sweetness down a notch while layering on more luscious notes of buttery cake.

Ideal point-of-sale items, these tempting chocolates invite customers to treat themselves to a last little indulgence.

Esta colección presenta un surtido de bocados generosos, una visión a lo grande de nuestros chocolates para los más golosos, pero también otra forma de apreciar el trabajo de la Manufactura CLUIZEL.

Las referencias Blancas están ahora recubiertas de Chocolate «Accords d'Exception» 36 % con notas aromáticas más exquisitas a pastel de mantequilla y menos dulces en la degustación.

Perfectos para la venta en formato individual, estos deliciosos bocados se colocarán cerca de la caja para que todo el mundo caiga en la tentación.

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. A partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

ND NOUVEAU DÉCOR
NEW DESIGN
NUEVA DECORACIÓN

 Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

 Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



BOUCHÉES

GANACHES / GANACHES / GANACHES



PALET GRAND OR (noir / dark / negro)
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Ganache au chocolat de Plantation 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, décorée d'une pointe d'or
• 'Mangaro' plantation (Madagascar) chocolate 71% cocoa ganache and decorated with a gold drop
• Ganache de chocolate negro de Plantación 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, decoración oro

réf. 10390



GALET OR CAFÉ NOIR (noir / dark / negro)
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Ganache chocolat noir au café broyé, décoré d'une pointe d'or
• Dark chocolate ganache, with ground coffee beans, decorated with a dash of gold
• Ganache chocolate negro con granos de café molidos, decoración color oro

réf. 10280



TRUFFE GÉANTE
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
• Ganache à la crème et au chocolat de Plantation 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, saupoudrée de cacao
• 'Mangaro' plantation (Madagascar) chocolate 71% cocoa and cream ganache, powdered with cocoa
• Ganache con crema y chocolate de Plantación 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao, espolvoreada con cacao

réf. 10560



CARAMEL (lait / milk / leche)
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Caramel au beurre salé de Guérande
• Caramel with Guérande salted butter
• Caramelo con mantequilla salada de Guérande

réf. 10100



À LA PISTACHE (noir / dark / negro) ✨
20 par carton - 20 per case - 20 por caja
• Pâte d'amandes et pistaches décorée d'une véritable pistache
• Almond and pistachio paste decorated with a pistachio
• Mazapán de almendras y pistachos decorado de un verdadero pistacho

réf. 10010



FLORENTIN (noir / dark / negro)
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
• Amandes grillées, miel, dés d'oranges confites et fruits confits, nappage chocolat noir
• Roasted almonds, honey, candied orange bits and candied fruits, coated with dark chocolate
• Almendras tostadas, miel, dados de naranjas confitadas y frutas confitadas, cubierto de chocolate negro

réf. 10245

ALCOOL / ALCOHOL / ALCOHOL



RAISINS CALVADOS (lait / milk / leche) 🍷
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Ganache chocolat lait au Calvados et raisins macérés au Calvados
• Milk chocolate ganache with Calvados and sultanas macerated in Calvados
• Ganache de chocolate con leche con Calvados y pasas maceradas en Calvados

réf. 10512



SULTANE NUE 🍷
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
• Griottes macérées au Kirsch, décorées d'une rosace gianduja vanille
• Cherry in brandy decorated with a rosette made of vanilla gianduja
• Guindas maceradas en Kirsch, decoradas con un rosetón de gianduja-vainilla

réf. 10550



CUBE MONTÉLIMAR LAIT
CUBE MONTÉLIMAR NOIR
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Véritable Nougat de Montélimar au miel
• Genuine Nougat of Montélimar with honey
• Auténtico Nougat de Montélimar con miel

réf. 10160

réf. 10180



GRANDE ROCAILLE LAIT
GRANDE ROCAILLE NOIR ✨
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Bâtonnets d'amandes grillées enrobés de chocolat
• Roasted almonds sticks coated with chocolate
• Bastoncillos de almendras tostadas recubiertos de chocolate

réf. 10345

réf. 10346

BOUCHÉES

PRALINÉS / PRALINÉS / PRALINÉS



FEUILLETÉ LAIT

24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes
 • Almonds and hazelnuts crunchy praliné
 • Praliné de hojaldre almendras y avellanas

réf. 10230



FEUILLETÉ NOIR

24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes
 • Almonds and hazelnuts crunchy praliné
 • Praliné de hojaldre almendras y avellanas

réf. 10240



AMANDIER LAIT

24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillées
 • Old-style almonds and hazelnuts praliné with roasted almond grains
 • Praliné tradicional almendras y avellanas con granos de almendras tostadas

réf. 10030



BALLE DE GOLF (ivoire / white / blanco)

30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Coquille de chocolat ivoire fourrée praliné amandes et noisettes
 • White chocolate shell filled with almonds and hazelnuts praliné
 • Concha de chocolate marfil relleno de praliné almendras y avellanas

réf. 10570



CŒUR PRALINÉ (noir / dark / negro)

24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Praliné à l'ancienne caramélisé à 50 % d'amandes et de noisettes
 • Old style caramelised praliné with 50% almonds and hazelnuts
 • Praliné tradicional caramelizado con un 50% de almendras y de avellanas

réf. 10130



DÉLICE GÉANT NU (lait / milk / leche)

DÉLICE GÉANT S/ALU (lait / milk / leche)

30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillées
 • Old-style almonds and hazelnuts praliné with roasted almond grains
 • Praliné tradicional almendras y avellanas con granos de almendras tostadas

réf. 10200

réf. 10210

DA

DA



PRALINÉ GÉANT NU (noir / dark / negro)

PRALINÉ GÉANT S/ALU (noir / dark / negro)

30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillées
 • Old-style almonds and hazelnuts praliné with roasted almond grains
 • Praliné tradicional almendras y avellanas con granos de almendras tostadas

réf. 10490

réf. 10500

DA

DA



PRALINÉ GÉANT BLANC

30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillées
 • Old-style almonds and hazelnuts praliné with roasted almond grains
 • Praliné tradicional almendras y avellanas con granos de almendras tostados

réf. 10480

FANTAISIES



SUCETTES « CHOCOMASQUÉS » (lait)

«CHOCOMASQUÉS» LOLLIPOPS (milk)
 PIRULETAS «CHOCOMASQUÉS» (leche)
 28 g • 36/carton - 28 g • 36/box - 28 g • 36/caja

Assortiment de 6 personnages

6 characters assortment

Surtido de 6 personajes

Chocolat lait 39 % de cacao, fourré de praliné à l'ancienne

39% milk chocolate filled with traditional praliné

Chocolate con leche 39 % de cacao, relleno de praliné a la antigua

réf. 10802

DA

PRÉSENTOIR BOIS

Timber display only available for French market

Expositor de madera disponible solamente para el mercado francés

réf. 71130

FRONTON SUCETTES

« CHOCOMASQUÉS »

Cardboard

Frontal piruletas «chocomasqués»

réf. 71257



FANTASIE / FANTASIE / FANTASIE



BAGUETTE (sous alu. / foiled / en papel de aluminio)

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
 • Chocolat au lait 39 % cacao. Vendue en vrac sans sachet
 • Plain 39% milk chocolate. Sold in bulk without bag
 • Chocolate con leche 39% cacao. Vendido a granel sin bolsita

réf. 00075



SARDINE NOIRE (≈ 15 g - L : 10 cm)

(sous alu. / foiled / en papel de aluminio)
 Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg
 • Chocolat noir 63 % de cacao
 • Plain 63% dark chocolate
 • Chocolate negro 63% de cacao

réf. 19370

SARDINE LAIT (≈ 15 g - L : 10 cm)

(sous alu. / foiled / en papel de aluminio)
 Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg
 • Chocolat lait 39 % de cacao
 • Plain 39% milk chocolate
 • Chocolate con leche 39% de cacao

réf. 19360

DA

DRAGÉIFIÉS

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

Notre gamme de dragéifiés est composée de produits parfaits à grignoter toute la journée. Les nouvelles noisettes dragéifiées sont composées de noisette grillée enrobée de chocolat noir, lait ou Kewane. D'une texture à la fois croquante et tendre, elles vous surprendront par l'étendue de leurs notes aromatiques.

Découvrez également notre collection de "flashy" hauts en couleur - 100% couleurs d'origine naturelle - que vous pouvez assortir au gré de vos envies ou encore proposer à vos clients pour leurs cérémonies.

Our range of sugar-coated bonbons is composed of perfect products to nibble at all day. The new sugar-coated hazelnuts contain a roasted hazelnut coated in dark, milk or Kewane chocolate. These crispy-creamy sweets will surprise you by their wide-ranging flavour profile.

Discover equally our collection of "flashy" color highs - 100% natural origin colors, that you can mix according to your choice or yet propose to your customers for their ceremonies.

Nuestra gama de garrapiñados está formada por productos perfectos para picar todo el día. Las nuevas avellanas garrapiñadas están hechas con avellana tostada recubierta de chocolate negro, con leche o Kewane. De una textura crujiente a la vez que tierna, le sorprenderán por la amplitud de sus notas aromáticas.

Descubra igualmente nuestra colección de coberturas «flashy» de colores - 100 % colores de origen natural - que puede combinar como desee o incluso ofrecer a sus clientes para sus celebraciones.

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. À partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

 Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

 Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



DRAGÉIFIÉS

NOISETTES / HAZELNUTS / AVELLANAS

NEW



NOISETTE NOIR

Carton de 2,5 kg / 2,5 kg box / Caja de 2,5 kg
Noisette grillée enrobée de chocolat noir / Roasted hazelnut coated with dark chocolate / Avellana recubierta de chocolate negro.

Texture croquante et tendre / Crunchy and soft texture / Textura crujiente y tierna

Notes gustatives : chocolat noir intense, noisettes torréfiées, fruits secs grillés légèrement salés et chocolatés.

Tasting Notes: intense dark chocolate, roasted hazelnuts, lightly salted and chocolate-coated grilled nuts.

Notas gustativas: chocolate negro intenso, avellanas tostadas, frutos secos tostados ligeramente salados y con chocolate.

réf. 00750

DA



NOISETTE LAIT

Carton de 2,5 kg / 2,5 kg box / Caja de 2,5 kg
Noisette grillée, enrobée de chocolat lait / Roasted hazelnut coated with milk chocolate / Avellana recubierta de chocolate con leche.

Texture croquante et tendre / Crunchy and soft texture / Textura crujiente y tierna

Notes gustatives : notes douces lactées, noisette et biscuit à la fleur de sel, noisette chocolatée.

Tasting Notes: sweet milky notes, hazelnut and fleur de sel biscuit, chocolate-coated hazelnuts.

Notas gustativas: notas suaves lácteas, avellana y galleta de flor de sal, avellana con chocolate.

réf. 00752

DA



NOISETTE KEWANE

Carton de 2,5 kg / 2,5 kg box / Caja de 2,5 kg
Noisette grillée, enrobée de chocolat Kewane / Roasted hazelnut coated with Kewane chocolate / Avellana recubierta de chocolate Kewane.

Texture croquante et tendre / Crunchy and soft texture / Textura crujiente y tierna

Notes gustatives : lactée caramélisée, crème brûlée, crème noisette légèrement salée (fleur de sel), caramel et noisette torréfiée.

Tasting Notes: caramel, crème brûlée, lightly salted (fleur de sel) hazelnut cream, caramel and roasted hazelnuts.

Notas gustativas: láctea, caramelizada, crème brûlée, crema avellana ligeramente salada (flor de sal), caramelo y avellana tostada.

réf. 00755

DA

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

DRAGÉIFIÉS

AMANDES / ALMONDS / ALMENDRAS



AMANDE CACAOTÉE

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Amande grillée, enrobée de chocolat noir et décorée cacao en poudre
• Roasted almond, coated with dark chocolate and decorated with cocoa powder
• Almendra tostada recubierta de chocolate negro y decorado con cacao en polvo

réf. 02020



AMANDE GIANDUJA

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Amande grillée enrobée gianduja vanille, décorée sucre glace
• Roasted almond coated gianduja with vanilla pod, decoration with icing sugar
• Almendra tostada recubierta de gianduja vainilla, decorada con azúcar glas

réf. 02030



AMANDE NOIRE

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Amande grillée, enrobée de chocolat noir
• Roasted almond coated with dark chocolate
• Almendra recubierta de chocolate negro

réf. 02033



AMANDE LAIT

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Amande grillée, enrobée de chocolat lait
• Roasted almond coated with milk chocolate
• Almendra tostada recubierta de chocolate con leche

réf. 02032

GOURMANDISES / GOURMANDISES / GOLOSINA



POMME DE TERRE

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Praliné feuilleté enrobé de chocolat jaune et poudre de cacao
• Crunchy praliné coated with yellow chocolate and cocoa powder
• Praliné de hojaldre cubierto de chocolate de color amarillo y de cacao en polvo

réf. 02056

DA

SACHET/BAG/BOLSITA - h : 17,5 cm

• Sachets vendus par 50 unités.
Étiquette de scellage non fournie
• Bags sold per 50 units. Sealing label not provided.
• Bolsita vendida por 50 unidades.
Etiquetas de sellado no suministradas.

réf. 71726



PAVÉ D'ANTAN

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Praliné croustillant amandes et noisettes
• Almonds and hazelnuts crunchy praliné
• Praliné crujiente almendras y avellanas

réf. 02057

DRAGÉIFIÉS

ŒUFS & GALETS

EGGS & PEBBLES/HUEVOS & GUIJARROS



ŒUF BRACONNIER

Carton de 3,5 kg - 3,5 kg case - Caja de 3,5 kg

- Coquille de chocolat lait fourrée gianduja vanille, dragéifiée sucre
- Milk chocolate shell filled with vanilla gianduja and sugar coated
- Concha de chocolate con leche rellena con gianduja vainilla y cubierta de azúcar

réf. 02403



ŒUF GOËLAND

Carton de 3,5 kg - 3,5 kg case - Caja de 3,5 kg

- Coquille de chocolat lait fourrée praliné amandes et noisettes, dragéifiée sucre
- Milk chocolate shell filled with almonds and hazelnuts praliné and sugar coated
- Concha de chocolate con leche rellena de praliné almendras y avellanas y cubierta de azúcar

réf. 02412



ŒUF DE MOUETTE

Carton de 3,5 kg - 3,5 kg case - Caja de 3,5 kg

- Coquille de chocolat noir fourrée praliné croustillant amandes et noisettes, dragéifiée sucre
- Dark chocolate shell filled with crunchy almonds and hazelnuts praliné and sugar coated
- Concha de chocolate negro rellena de praliné almendras y avellanas crujiente y cubierta de azúcar

réf. 02408



ŒUF DE STERNE

Carton de 3,5 kg - 3,5 kg case - Caja de 3,5 kg

- Coquille de chocolat noir fourrée caramel salé très tendre, dragéifiée sucre
- Dark chocolate shell filled with very smooth salted caramel and sugar coated
- Concha de chocolate negro rellena de caramelo salado muy blando, y cubierta de azúcar

réf. 02406



GALETS

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg

- Praliné amandes et noisettes, enrobé chocolat lait, dragéifié sucre
- Almonds and hazelnuts praliné coated with milk chocolate and then coated with sugar
- Praliné almendras y avellanas, cubierto de chocolate con leche cubierto de azúcar

réf. 02058

DRAGÉIFIÉS

FLASHY



FLASHY AMANDE BLEU

FLASHY AMANDE ROSE

FLASHY AMANDE VERT

FLASHY AMANDE ORANGE

FLASHY AMANDE BLANC

FLASHY AMANDE PRUNE

FLASHY AMANDE FUCHSIA

FLASHY AMANDE JAUNE

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg

- Amande grillée enrobée gianduja et dragéifiée sucre
- Roasted almonds coated with gianduja and then with sugar
- Almendras tostadas recubiertas de gianduja y de azúcar

réf. 02002

réf. 02017

réf. 02018

réf. 02010

réf. 02000

réf. 02013

réf. 02016

réf. 02004



FLASHY CARAMEL GRIS

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg

- Ganache caramel enrobée gianduja et dragéifiée sucre
- Caramel ganache coated with gianduja and then with sugar
- Ganache de caramelo bañada de gianduja y recubierta de azúcar

réf. 02037

NOËL

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE
SIN E171 Y E172

Pour les fêtes de fin d'année, le chocolat est roi. Père Noël et Saint-Nicolas sont là pour régaler les enfants. Nos moulages plats décorés à la main viendront embellir le sapin pour être mangés le soir de Noël. Et pour attendre le 24, n'hésitez pas à garnir chaussettes et calendriers de l'avent de surprises !

For Christmas and New Year celebrations, chocolate is king. Santa Claus and Saint Nicolas are there to treat the children. Our hand-decorated smooth moulds will make your Christmas tree look beautiful, to be eaten on Christmas eve. And while waiting for Christmas Eve, do not hesitate to fill stockings and advent calendar with surprises!

Para las fiestas de fin de año, el chocolate es el rey. Papá Noel y San Nicolás están ahí para deleite de los niños. Nuestros moldeados planos decorados a mano vendrán a engalanar el árbol para poder degustarlos la tarde de Navidad. Y para esperar al 24, ¡no dude en llenar los calcetines y los calendarios de aviento de sorpresas!

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. A partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

 Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

 Article sensible à la chaleur, déconseillé entre le 01/05 et le 30/09. À conserver entre 16 et 18°C, sans variation de température.
Keep from heat (we recommend against purchasing between May, 1st and September, 30th) and store between 16° and 18°C, with no temperature shock.
Producto sensible al calor, se desaconseja la compra entre el 1/05 y el 30/09. Conservar entre 16 y 18°C sin variación de temperatura.



NOËL

Commandes à passer avant le 26 Septembre 2022, expédiables du 12 Septembre au 21 Novembre 2022, selon stock disponibles.
Orders placed before 26 September 2022 will be shipped between 12 September and 21 November 2022, while stocks last.
Pedidos a realizar antes del 26 de septiembre de 2022; pueden enviarse del 12 de septiembre al 21 de noviembre de 2022 en función de las existencias disponibles.



PÈRE NOËL (≈ 75 g)
12 par carton - 12 per case - 12 por caja - h : 150 mm
• Chocolat au lait 39% de cacao
• Plain milk chocolate 39% cocoa
• *Chocolate con leche 39% cacao*
réf. 33080



SAINT NICOLAS (≈ 75 g)
12 par carton - 12 per case - 12 por caja - h : 150 mm
• Chocolat au lait 39% de cacao
• Plain milk chocolate 39% cocoa
• *Chocolate con leche 39% cacao*
réf. 33075



BONHOMME DE NEIGE (70 g)
15 par carton - 15 per case - 15 por caja - h : 150 mm
• Chocolat ivoire, décoré de chocolat noir, d'écorces d'orange confites de billes rouges et de mini billes
• Plain white chocolate, decorated with dark chocolate candied, orange peels plain chocolate red pearls and mini marbles
• *Chocolate blanco, decorado con chocolate negro, cortezas de naranja confitadas bolitas doradas y rojas mini bolitas*
réf. 33010

NOËL

FRUITS SECS DÉPOSÉS À LA MAIN
DRIED FRUITS LAID ON MANUALLY
FRUTOS SECOS DEPOSITADOS A MANO

ENGAGEMENT
**INGRÉDIENTS
NOBLES**
QUALITÉ



ÉTOILE MENDIANT (70 g)
15 par carton - 15 per case - 15 por caja - h : 125 mm
• Chocolat lait 39 % de cacao décoré d'amandes et noisettes caramélisées, de pistaches, de dés d'orange confite et billes rouges
• 39% cocoa milk chocolate star decorated with caramelized almonds and hazelnuts, pistachios, candied orange dices and red marbles
• *Estrella de chocolate con leche 39% cacao decorada con almendras y avellanas caramelizadas, pistachos, dados de naranja confitados y bolitas rojas*
réf. 33015



SAPIN (70 g)
15 par carton - 15 per case - 15 por caja - h : 145 mm
• Chocolat noir 63% de cacao décoré d'amandes et noisettes caramélisées, pistaches, bâtonnets d'orange confite, billes rouge
• Plain dark chocolate 63% decorated with caramelized almonds and hazelnuts, pistachios, candied orange sticks and red marbles
• *Chocolate negro 63% cacao decorado con almendras y avellanas caramelizadas, pistachos, bastoncillos de naranja confitada, bolitas y bolitas rojas*
réf. 33200



MACÉDOINE DE NOËL LAIT (39 % de cacao)
MACÉDOINE DE NOËL NOIR (63 % de cacao)
• 7 sujets de Noël assortis en chocolat
• 7 assorted Christmas chocolates
• *Surtido de 7 personajes*
réf. 00610 réf. 00620

INDEX

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	49	À LA PISTACHE	10010
	40	ADELITE	04061
DA	30	AIGUILLETTE CITRON	00010
DA	30	AIGUILLETTE GINGEMBRE	00015
	30	AIGUILLETTE ORANGE AMANDES	00020
DA	30	AIGUILLETTE ORANGE LISSE	00030
	40	ALHAMBRA	04066
	55	AMANDE CACAOTEE	02020
	55	AMANDE GIANDUJA	02030
	55	AMANDE LAIT	02032
	55	AMANDE NOIRE	02033
	50	AMANDIER LAIT	10030
DA	23	AMANN	00040 NEW
DA	23	APHRODITE	00485
DA	36	AVOLETTE	00070
	50	BAGUETTE	00075
DA	36	BAHIA	00080
	51	BALLE DE GOLF	10570
DA	41	BALLOTIN M60 125 G	04525
DA	41	BALLOTIN M60 250 G	04535
DA	41	BALLOTIN M60 500 G	04545
DA	24	BERGERAC	00085
	37	BLASON	00090

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	60	BONHOMME DE NEIGE	33010
	22	BOUCHON	00102
	30	BOUQUETIN	00150
DA	26	BRUN DE SEL LAIT	00153 NEW
DA	26	BRUN DE SEL NOIR	00151 NEW
DA	40	BUENAVISTA LAIT	04033
DA	40	BUENAVISTA NOIR	04034
	45	CABOSSES ASSORTIES	31280
DA	21	CACAOFORTE	00155
DA	21	CACAOGRANDE	00158
	21	CACAOGUSTO	00161
DA	37	CALYSTO LAIT	00162
DA	37	CALYSTO NOIR	00163
	41	CAMAEL LAIT	04011
	41	CAMAEL NOIR	04021
	21	CAPPUCCINO	00167
	24	CAPRI	00168
	49	CARAMEL	10100
DA	31	CASSANDRE	00230
DA	23	CASSE NOISETTE	00232
	27	CHAMPIGNON BOLET	00250
DA	26	CHAMPIGNON CARAMEL	00260

INDEX

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
DA	32	CHARDON ARMAGNAC	01790
DA	32	CHARDON FRAMBOISE	01840
DA	32	CHARDON GRAND MARNIER	01850
DA	32	CHARDON MIRABELLE	01870
DA	32	CHARDON POIRE WILLIAMS	01880
	22	CHATAIGNE	00290
	44	CHOCOLAT À CASSER LAIT	02060
	44	CHOCOLAT À CASSER IVOIRE	02061
	44	CHOCOLAT À CASSER KEWANE	02062
	44	CHOCOLAT À CASSER NOIR	02059
	30	COCO DES ILES	00300
	51	COEUR PRALINE	10130
	25	COLOMBIEN	00310
DA	37	CRAQ SPECULOOS	00350
	37	CRAQUEBLANC	00320
DA	37	CRAQUELAIT	00330
DA	37	CRAQUENOIR	00340
DA	21	CREME BRULEE	00345
	40	CREOLE	04040
	28	CROQUAMANDE LAIT	00361
DA	28	CROQUAMANDE NOIR	00360
DA	28	CROQUENOISSETTE	00349 NEW
	49	CUBE MONTELMAR LAIT NU	10160

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	49	CUBE MONTELMAR NOIR NU	10180
	20	CYRANO	00370
DA	23	DELICE	00390
DA	50	DELICE GEANT NU	10200
DA	50	DELICE GEANT SOUS ALU	10210
DA	25	DIABLOTIN LAIT	00410
DA	25	DIABLOTIN NOIR	00420
	40	DIPLOMATE BLANC	04086
DA	40	DIPLOMATE LAIT	04087
DA	40	DIPLOMATE NOIR	04089
DA	36	DUJA	00430
DA	40	DULCYMIEL	04049
DA	37	ESCAPADE	00433
DA	36	ESMERALDA	00440
DA	22	ESPELINE	00445
	61	ETOILE MENDIANT	33015
	50	FEUILLETE LAIT	10230
	50	FEUILLETE NOIR	10240
	57	FLASHY AMANDE BLANC	02000
	57	FLASHY AMANDE BLEU	02002
	57	FLASHY AMANDE FUCHSIA	02016
	57	FLASHY AMANDE JAUNE	02004
	57	FLASHY AMANDE ORANGE	02010

INDEX

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	57	FLASHY AMANDE PRUNE	02013
	57	FLASHY AMANDE ROSE	02017
	57	FLASHY AMANDE VERT	02018
	57	FLASHY CARAMEL GRIS	02037
DA	25	FLEUR DE SABLE	00470
	49	FLORENTIN	10245
DA	31	FORESTIERE	00480
DA	21	FRAMBOISINE	00483
	56	GALET	02058
	48	GALET OR CAFE NOIR	10280
	27	GAUFRETTE	00510
	49	GRANDE ROCAILLE LAIT	10345
	49	GRANDE ROCAILLE NOIR	10346
	33	GRIOTTE DENOYAUTEE	00530
DA	33	GRIOTTE ROUGE	00540
DA	36	GUERANDE LAIT	00499
DA	36	GUERANDE NOIR	00501
DA	33	GUIGNETTE	00542
	22	HOSHIYUZU	00544
	25	ICARE	00546
DA	26	INTREPIDE	00558
	27	JERICHO	00560
	36	LADY	00570

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	32	LIQUEUR CONFISEUR	00580
DA	32	LIQUEURS VIEILLE FRANCE	00590
DA	40	LUTHIER	04056
	45	MACAROLAT GANACHE CAFE	00600
	45	MACAROLAT GANACHE CARAMEL	00601
	45	MACAROLAT GANACHE LOS ANCONES	00603
	45	MACAROLAT PRALINE FEUILLETE	00609
	61	MACEDOINE DE NOEL LAIT	00610
	61	MACEDOINE DE NOEL NOIR	00620
DA	21	MADRILENE	00623
	21	MALAGA	00626
	36	MARNY	00650
DA	28	MENDIANT LAIT PREMIUM	00715
DA	28	MENDIANT NOIR PREMIUM	00710
DA	28	MENDIANT PREMIUM IVOIRE	00716
	37	MENDIANT TRADITION LAIT	00702
	37	MENDIANT TRADITION NOIR	00703
	28	MINI-FLORENTIN NOIR	00732
	27	MONACO	00745
	23	NOIX LAIT	00780
DA	27	NOUGAT DE MONTELIMAR	00810
	37	NOUGAT-DELICE	00804
	36	ODYSSEE	00817

INDEX

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	56	OEUF BRACONNIER (BLEU)	02403
	56	OEUF DE MOUETTE (ROUGE)	02408
	56	OEUF DE STERNE (BEIGE FONCE)	02406
	56	OEUF GOELAND - (BLANC)	02412
DA	40	OPHITE DUJA	04053
	31	OURSIN LAIT	00820
	31	OURSIN NOIR	00830
DA	20	PALET A LA FEUILLE D'ARGENT	00850
DA	36	PALET AU MIEL	00930
DA	21	PALET AU THE	01000
	36	PALET DES NEIGES	00940
DA	20	PALET D'OR	00860
DA	20	PALET EL JARDIN	00865
	36	PALET FRAMBOISE	00901
	48	PALET GRAND OR	10390
	22	PALET IVOIRE	00910
DA	20	PALET LA LAGUNA	00866
DA	22	PALET LAIT	00920
DA	20	PALET MOKAYA	00718
	22	PALET NOIR	00950
DA	36	PALET PASSION	00965
	24	PALET PRALINE ANC. AM. NOIS.	00968
DA	24	PALET PRALINE ANC. FEUILLETE	00971

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
	24	PALET PRALINE ANCIENNE AMANDE	00966
	22	PALET PURE ORIGINE MADAGASCAR	00873
	22	PALET PURE ORIGINE SAO TOME	00879
	22	PALET PURE ORIGINE ST DOMINGUE	00877
DA	20	PALET RIACHUELO	00868
	20	PALET VILA GRACINDA	00565
	31	PASTILLE CALVADOS	01030
	31	PASTILLES EAU-VIE-FRUIITS	01040
	55	PAVE D'ANTAN	02057
DA	54	NOISETTE NOIR	00750 NEW
DA	54	NOISETTE LAIT	00752 NEW
DA	54	NOISETTE KEWANE	00755 NEW
	60	PERE NOEL LAIT	33080
	30	PERIGORD NOIR	01061
DA	31	PERLE D'OR	01070
	31	PERLE IVOIRE	01080
	31	PERLE NOIRE	01090
	45	PISTOLE LAIT 45 % CACAO	01160
	45	PISTOLE NOIR 72 % CACAO	01120
	45	PISTOLE NOIR CAFE	01130
DA	30	PISTRA	01170
DA	33	PLATEAU ASSORTIMENT LUXE	02120
	27	POMME DE PIN OR	01190

INDEX

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
DA		55 POMME DE TERRE	02056
DA		24 PRALINE DES AIEUX	01200
		50 PRALINE GEANT BLANC	10480
DA		50 PRALINE GEANT NU	10490
DA		50 PRALINE GEANT SOUS ALU	10500
		25 PRALINE PRESTIGE	01210
DA		25 PRALINE ROYAL LAIT	01220
DA		25 PRALINE ROYAL NOIR	01230
		22 PRINCESSE	01240
		48 RAISINS CALVADOS	10512 NEW
		28 ROCAILLE LAIT	01283
		28 ROCAILLE NOIR	01284
DA		23 ROCHER BLANC	01290
DA		23 ROCHER MIGNON	01310
		60 SAINT NICOLAS	33075
		37 SALAMBO LAIT	01340
		37 SALAMBO NOIR	01350
		61 SAPIN	33200
DA		50 SARDINE LAIT	19360
		50 SARDINE NOIR	19370
DA		30 SEVILLE	01365
		24 SICHUAN	01360
DA		31 SUCCES	01380

	PAGE	ARTICLE	RÉF.
DA		51 SUCETTES « CHOCOMASQUÉS »	10802
DA		27 SULTANE	01400
		48 SULTANE NUE	10550
DA		23 TABOR	01420
		30 TATIN	01440
DA		24 THEOBROMA LAIT	01444
		24 TONKALINE	01441
DA		41 TREVISE	04136
DA		20 TRUFFE A LA CREME	01455
		48 TRUFFE GEANTE	10560
DA		44 TUILE KEWANE	01920 NEW
		44 TUILE LAIT	01900
		44 TUILE NOIR	01910
		41 TURINO	04141
		37 VALMONTIERE LAIT	00982
		37 VALMONTIERE NOIR	00984
		36 VAYA	01535

DA Disponibilité annuelle / Year-round availability / Disponibilidad Anual

Ces produits, qui font partie de nos meilleures ventes, sont régulièrement fabriqués tout au long de l'année. Pendant la saison de fin d'année, les autres produits devront être commandés auprès du Service Clients avant le 26 septembre 2022 pour des expéditions jusqu'au 21 novembre. A partir du 21 novembre et jusqu'à mi-janvier, ces produits ne seront plus fabriqués et seront disponibles selon les stocks.

These products, which are among our bestsellers, are produced year-round. For the holiday season, other products should be ordered from Customer Service before 26 September 2022 for shipping through 21 November. From 21 November and through mid-January, these products will no longer be made and will be available only while stocks last.

Estos productos, que forman parte de nuestras mejores ventas, se fabrican periódicamente durante todo el año. Durante la temporada de fin de año, los demás productos deberán pedirse al servicio de atención al cliente antes del 26 de septiembre de 2022 para envíos hasta el 21 de noviembre. A partir del 21 de noviembre y hasta mediados de enero, estos productos se dejarán de fabricar y estarán disponibles en función de las existencias.

ND Nouveau décor / New design / Nueva decoración

LES FONDAMENTAUX

INTÉRIEURS

- **Pralinés** : mélange intime et broyé de sucre, d'amandes et/ou noisettes décortiquées pouvant être torréfiées ou grillées à cœur.
- **Gianduja** : mélange de noisettes grillées broyées et de chocolat.
- **Ganache** : mélange de chocolat et de crème ou beurre laitier ; nature, fruité ou alcoolisé.
- **Nougatine** : grains d'amandes grillés puis cuits dans du sucre caramélisé.
- **Pâte d'amandes** : amandes émondées puis broyées avec du sucre et mélangées avec un sirop de sucre cuit. Sans arômes ajoutés.
- **Nougat de Montélimar** : blancs d'œufs montés en neige, mélangés avec du miel, du sucre, des amandes et des pistaches selon la véritable recette.
- **Caramel** : sucre d'abord cuit, puis décuit avec du lait, du beurre ou de la crème.
- **Liqueurs** : alcool mélangé dans un sirop de sucre ; après repos, le sucre aura cristallisé naturellement autour de l'alcool de chaque bonbon.

CONSERVATION

Nous garantissons la qualité de nos chocolats 3 mois : articles composés uniquement de chocolat et articles avec intérieurs. Ces durées sont données à date d'expédition de nos ateliers de fabrication, elles tiennent compte des conditions de conservation optimales (en réserve, vitrine climatisée et magasin de vente) :

- 16 à 18° C, sans aucun changement brusque de température
- 55 à 60 % d'humidité de l'air

CONDITIONNEMENT

Tous nos bonbons de chocolat sont rangés et protégés dans des cartons entre 0,9 à 3,5 kg. Pour les chocolats ayant des conditionnements spécifiques, une mention est apportée à côté de la description de chaque produit (par exemple chardons, macarolats, bouchées...).

FILLINGS

- **Praliné**: a thorough, crushed mix of sugar, almonds and/or hazelnuts kernels that can be toasted or high-roasted.
- **Gianduja**: blend of chocolate and roasted and ground hazelnuts.
- **Ganache**: chocolate blended with cream or dairy butter ; plain, flavored or with alcohol.
- **Croquant**: roasted almond grains cooked in a caramelized sugar.
- **Almond Paste**: skinned almonds, ground with sugar and blended with cooked sugar syrup. No added flavours.
- **Nougat de Montélimar**: Whipped egg whites mixed with honey, sugar, almonds and pistachios, according to the traditional recipe. Stiff eggs whites mixed with honey, sugar, almonds and pistachios.
- **Caramel**: the sugar is first cooked and then mixed with milk, butter or cream.
- **Liqueurs**: alcohol blended with sugar syrup ; once the mixture has settled, sugar will naturally crystallize and surround the alcohol of each bonbon.

PRESERVATION

We guarantee the quality of our chocolates 6 months: all our fillings, plain chocolate items. These shelf lives are guaranteed from the shipment from our workrooms, shipping date, in the optimal storage conditions (in the storage room, air-conditioned showcase, or inside the shop):

- 60 to 64° F without any sudden changing of temperature
- 55 to 60% humidity in the air

PACKAGING

All our chocolate bonbons are packed and protected in boxes from 0.9 kg to 3.5 kg. In the case of chocolate bonbons requiring special packaging, a specific mention appears on the side of each product, next to product specifications (i.e. for chardons, macarolats, bouchées...).

INTERIORES

- **Pralinés** : mezcla íntima y triturada de azúcar, almendras y/o avellanas peladas tostadas ligeramente o a fondo.
- **Gianduja** : mezcla de avellanas tostadas y de chocolate.
- **Ganache** : mezcla de chocolate con crema o mantequilla lechera ; sola, aromatizada o con licor.
- **Nougatine** : granos de almendras tostados y cocidos en azúcar caramelizado.
- **Mazapán** : almendras peladas, trituradas con azúcar, y mezcladas con almibar de azúcar cocido. Sin aromas añadidos.
- **Nougat de Montélimar** : Claras batidas a nieve, mezcladas con miel, azúcar, almendras y pistachos según la verdadera receta.
- **Caramelo** : azúcar cocido en primer lugar, y descocado con leche, mantequilla o crema.
- **Licores** : alcohol mezclado con jarabe de azúcar ; una vez reposado, el azúcar se cristaliza naturalmente alrededor del licor de cada bombón.

CONSERVACIÓN

Garantizamos la calidad de nuestros chocolates para 6 meses para productos solamente hechos de chocolate y para artículos con rellenos. Estas duraciones se suponen a la fecha de expedición desde nuestros talleres de fabricación, y toman en cuenta las condiciones de conservación óptimas (en almacén, en escaparate climatizado, o en tiendas) :

- 16 o 18° C, sin ningún cambio repentino de temperatura
- Entre 55 y 60% de humedad del aire

EMBALAJE

Todos nuestros bombones de chocolate están envasados y protegidos en cajas de 0,9 kg a 3,5 kg. En el caso de chocolates con envases específicos, se menciona al lado de la descripción de cada producto (por ejemplo: chardons, macarolats, bouchées...).

LE GOÛT DU SERVICE

Le service CLUIZEL POUR VOTRE ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTAIRE

La Manufacture Cluizel a développé un outil idéal pour vous mettre en conformité avec la nouvelle réglementation sur l'information du consommateur (INCO). Très simple d'utilisation, il vous permet de créer vos documents en toute autonomie. Demandez votre identifiant à notre service clients : clients@cluizel.com
Service offert et exclusivement réservé à la France métropolitaine.

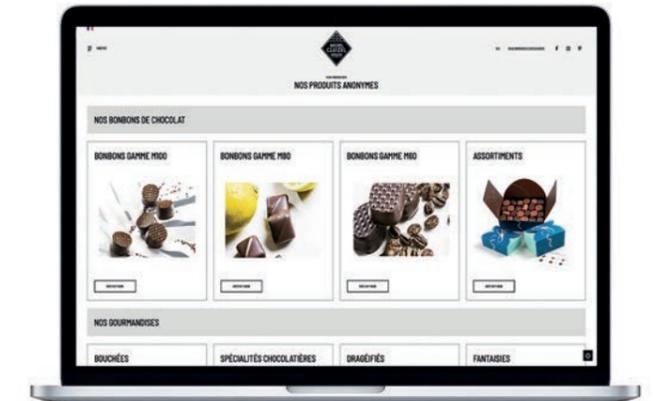
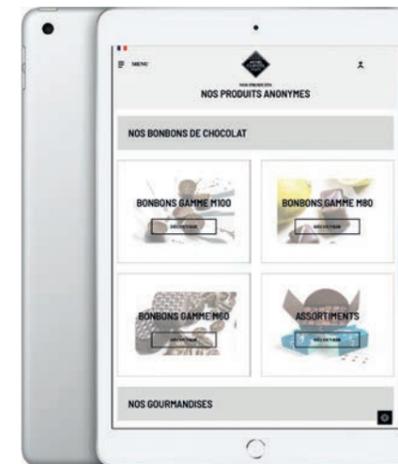
pros.cluizel.com/mescompositions

- 1. RÉALISER ET IMPRIMER LES ÉTIQUETTES COMPOSITIONS DE VOS BALLOTINS, SACHETS, MOULAGES GARNIS (OU FABRIQUÉS PAR VOS SOINS) ET AUTRES COMPOSITIONS.**
- 2. CRÉER DES CHEVALETS À PLACER DANS VOS VITRINES, AVEC UNE DOUBLE INFORMATION (INFORMATIONS CLIENT ET VENDEUR).**
- 3. ACCÉDER AUX FICHES TECHNIQUES DE TOUS VOS PRODUITS MICHEL CLUIZEL.**

Découvrez notre site Internet
POUR LES PROFESSIONNELS

Visit our website dedicated TO PROFESSIONALS
Visite nuestro sitio Internet *PARA PROFESIONALES*

PROS.CLUIZEL.COM



**VOUS Y RETROUVerez L'ENSEMBLE DE NOS
CHOCOLATS CLUIZEL, AINSI QUE LES
ARGUMENTAIRES DES NOUVEAUTÉS**

YOU WILL FIND ALL OUR CLUIZEL CHOCOLATES
AS WELL AS SELLING ARGUMENTS
FOR OUR NEW CREATIONS

*EN ÉL FIGURAN TODOS NUESTROS CHOCOLATES
CLUIZEL, ASÍ COMO LOS ARGUMENTARIOS
DE NUESTRAS NOVEDADES.*



MANUFACTURE CLUIZEL
7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnil-sur-Itton • **France**
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • contact@cluizel.com

POUR LE MARCHÉ USA
575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • **USA**
tél. 001 856 719 0800 • customerservice@noble-ingredients.com • www.cluizel.us

