

# CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT



COLLECTION GRIFFÉE

BRANDED COLLECTION

2022-2023

# CLUIZEL

◆ PARIS ◆

# ÉDITO EDITORIAL



La Manufacture CLUIZEL allie avec brio savoir-faire et modernité. Elle poursuit cet engagement du renouveau et de l'excellence en proposant cette année des créations inédites et originales tout en respectant scrupuleusement les trois valeurs qui lui sont chères : Passion, Tradition et Authenticité.

La Manufacture CLUIZEL vous invite tout d'abord à découvrir la tablette Exploração, fruit de sa collaboration avec un jeune chef chocolatier. Cette création mélange avec subtilité et gourmandise chocolat noir de caractère, cacahuètes caramélisées et feuilles de menthe. Avec cette nouvelle tablette de créateur, la Manufacture CLUIZEL montre une nouvelle fois sa volonté de valoriser l'excellence du savoir-faire dans une démarche innovante. Elle marque ainsi son soutien et la mise en avant de jeunes chefs de talent.

Pour poursuivre notre dynamique 'des sens du chocolat' très appréciée par nos clients consommateurs, nous proposons cette année une expérience sensorielle avant-gardiste dans un moment de convivialité et de partage en famille ou entre amis : le Coffret 'Les Sens du Chocolat'. Inédite sur le marché du chocolat, cette expérience ludique autour de nos chocolats de Plantation permet aux amateurs et aux épicuriens de s'initier, seuls ou à plusieurs, à la dégustation et au plaisir des saveurs exceptionnelles de ces chocolats rares.

Et pour cette fin d'année que nous souhaitons chaleureuse, nous avons choisi le thème du partage, de la fête et des retrouvailles. Nous vous proposons ainsi la collection « Grâce d'Hiver », ode à la magie de Noël et aux merveilleux instants de surprise qui l'accompagnent. Elle se compose d'un nouveau Calendrier de l'Avent féérique, de nouveaux Coffrets gourmands et d'un Cracker de Noël dissimulant les plus emblématiques figurines de Noël. Et dans cet esprit de respect de notre planète, tous les emballages sont toujours de qualité et recyclables\*.

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.

Nous vous souhaitons une délicieuse dégustation et un beau partage avec vos clients.

Marc Cluizel

The Manufacture CLUIZEL enhances its savoir-faire with 22nd century talent and tone. This year, it pursues its commitment to renewal and excellence by offering all-new original creations while scrupulously respecting its three cherished values: Passion, Tradition and Authenticity.

First, the Manufacture CLUIZEL invites you to discover its Exploração bar, developed in collaboration with a young chocolate-maker chef. This creation is a deliciously subtle blend of distinctive dark chocolate, caramelized peanuts and mint leaves. With this new craft chocolate bar, the Manufacture CLUIZEL reasserts its innovative approach to promoting excellence in terms of savoir-faire. Yet another show of support for young chefs, promoting their talents.

Pursuing exploration into the 'Senses of Chocolate', a huge hit with our end-customers, this year we have created an avant-garde sensorial experience offering a moment of conviviality and sharing with family and friends: the 'Les Sens Du Chocolat' Gift Box. One-of-a-kind on the global chocolate market, it features our Plantation Chocolates and initiates amateurs and epicureans, alone or in a group, to the taste and pleasure of the exceptional flavours found in rare chocolates.

Wishing a warm, heart-felt holiday season for all, we have chosen the theme of sharing, celebration and homecomings. In this spirit, we offer the "Winter Grace" collection, an ode to the magic of Christmas and all of its marvellous moments of wonder. This collection includes a delightful new Advent Calendar, new Gift Boxes and a Christmas Cracker filled with the most iconic Christmas figurines. And, as always, we show respect for our planet with high quality and recyclable packaging.\*

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.

We wish you delectable moments of sharing with your customers.

Marc Cluizel

\* Selon normes Françaises / Meets French norms



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.



# La Manufacture CLUIZEL, PATRIMOINE VIVANT

La Manufacture CLUIZEL,  
A LIVING HERITAGE COMPANY

# Entreprise familiale, DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

## A family business FOR 4 GENERATIONS

Depuis quatre générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves de chocolat. Assistée de Cacaoféviers®, de Confiseurs et de Chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : à Damville, 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 Cacaoféviers®, confectioners and chocolate makers, the family carries on with their tradition, where everything started: in Damville, 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.

De gauche à droite :  
Sylvie Cluizel, Marc Cluizel  
et Catherine Cluizel

From left to right:  
Sylvie Cluizel, Marc Cluizel  
et Catherine Cluizel



# Les engagements RSE\*

## The CSR\* commitments

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)

### 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 %.

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, partners and planters)

### 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 %.

## Une économie éthique An ethical economy

CLUIZEL évoque le chocolat à l'international. A 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. 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.

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, the Manufacture CLUIZEL is the largest company in its rural community, one that it respects and helps to prosper.

The 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. 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, the Manufacture chooses to pay planters considerably more than required by fair pricing policies: the Manufacture 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.



\* Responsabilité Sociétale des Entreprises  
\* Corporate Social Responsibility

## DES ENGAGEMENTS ÉCOLOGIQUES ET SANITAIRES

ENVIRONMENTAL AND HEALTH COMMITMENTS

### 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.

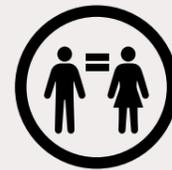
### To consumers:

The Manufacture is proud to have earned the CLEAN LABEL, a distinction which highlights the quality and natural purity of its chocolates. The chocolates also bear the Noble Ingredients label, created by the Manufacture CLUIZEL in 1999 and which is the only one of its kind worldwide. All of the 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, The Manufacture CLUIZEL is committed to significantly increasing the proportion of organic creations in its catalogue, premium chocolates with complex and aromatic taste profiles.

EN 2022  
IN 2022

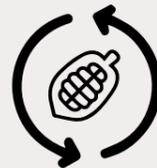


96/100

index égalité homme / femme  
official French gender equality index

100%

valorisation des déchets (fèves de cacao)  
recycled waste (cocoa beans)



100%

de tracabilité of traceability



100%

achats de fèves au dessus du "Prix juste"  
cocoa beans purchased above fair-trade price

0

travail des enfants  
child labour



## 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:

The 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, the Manufacture 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, the 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 created by the Manufacture CLUIZEL is now eco-designed: within the next 3 years, 100% of its packaging will be recyclable.\*

OBJECTIFS 2024  
2024 OBJECTIVES



Emballages recyclables  
Recyclable packaging\*



Énergies renouvelables  
Renewable energies

80%

du mix énergétique  
in the energy mix



CERTIFICATIONS



Opérateur économique agréé depuis 2012  
Authorised Economy Operator since 2012



Entreprise du patrimoine vivant depuis 2012  
Living Heritage Company since 2012

\* Meets French norms

# L'excellence du GOÛT

A TASTE  
of excellence



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. Cet engagement "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.

De plus, la Manufacture CLUIZEL continue d'être précurseur en réalisant 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' commitment 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.

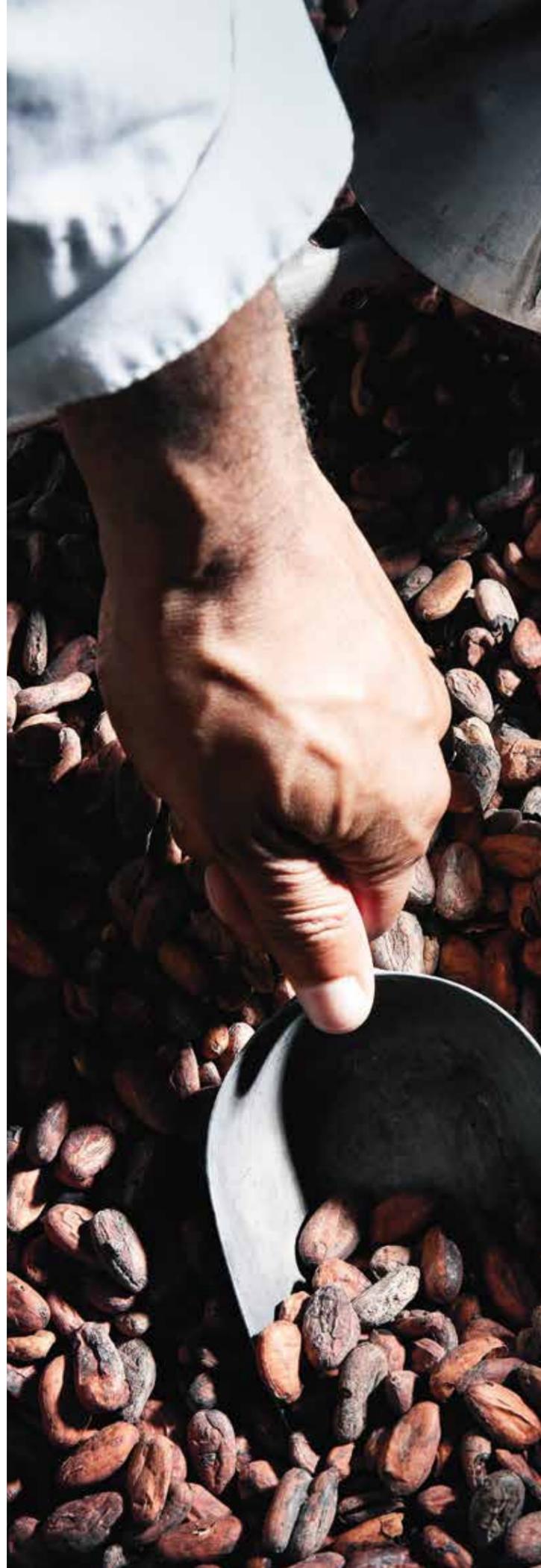
Not only the cocoa beans does the Manufacture CLUIZEL carefully select but also all the raw materials used for the making of its chocolate creations and fillings.

Furthermore, the Manufacture CLUIZEL continues to be a forerunner by removing coloring E171-E172 from its products in order to provide their customers with products even more pure and natural.



# Les 3 METIERS

## Our 3 PROFESSIONS



## 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 Cacaofèvier in the world to master the processing of cocoa beans into cocoa paste first, and then into dark, milk or white chocolate.

# 1.

## 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.

# 2.

## Confiseur

---

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

## Confectionner

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

# 3.

# Grâce d'HIVER

## WINTER Grace

La beauté de l'hiver, sa grâce parfaite, ses facéties ont inspiré notre collection « Grâce d'Hiver ». Elle accompagnera de merveilleux instants de surprise et de partage, au travers de cinq pièces exquis disposées dans des coffrets et étuis recyclables\*. Découvrez tout d'abord un somptueux calendrier de l'Avent, puis de nouveaux coffrets gourmands et enfin un cracker de Noël dissimulant les plus emblématiques figurines de Noël. Avec cette collection, entreprenez un voyage aux confins de la féerie, entre rêve et réalité. Initiez-vous à des saveurs nouvelles et puissantes, portées par des Ingrédients Nobles, des ingrédients choisis pour leur qualité, leur traçabilité et la naturalité de leur terroir.

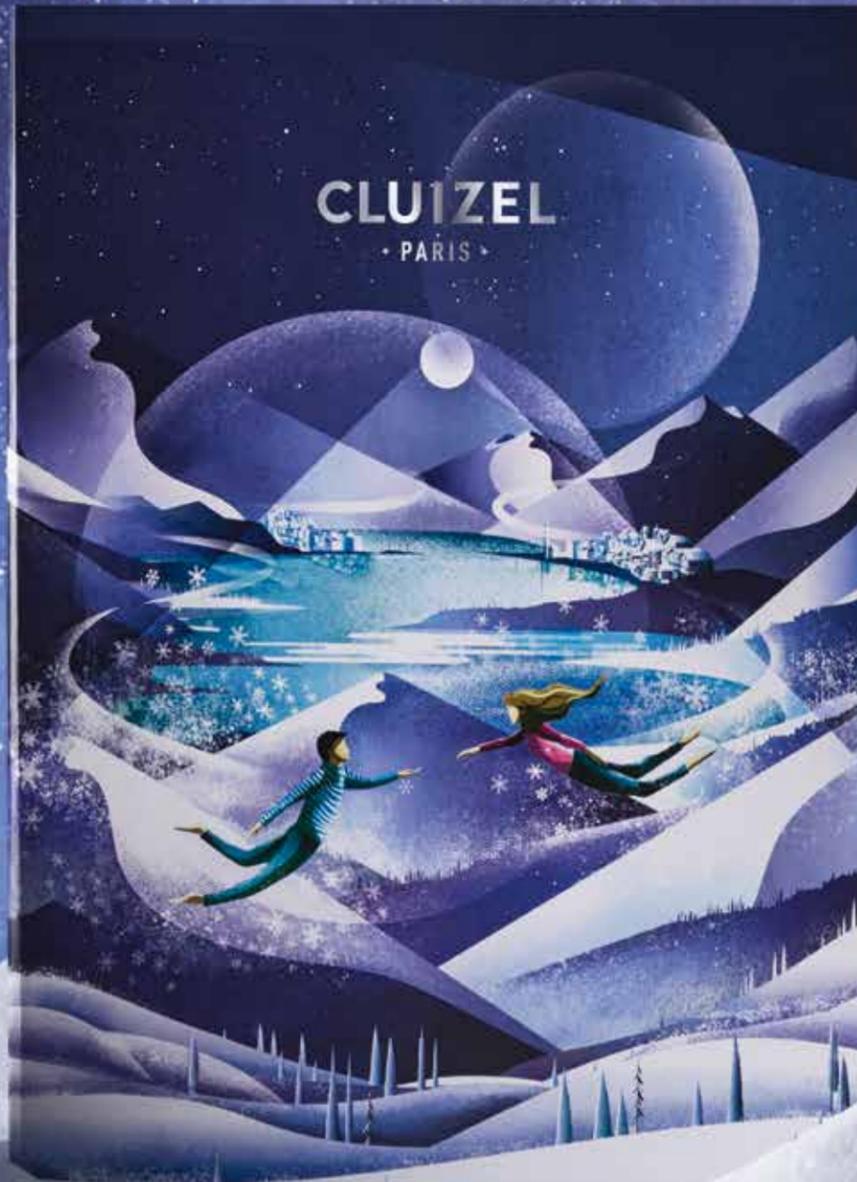
Winter is a season of beauty, pristine grace and high spirits, an inspiration for our "Winter Grace" collection. It offers wonderful moments of surprise and sharing with its five exquisite creations arranged in recyclable\* gift boxes and packages. Start the season with a delightful new Advent Calendar, then our new Gift Boxes and, finally, a Christmas Cracker filled with our most iconic Christmas figures. This collection is an invitation to embark on a journey to boundless enchantment, a winter dream come true. Explore new, powerful flavours delivered by Noble Ingredients, ingredients chosen for their quality, their traceability and their unspoiled natural terroir.

# Le calendrier DE L'AVENT

## The advent CALENDAR

Des illustrations féeriques et lumineuses parent avec grâce le calendrier de l'Avent. Il emporte vers des hauteurs enchantées grâce aux saveurs de 24 créations uniques et gourmandes. Jour après jour, alors que vous vous avancez vers le sapin de Noël illuminé, voyez le praliné embrasser toutes les extravagances. Finement broyé ou granité, feuilleté, toujours croustillant, marié aux ronds fruits rouges. La ganache ne sera pas en reste : onctueuse mais piquante, noire à 99%, coulante de marmelade ou citronnée... Ensorcellez enfin vos papilles avec nos bonbons incontournables, tels que le nougat enrobé, et bien d'autres surprises qui vous émerveilleront quotidiennement jusqu'au 24 décembre.

Charming and luminous illustrations adorn this Advent Calendar with the beauty of the season. The flavours of its 24 unique and luscious creations will transport you to enchanted heights. Day after day, as you make your way towards the festive Christmas tree, you will enjoy one praline-kissed taste sensation after another. Finely or coarsely ground, laced with crisp wafer, enhanced with a touch of smooth berry flavour. The ganache is every bit as good: always creamy, gently spiced, 99% dark, dripping with marmalade or with a touch of lemon... Treat yourself to these irresistible bonbons, including chocolate-coated nougat and untold surprises that will play a delicious part in your holiday season.



24 chocolats représentant le savoir-faire CLUIZEL.  
Sacs cadeaux "spécial calendrier" offerts.  
Sans E171 et E172 100 % couleurs d'origine naturelle

273 g • 8 calendriers/carton • réf. 13200\*

24 chocolates made with CLUIZEL savoir-faire.  
Free specific gift bags are supplied.  
E171 and E172 free, 100% with natural origin colours

273 g • 8 calendars/box • ref. 13200\*

Article expédié du 17/10/2022 au 30/11/2022 selon stocks disponibles.  
Export: Item shipped out from 19/09/2022 to 30/11/2022, according to available stocks.  
Article expédié du 19/09/2022 au 30/11/2022 selon stocks disponibles.

# Coffrets GRÂCE D'HIVER

## GRÂCE D'HIVER Gift Boxes

### N°15 TRUFFES\* TRUFFLES\*

165 g • 18 coffrets/carton • réf. 13338  
165 g • 18 gift boxes/case • ref. 13338

Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



### N°18 ASSORTIMENT\* ASSORTMENT\*

165 g • 12 coffrets/carton • réf. 13335  
165 g • 12 gift boxes/case • ref. 13335

Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



### N°33 ASSORTIMENT\* ASSORTMENT\*

305 g • 6 coffrets/carton • réf. 13337  
305 g • 6 gift boxes/case • ref. 13337

Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



Article expédié du 17/10/2022 au 06/01/2023 selon stocks disponibles.  
Export: Item shipped out from 19/09/2022 to 06/01/2023 according to available stocks.  
Articles expédiés du 19/09/2022 au 06/01/2023 selon stocks disponibles.

\* Recyclable : selon normes Françaises / Recyclable: Meets French norms

# Cracker GRÂCE D'HIVER

## GRÂCE D'HIVER Cracker

Finissons en beauté, finissons en riant ! Voici notre cracker Grâce d'Hiver, un bonbon géant rempli de figurines hivernales. Cadeaux et Pères Noël, sapins et bûches de bois déclinent les profils aromatiques incomparables de nos deux chocolats Bio San Martin du Pérou. En version Noir, à 70% de cacao, nos figurines déclinent des notes de poire et de pomme normande dans un cortège herbacé. Dans leur version Lait à 48% de cacao, laissez-vous surprendre par des notes de chocolat chaud épicé et un caramel vanillé.

Finish with flair... and with fun! Here's our Winter Grace cracker, a giant bonbon filled to the brim with winter-themed chocolate figures. Presents and Santa Clauses, Christmas trees and Yule logs, all featuring our Organic San Martin chocolates from Peru and their unique aromatic profiles. The dark figures, 70% cocoa, are delicately flavoured with notes of pear and Norman apples straight from the orchard. The milk chocolate figures, 48% cocoa, will dazzle you with surprising notes of spiced hot chocolate and vanilla-flavoured caramel.



### CRACKER DE NOËL\*

100 g • 22 pièces/carton • réf. 14210

### CHRISTMAS'S CRACKER\*

100 g • 22 pieces/box • ref. 14210

Article expédié du 17/10/2022 au 06/01/2023 selon stocks disponibles.  
Export: Item shipped out from 19/09/2022 to 06/01/2023 according to available stocks.  
Articles expédiés du 19/09/2022 au 06/01/2023 selon stocks disponibles.



# LES CHOCOLATS THE CHOCOLATES



<p><b>Ganache cacao La Laguna</b></p> <p>Ganache au Chocolat de Plantation 'La Laguna' (Guatemala) 70 % de cacao La Laguna' Plantation (Guatemala) Chocolate 70% cocoa ganache</p>	<p><b>Ganache cacao Vila Gracinda</b></p> <p>Ganache au Chocolat de Plantation 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73 % de cacao Vila Gracinda' Plantation (São Tomé) Chocolate 73% cocoa ganache</p>	<p><b>Ganache cacao Riachuelo</b></p> <p>Ganache au Chocolat de Plantation 'Riachuelo' (Brésil) 70 % de cacao 'Riachuelo' Plantation (Brésil) Chocolate 70% cocoa ganache</p>	<p><b>Ganache cacao Mokaya</b></p> <p>Ganache au Chocolat de Plantation 'Mokaya' (Mexique) 75 % de cacao 'Mokaya' Plantation (Mexique) Chocolate 75% cocoa ganache</p>	<p><b>Ganache cacao El Jardín</b></p> <p>Ganache au Chocolat de Plantation 'El Jardín' (Colombie) 75 % de cacao 'El Jardín' Plantation (Colombie) Chocolate 75% cocoa ganache</p>
<p><b>Ganache cacao 99 %</b></p> <p>Ganache chocolat noir 99% de cacao 99% dark chocolate ganache</p>	<p><b>Ganache cacao 85 %</b></p> <p>Ganache chocolat noir 85% de cacao 85% dark chocolate ganache</p>	<p><b>Ganache café</b></p> <p>Ganache au café en grains torréfiés plus broyés enrobée de chocolat noir Ganache with roasted and ground coffee beans coated with dark chocolate</p>	<p><b>Praliné feuilleté noir</b></p> <p>Praliné feuilleté amandes et noisettes Almonds and hazelnuts layered praliné</p>	<p><b>Nougat Montélimar</b></p> <p>Véritable nougat de Montélimar au miel Genuine nougat of Montélimar</p>
<p><b>Caramel beurre salé noir</b></p> <p>Caramel au beurre salé de Guérande Caramel with Guérande salted butter</p>	<p><b>Ganache cranberries piment d'Espelette</b></p> <p>Ganache chocolat ganache with cranberries et piment d'Espelette Dark chocolate ganache with cranberries and Espelette sweet pepper</p>	<p><b>Ganache marmelade framboise</b></p> <p>Ganache au Chocolat de Plantation 'Riachuelo' (Brésil) 70 % de cacao sur lit de marmelade framboise, décor poudre de framboise 'Riachuelo' Plantation (Brésil) Chocolate 70% cocoa ganache with a raspberry marmalade center and decorated with raspberry powder</p>	<p><b>Ganache marmelade orange</b></p> <p>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 with an orange marmalade center and decorated with fruit powder</p>	<p><b>Ganache citron</b></p> <p>Ganache chocolat noir et dés de citron Dark chocolate ganache with dices of lemon</p>
<p><b>Ganache écorces d'orange</b></p> <p>Ganache chocolat noir aux écorces d'orange Dark chocolate ganache with orange peels</p>	<p><b>Praliné amandes et grué de cacao</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes avec grué de cacao, décor d'une cabosse chocolat noir Almonds and hazelnuts praliné with cocoa nibs, decorated with a dark chocolate pod</p>	<p><b>Praliné très caramélisé</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes très caramélisées Very-caramelized almonds and hazelnuts praliné</p>	<p><b>Praliné granité lait</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes caramélisées saupoudré de grains d'amandes grillés Praliné with caramelized almonds and hazelnuts sprinkled with grilled almond grains</p>	
<p><b>Praliné tradition noir</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes caramélisées avec grains d'amandes grillés Caramelized almonds and hazelnuts praliné with roasted almond grains</p>	<p><b>Praliné gros grains noir</b></p> <p>Praliné 50 % amandes et noisettes caramélisées broyé gros grains 50 % coarse-grained almonds and hazelnuts praliné</p>	<p><b>Praliné éclats caramel</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes aux éclats de caramel, décor poudre de cacao Almonds and hazelnuts praliné with caramel bits, cocoa powder decoration</p>	<p><b>Gianduja fleur de sel noisettes caramélisées</b></p> <p>Gianduja intense à la fleur de sel et éclats de noisettes caramélisées Intense gianduja with a touch of fleur de sel and caramelized hazelnuts bits</p>	
<p><b>Praliné granité noir</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes caramélisées saupoudré de grains d'amandes grillés Praliné with caramelized almonds and hazelnuts and grilled almond grains</p>	<p><b>Praliné gros grains lait</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes broyées gros grains Coarse-grained almonds and hazelnuts praliné</p>	<p><b>Praliné noisettes</b></p> <p>Praliné noisettes enrobé de chocolat blanc Kewane. Hazelnut praliné coated in Kewane white chocolate.</p>	<p><b>Praliné Fleur de Sel</b></p> <p>Praliné feuilleté relevé de fleur de sel et enrobé de chocolat blanc Kewane. Crispy praliné with a touch of fleur de sel and coated in Kewane white chocolate.</p>	
<p><b>Praliné amandes caramélisées</b></p> <p>Praliné à l'ancienne pur amandes caramélisées Old-style pure caramelized almonds praliné</p>	<p><b>Praliné citron craquant</b></p> <p>Praliné amandes noisettes citronné craquant et vanille Crunchy almonds and hazelnuts praliné flavored with lemon and vanilla</p>	<p><b>Praliné feuilleté lait</b></p> <p>Praliné feuilleté amandes et noisettes caramélisées Crispy praliné with caramelized almonds and hazelnuts</p>	<p><b>Praliné tradition lait</b></p> <p>Praliné amandes et noisettes caramélisées avec grains d'amandes grillés Caramelized almonds and hazelnuts praliné with roasted almonds grains</p>	

# Coffrets Manufacture NOIR & LAIT

Manufacture **DARK & MILK** Gift Boxes

Ce que nous avons de meilleur au creux de votre main, c'est ce que vous promettent ces coffrets Manufacture. Ganaches, caramels, pralinés et Chocolats de Plantation au gré de vos envies, que vous soyez grand gourmand ou fin gourmet. À chaque occasion son coffret Manufacture.

These Manufacture gift boxes put a selection of our best chocolates at your fingertips. Pick and choose from our ganaches, caramels, pralinés and Plantation Chocolates. There's something for everyone. There's a Manufacture Gift Box for every occasion!



**N°8 NOIR & LAIT\***  
**DARK & MILK\***  
85 g • 18 coffrets/carton • réf. 13708  
85 g • 18 boxes/box • ref. 13708



**N°15 NOIR & LAIT\***  
**DARK & MILK\*\***  
165 g • 18 coffrets/carton • réf. 13715  
165 g • 18 boxes/box • ref. 13715  
Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



**N°15 NOIR\***  
**DARK\***  
165 g • 18 coffrets/carton • réf. 13795  
165 g • 18 boxes/box • ref. 13795  
Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied  
Article expédié du 19/09/2022 au 06/01/2023 selon stocks disponibles.  
Item shipped out from 19/09/2022 to 06/01/2023 according to available stocks.



# Coffrets Manufacture NOIR & LAIT

Manufacture **DARK & MILK** Gift Boxes



**N°28 NOIR & LAIT\***  
**DARK & MILK\***  
305 g • 12 coffrets/carton • réf. 13728  
305 g • 12 boxes/box • ref. 13728  
Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



**N°48 NOIR & LAIT\***  
**DARK & MILK\***  
525 g • 6 coffrets/carton • réf. 13748  
525 g • 6 boxes/box • ref. 13748  
Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



**N°70 NOIR & LAIT\***  
**DARK & MILK\***  
765 g • 3 coffrets/carton • réf. 13770  
765 g • 3 boxes/box • ref. 13770  
Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



# Coffrets Manufacture **GANACHES**

## Manufacture **GANACHES** Gift Boxes

Imaginez une composition d'exception : une ganache d'une onctuosité exemplaire et la puissance cacaotée des Chocolats de Plantation lovées dans une couverture craquante d'intense chocolat... et exposées dans deux écrins bien proportionnés. Jamais la douceur n'a eu une telle teneur en cacao !

This may be the ultimate indulgence: a lusciously creamy ganache paired with the potent cocoa flavour of Plantation Chocolates, all wrapped up in a hard couverture of intense chocolate... and displayed in two perfectly sized gift boxes. Never has sweetness had such a high cocoa content!



### | N°8 NOIR\* DARK\*

85 g • 18 coffrets/carton • réf. 13618  
85 g • 18 boxes/box • ref. 13618



### | N°28 NOIR\* DARK\*

305 g • 12 coffrets/carton • réf. 13628  
305 g • 12 boxes/box • ref. 13628  
Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied

# Coffrets Manufacture **MENDIANTS**

## Manufacture **MENDIANTS** Gift Boxes

Voici, dans leur écrin, 13 palets de chocolat noir 63 % et 12 palets de chocolat lait 39 %. Ils sont sertis à la main de fruits secs, d'oranges confites, de pistaches entières, d'amandes et de noisettes caramélisées dans un chaudron en cuivre. En bouche, ils laissent un goût fruité et caramélisé.

A box containing 13 discs of 63% cocoa dark chocolate and 12 discs of 39% cocoa milk chocolate. Each disc is topped, by hand, with dried fruits, candied oranges, whole pistachios, almonds and hazelnuts caramelized in a copper kettle. They melt in your mouth, leaving behind a fruity, caramel flavour.



### | N°25\*

260 g • 12 coffrets/carton • réf. 13025  
260 g • 12 boxes/box • ref. 13025

Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied



Sacs cadeaux spécifiques offerts  
Free specific gift bags are supplied

# Les Chocolats de PLANTATION

PLANTATION Chocolates

## Une rencontre, un chocolat

Avec ses tablettes Chocolat 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.

## A chocolate, an encounter

With its Plantation Chocolate bars, 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.

## Des terroirs uniques

Cette appellation 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 this 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.



## 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.

## 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

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.



## 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 plus. 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.

## Une expérience sensorielle inédite

Afin de vous guider, La Manufacture CLUIZEL a imaginé une expérience de dégustation digitale inédite : Les Sens du Chocolat. Voyagez à travers les 7 plantations et ressentez toute la richesse aromatique de chacune des tablettes. Sur la plateforme dédiée, les sens sont en éveil, guidés dans la dégustation à la découverte du goût CLUIZEL.

## A new sensorial experience

This year, to guide you, the Manufacture CLUIZEL has imagined an all-new digital tasting experience: Les Sens du Chocolat. Travel through the 7 plantations and soak up the full-bodied flavour of each of its chocolate bars. On the dedicated platform, let your senses be awakened, open to discovery as you take a guided tour of CLUIZEL taste.



# Tablettes chocolats de PLANTATION

## PLANTATION Chocolates bars

### Plantation MANGARO

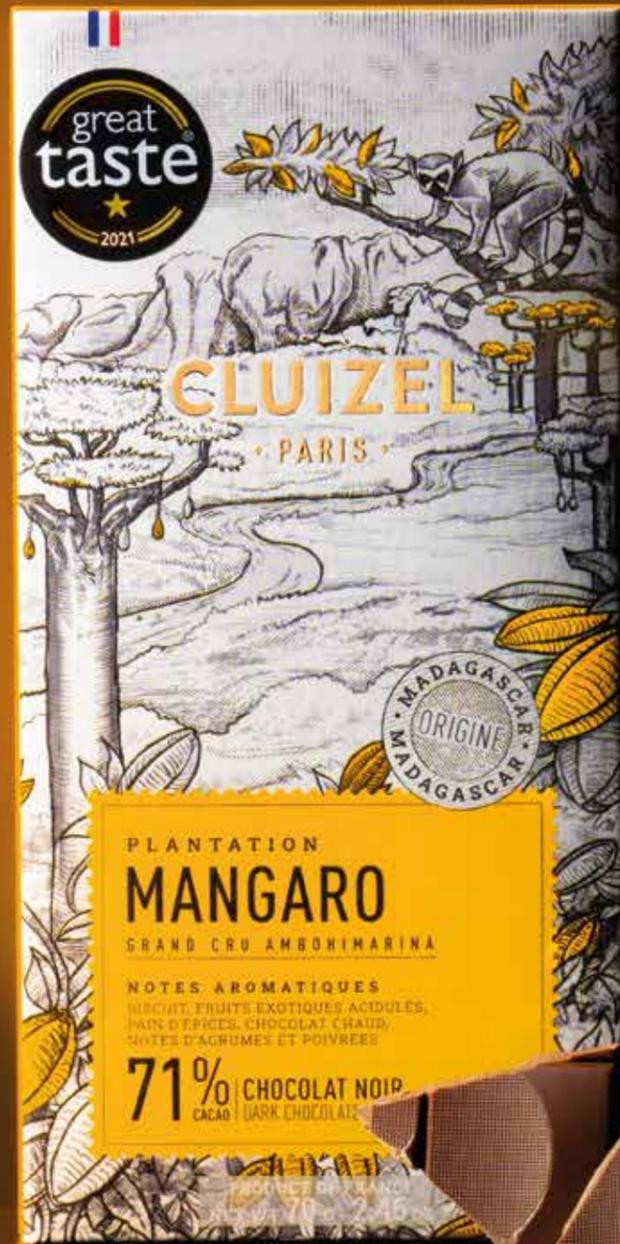
Ambohimarina, MADAGASCAR

La plantation Mangaro est née sur l'ancien territoire d'une jungle de manguiers. Le secret du goût si particulier du Chocolat de Plantation Mangaro se cache entre les racines des cacaoyers. Il réside dans cette terre que les mangues ont nourrie pendant des siècles : elles l'ont imbibée de leur goût à la fois doux et exotique. La plantation tire d'ailleurs son nom du souvenir de cette jungle, qu'on appelait Mangamaro : « là où les mangues sont nombreuses ».

### MANGARO Plantation

Ambohimarina, MADAGASCAR

The Mangaro plantation was planted on a former jungle of mango trees. The secret of the singular taste of Mangaro Plantation Chocolate is hidden among the roots of the cocoa trees. It lies in the soil, nourished by mangos for centuries, becoming slowly imbued with their mild, exotic flavour. The plantation was named in memory of this jungle, once known as Mangamaro: "the place where mangoes are plentiful".



#### NOIR 71%

Notes gustatives : biscuit, fruits exotiques acidulés, pain d'épices, chocolat chaud, notes d'agrumes et poivrées.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12136

#### DARK 71%

Tasting notes: biscuit, tangy exotic fruits, gingerbread, hot cocoa, notes of citrus and pepper.

70 g • 20 bars/box • réf. 12136



#### LAIT 50%

Notes gustatives : caramel brun, fruits exotiques, raisins de Corinthe, miel blond et accents de pain d'épices.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12141

#### MILK 50%

Tasting notes: dark caramel, exotic fruits, raisins, light honey and hints of gingerbread.

70 g • 20 bars/box • réf. 12141

# Tablettes chocolats de PLANTATION

PLANTATION Chocolates bars

## Plantation LA LAGUNA

Lanquín, GUATEMALA

Située au cœur du Guatemala, la Plantation La Laguna se niche dans la forêt montagneuse de l'Alta Verapaz. La rivière Rio Cahabón traverse la plantation de 4 800 ha pour rejoindre le lac La Laguna. L'eau, véritable source de vie, irrigue ces terres naturelles et préservées, où les cacaoyers sont cultivés à flanc de montagne, entre 475 et 600 mètres.

## LA LAGUNA Plantation

Lanquín, GUATEMALA

Plantation La Laguna is nestled in the mountainous forest of Alta Verapaz, central Guatemala. The Rio Cahabón waterway crosses the 4,800 ha plantation on its way to La Laguna lake. Water, the source of life, irrigates this natural and protected land, where cocoa trees are grown on the mountainsides at between 475 and 600 metres above sea level.



### NOIR 70%

Notes gustatives : prune, cacao grillé, pomme cuite au beurre, réglisse, notes acidulées, piment tropical, notes fraîches mentholées.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12111

### DARK 70%

Tasting notes: plum, roasted cocoa, hot buttered apple, liquorice, tangy notes, tropical pepper, refreshing minty notes.

70 g • 20 bars/box • ref. 12111



### LAIT 47%

Notes gustatives : cappuccino, chocolat chaud, noisette, pain grillé, caramel au beurre, cacao intense.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12112

### MILK 47%

Tasting notes: cappuccino, hot cocoa, hazelnut, toast, buttery caramel, intense cocoa.

70 g • 20 bars/box • ref. 12112

# Tablettes chocolats de PLANTATION

PLANTATION Chocolates bars

## Plantation RIACHUELO

Ilhéus, BRÉSIL

Située dans la région de Bahia, au Brésil, la Plantation Riachuelo bénéficie d'un environnement luxuriant, en plein cœur de la Forêt Atlantique, non loin de l'océan. Les cacaoyers y sont cultivés dans le respect de la faune et de la flore environnantes, composées de nombreux arbres exotiques tels que le Maçaranduba ou le Pau d'Arco.

## RIACHUELO Plantation

Ilhéus, BRAZIL

Situated in the Bahia region in Brazil, the Riachuelo Plantation benefits from a lush environment, in the heart of the Atlantic Forest close to the ocean. The cocoa trees are cultivated with respect for the surrounding fauna and flora, composed of numerous exotic trees such as the Massaranduba or the Pau d'Arco.



### NOIR 70%

Notes gustatives : cacao grillé, bouffée de fruits secs, groseille, allonge de piment doux fruité et cacao brut.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12161

### DARK 70%

Tasting notes: roasted cocoa beans, dried fruits and nuts, red currant, aftermelt of fruity sweet pepper and raw cocoa.

70 g • 20 bars/box • ref. 12161



### LAIT 51%

Notes gustatives : lactées, crémeuses, caramel au beurre, cacao grillé, notes furtives de fruits rouges, cacao épicé.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12162

### MILK 51%

Tasting notes: dairy, creamy, buttery caramel, roasted cocoa, fleeting notes of red berries, spicy cocoa.

70 g • 20 bars/box • ref. 12162

# Tablettes chocolats de PLANTATION

## PLANTATION Chocolates bars

### Plantation LOS ANCONÈS

San-Francisco de Macoris, RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Au cœur des Caraïbes, à l'ouest de San Francisco de Macoris, la Plantation Los Anconès, située au centre de l'île et légèrement en altitude, bénéficie des pluies chaudes et abondantes apportées par les alizés. Les fèves de cacao sont cultivées de manière durable, naturelle et en synergie avec la terre dont se nourrissent les cacaoyers. L'entièreté de la plantation est labellisée. Tous ses fruits sont bios.

### LOS ANCONÈS Plantation

San-Francisco de Macoris, DOMINICAN REPUBLIC

In the heart of the Caribbean, to the west of San Francisco de Macoris, the Los Anconès Plantation, situated at the centre of the island at a slight altitude, benefits from the abundant warm rains brought by the trade winds. The cocoa beans are grown sustainably, naturally and in synergy with the soils that nourish the cocoa trees. The whole plantation is certified, all its fruits are organic.



#### NOIR 73%

Notes gustatives : bois de réglisse et cacao brut, notes acidulées, accents d'olives vertes, allonge raisins de Corinthe et abricots secs.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12128

#### DARK 73%

Tasting notes: liquorice stick and raw cocoa, tangy notes, hints of green olive, aftermelt of raisins and dried apricots.

70 g • 20 bars/box • réf. 12128

### Plantation MOKAYA

Tapachula, MEXIQUE

La Plantation Mokaya est située dans la région du Chiapas, berceau du cacao, qui s'étend jusqu'aux frontières du Guatemala. Près de 2000 ans avant notre ère, les Mokayas, peuple indigène de pêcheurs, y consommaient déjà une boisson à base de pulpe ou de graines de cacao : le premier "chocolat" au monde, alors appelé "kakawa".

### MOKAYA Plantation

Tapachula, MEXICO

The Mokaya Plantation is situated in the Chiapas region, the cradle of cocoa, which extends to the border of Guatemala. Almost 2000 years before this era, the Mokayas, an fishermen indigenous people, were fond of a drink made from cocoa pulp or seeds: the first "chocolate" in the world, called "kakawa".



#### NOIR 75%

Notes gustatives : notes de fraîcheur, douceur de fruits exotiques, miel, amandes et noisettes grillées, cacao fin grillé et poivré, vanille.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12146

#### DARK 75%

Tasting notes: notes of freshness, mild exotic fruits, honey, roasted almonds and hazelnuts, roasted and peppery fine cocoa, vanilla.

70 g • 20 bars/box • réf. 12146

# Tablettes chocolats de PLANTATION

## PLANTATION Chocolates bars

### Plantation VILA GRACINDA

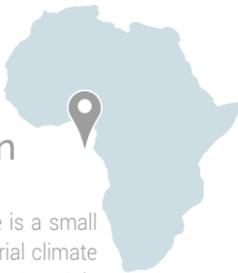
Santo Amaro, SÃO TOMÉ

En Afrique, dans le golfe de Guinée, São Tomé est une petite île posée sur la ligne de l'équateur. Son sol volcanique et son climat équatorial conviennent si bien aux cacaoyers que São Tomé est surnommée "l'île du chocolat". La proximité avec l'océan Atlantique apporte aux fèves de la Plantation Vila Gracinda une pointe d'iode déposée par les embruns.

### VILA GRACINDA Plantation

Santo Amaro, SÃO TOMÉ ISLAND

Located in the Gulf of Guinea in Africa, São Tomé is a small island on the equator. Its volcanic soil and equatorial climate are so much suitable for cocoa trees that São Tomé is nicknamed the "chocolate island". The nearby Atlantic Ocean sprays on the beans from the Vila Gracinda Plantation a hint of iodine.



#### NOIR 73%

Notes gustatives : cacao grillé, épicé et boisé, notes herbacées, allonge de fruits tropicaux et confits.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12170

#### DARK 73%

Tasting notes: roasted, spiced and woody cocoa, grassy notes, aftermelt of tropical and candied fruits.

70 g • 20 bars/box • réf. 12170

### Plantation EL JARDÍN

Fuente de Oro, COLOMBIE

Située en Colombie, dans la Finca El Jardín, au sein des plaines de la rivière Ariari, la Plantation El Jardín s'étend sur 20 ha. Elle est protégée par un environnement luxuriant exceptionnel qui donne aux cacaoyers toutes leur richesse. Le nom de la Plantation El Jardín évoque la région du Meta qui regorge de "jardins" naturels de toute beauté.

### EL JARDÍN Plantation

Fuente de Oro, COLOMBIA

Located in the Finca El Jardín, in the flood- plains of the Ariari river, the El Jardín Plantation extends over 20 hectares. It is protected by an exceptionally luxurious environment that gives the cocoa trees their richness. The name of the El Jardín Plantation evokes the Meta region, which overflows with natural "jardin" of breath-taking beauty.



#### NOIR 75%

Notes gustatives : miellées, caramel, légères notes acidulées, cacao grillé, notes poivrées et boisées, notes réglisse, mentholées et fraîches.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12105

#### DARK 75%

Tasting notes: hints of honey, caramel, mild tangy notes, roasted cocoa, peppery and woody notes, liquorice notes, minty and fresh.

70 g • 20 bars/box • réf. 12105

# Carrés chocolats de PLANTATION

## PLANTATION Chocolate Squares

Le monde en quelques bouchées, les saveurs les plus envoûtantes et les horizons les plus variés à découvrir grâce à ces carrés de Chocolats de Plantation. Dans des coffrets colorés de différentes tailles, pour soi ou à offrir, découvrez les spécificités et l'exotisme des 7 Plantations CLUIZEL.

Experience the world with these special treats; the most enchanting flavours and most diverse horizons await discovery thanks to these Plantation Chocolate squares. Give our range of different-sized, brightly coloured boxes as a gift or enjoy them yourself and explore the unique exoticism of the 7 CLUIZEL Plantations.



### COFFRET CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

28 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

140 g • 12 coffrets/carton • réf. 12620

### SQUARES GIFT BOX PLANTATION CHOCOLATE

Assortment of 28 dark Single Plantation Chocolate squares: Mokaya Organic, Los Anconès Organic, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

140 g • 12 gift box/box • réf. 12620

Sacs cadeaux offerts/Free gift bags are supplied



### ÉTUI CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

16 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

80 g • 18 étuis/carton • réf. 12612

### SQUARES GIFT BOX PLANTATION CHOCOLATE

Assortment of 16 dark Single Plantation Chocolate squares: Mokaya Organic, Los Anconès Organic, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

80 g • 18 gift box/box • réf. 12612



Sacs cadeaux spécifiques offerts/Free specific gift bags are supplied

### NUANCIER N°70 CHOCOLATS DE PLANTATION

Les palets exclusivement au chocolat noir de ce nuancier sont idéaux pour percevoir tous les arômes intenses des Chocolats de Plantation. 70 palets de chocolats noir assortis des Plantations Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

240 g • 8 nuanciers/carton • réf. 12806

### TASTING BOX N°70 PLANTATION CHOCOLATES

The exclusively dark chocolate discs are ideal for discovering all the intense aromas of Plantation Chocolates.

70 dark chocolate discs from the following plantations: Mokaya Organic, Los Anconès Organic, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

240 g • 8 samplers/box • réf. 12806

# Dégustation chocolats de PLANTATION

## PLANTATION Chocolate Tasting

Le Coffret Initiation « Les Sens du Chocolat », notre kit de dégustation ludique et familial, propose trois parcours à découvrir seul ou à plusieurs, jusqu'à 5 personnes.

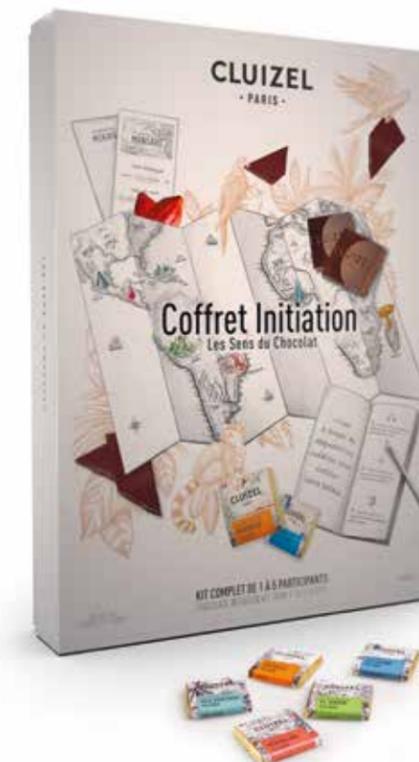
- L'immersion : Pas à pas, note après note, nous vous guidons dans ces premiers moments de dégustation, pour une expérience multi sensorielle digitale.
- L'exploration : au fil de votre dégustation, tentez de reconnaître les notes gustatives exactes de nos chocolats parmi une sélection de saveurs.
- L'intuition : testez la finesse de votre palais, défiez-vous ! Tentez de deviner, par vous-même, le profil aromatique de notre carré mystère.

Interrogez votre palais, défiez vos sens, amusez vos papilles ! Découvrez, ressentez et devinez les multiples nuances de nos Chocolats de Plantation. Une initiation simple et mémorable pensée pour toute la famille. Nous dédions ce coffret à votre plaisir et à la gourmandise.

The "Les Sens du chocolat" Initiation gift box is a tasting kit designed for family fun: it offers three experiences to be enjoyed by 1 to 5 people.

- Immersion: Step by step, note after note, we will guide you through the first moments of tasting with a digital multi-sensorial experience.
- Exploration: as you sample the chocolates, try to recognize the exact notes in each one from a list of flavours.
- Intuition: how discerning are your senses? Put them to the test! Try to guess, on your own, the aromatic profile of our mystery square.

Test your savvy, challenge your senses, tickle your taste buds! Sample, experience and try to name the many nuances of our Plantation Chocolates. A simple and memorable initiation for the whole family. We dedicate this gift box to your enjoyment and Taste with a capital "T".



### COFFRET INITIATION LES SENS DU CHOCOLAT

Kit de dégustation complet : mappemonde, fiches de jeux, livret explicatif et 55 chocolats de Plantation.  
Chocolats assortis noir et lait : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • 8 coffrets/carton • réf. 12936

### INITIATION GIFT BOX « LES SENS DU CHOCOLAT »

Complete tasting kit: world map, game cards, instructions and 55 Plantation chocolates. Assorted dark and milk chocolates: Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • 8 box/case • réf. 12936

Article expédié à partir du 01/10/22.  
Export : article expédié à partir du 01/09/22  
Item shipped out from 01/09/22

# Tablettes Accords D'EXCEPTION

Une recette commune lie ces 5 tablettes, chacune proposant les notes boisées du cacao d'Afrique et les nuances fleuries du cacao d'Amérique centrale. Elles forment un nuancier dans la gourmandise duquel se répandent leurs intensités chocolatées propres et leurs spécificités aromatiques subtiles.

These 5 bars share a common recipe, offering the woody notes of African cocoa and floral hints from Central American cocoa. They form a flavour wheel for chocolate lovers, each staking a claim to their own chocolate intensities and subtle flavour characteristics.



## NOIR INFINI 99%

Notes gustatives : notes intenses des fèves de cacao, accents de café grillé, effluves de bois de rose.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12299

## NOIR INFINI 99%

Tasting notes: Intense notes of cacao beans, hints of roasted coffee, and aroma of rosewood.

70 g • 20 bars/box • réf. 12299

## LA TABLETTE NOIR INFINI 99 %, LE CHOCOLAT ULTIME

Pionnière sur ce pourcentage de cacao, la tablette Noir Infini 99 % est, depuis sa création en 1989, **le chocolat le plus fort au monde !**

L'unicité de cette tablette réside dans le goût de chocolat et de cacao intense, subtilement relevé par les quelques épices employées dans sa composition (vanille Bourbon en gousse, cannelle, gingembre) et qui permettent d'en faire ressortir les notes aromatiques.

## THE NOIR INFINI 99 % CHOCOLATE BAR, THE ULTIMATE CHOCOLATE

A pioneer in ultra-high cocoa content since its creation in 1989, the Noir Infini 99% chocolate bar defends its title as **the strongest chocolate in the world!**

What makes this bar so singular is its chocolate and intense cocoa taste, subtly enhanced with a few carefully selected spices (Bourbon vanilla beans, cinnamon, ginger) added to bring out the signature flavour notes.

# Tablettes Accords D'EXCEPTION



## NOIR 85% ARCANGO GRAND NOIR

Le noir profond de sa robe augure de l'intensité de ses cacao à l'équilibre parfait. La pureté intense de ce grand chocolat, riche en cacao, exhale des notes de châtaigne rôtie et de café grillé, légèrement acidulé.

Notes gustatives : accents boisés et épicés, fruits acidulés.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12285

## DARK 85% ARCANGO GRAND NOIR

The deep color of the chocolate foreshadows the balanced intensity of the cocoa. This great chocolate is rich in cocoa beans; its intense purity is brought out by notes of roasted chestnuts and slightly tangy coffee.

Tasting notes: hints of wood and spice, tangy fruits.

70 g • 20 bars/box • réf. 12285



## NOIR 72% KAYAMBE NOIR DE CACAO

Velouté au palais, rond en bouche, ce chocolat excelle par l'intensité aromatique de ses notes boisées, voire réglissées et surtout très cacaotées. Sa longueur en bouche reste ample et onctueuse, avec un soupçon d'amertume en toute fin de dégustation.

Notes gustatives : saveurs de fruits rouges, réglisse, cacao finement amer.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12272

## DARK 72% KAYAMBE NOIR DE CACAO

Velvety and well-rounded on the palate, this chocolate excels with the aromatic intensity of its woody, even licorice and particularly strong cocoa notes. A long finish, full-bodied and creamy, finally fades into a gentle whiff of bitterness.

Tasting notes: flavors of red berries, licorice and finely bitter cocoa.

70 g • 20 bars/box • réf. 12272

# Tablettes Accords D'EXCEPTION



## LAIT 45% KAYAMBE GRAND LAIT

Un joli croquant pour ce Grand Lait qui fond sur la langue avec des accents de caramel brun, puis délivre d'intenses notes lactées avant de revenir sur des tonalités de caramel au lait. Un soupçon d'amertume amorce un final plus chocolaté.

Notes gustatives : beurre salé, miel, bouffées de cacao.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12245  
5 g • 2 kg/carton • réf. 12545

## MILK 45% KAYAMBE GRAND LAIT

This Kayambe Grand Lait chocolate has a nice crunch and melts in your mouth with hints of brown caramel, followed by notes of condensed milk before returning to tones of sweet milk caramel. A pinch of bitterness precedes a more chocolate intense final.

Tasting notes: salted butter, honey, aroma of cocoa.

70 g • 20 bars/box • réf. 12245  
5 g • 2 kg/box • réf. 12545



## IVOIRE 36% KAYAMBE GRAND IVOIRE

Avec ses notes suaves de lait, de vanille et de gâteaux au beurre de notre enfance, cette tablette ivoire comblera les amateurs par sa totale douceur.

Notes gustatives : gâteau au beurre, lait vanillé, crème dessert vanillée, légères notes de caramel et de fraîcheur.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12236

## WHITE 36% KAYAMBE GRAND IVOIRE

With its sweet hints of milk, vanilla and shortbread, this white chocolate bar will satisfy the chocolate connoisseurs lovers with its great sweetness.

Tasting notes: butter cake, vanilla milk, vanilla custard, light notes of caramel and freshness.

70 g • 20 bars/box • réf. 12236



Présentoir individuel à tablettes CLUIZEL offert /  
Pour 20 tablettes 70 g ou 15 tablettes 100 g  
L 157 x l 88 x h 165 cm  
Free individual pediment display - For 70 and 100 g bars /  
For 20 Bars/70 g or 15 Bars/100 g  
L 157 x W 88 x H 165 cm

20 sachets/carton de 2 kg net offerts  
20 free bags/2kg box ordered



## Tablettes GOURMANDES

Succombez à une collection d'une richesse incomparable : 10 tablettes Gourmandes composées d'Ingrédients Nobles variés, mariés à des cacaos exceptionnels. Parmi elles, découvrez 5 tablettes Grands Cru Bio\*, vegan\* et sans gluten\*. Café Grand Cru Bio du Chiapas du Mexique, noisettes romaines, caramel traditionnel, grué de cacao de Los Anconès... Explorez les saveurs les plus emblématiques de la chocolaterie au travers d'expériences de dégustation incomparables.

Succumb to our delightful collection: 10 Gourmand bars made from a variety of Noble Ingredients combined with exceptional cocoas. Five of these bars are organic\* Grand Cru, vegan\* and gluten-free\*. Organic Grand Cru coffee from Chiapas (Mexico), nocciola romana hazelnuts, traditional caramel, cocoa nibs from Los Anconès... Explore the most iconic chocolate-making flavours through incomparable taste experiences.



### NOIR 70% • CAFÉ GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

La haute altitude de ses plaines et le mode d'agriculture biologique particulièrement répandu confèrent à la région du Chiapas et à ses grains de cafés des arômes gourmands et une saveur unique reconnaissable par les plus fins connaisseurs. Savamment associé à notre chocolat noir 70 % de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur, les notes de cacao grillé s'exhalent tandis que la dégustation se termine sur une fraîcheur végétale et fruitée.

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12311

### DARK 70% • COFFEE BEANS GRAND CRU GUAYAS (ECUADOR)

High-altitudes and the particularly widespread use of organic farming on the plains of Chiapas imbue its coffee beans with rich aromas and a distinctive flavour discernible by true connoisseurs. These are blended into our dark chocolate made from 70% Grand Cru Guayas cocoa from Ecuador, generating notes of roasted cocoa and bringing the taste to an exhilarating vegetal and fruity finish.

70 g • 20 bars/box • réf. 12311



### NOIR 70% • AMANDES GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

Cette nouvelle tablette gourmande offre un accord parfait entre le croquant des éclats d'amandes de Valence en Espagne et le caractère du chocolat noir 70 %, issu des fèves de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur.

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12300

### DARK 70% • ALMONDS GRAND CRU GUAYAS (ECUADOR)

This tasty new bar offers a perfect blend of crunchy almond bits from Valencia (Spain) and the intense flavour of dark Chocolate made with 70% Grand Cru Guayas cocoa from Ecuador.

100 g • 14 bars/box • réf. 12300

\*selon les références. \*depending on the bars.

# Tablettes GOURMANDES



## NOIR 70% • GRUÉ DE CACAO GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

Les notes aromatiques de cacao grillé du chocolat noir 70 % de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur sont ici relevées et mises en relief par des grués torréfiés, aussi croquants que parfumés, de la plantation Los Anconès en République Dominicaine.

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12320

## DARK 70% • COCOA NIBS GRAND CRU GUAYAS (ECUADOR)

The flavourful notes of roasted cocoa in our 70% dark Grand Cru Guayas from Ecuador are enhanced by a counterpoint of crunchy, flavourful roasted nibs from the Los Anconès plantation in the Dominican Republic.

100 g • 14 bars/box • réf. 12320

# Tablettes GOURMANDES



## LAIT 48% • NOISSETTES GRAND CRU SAN MARTÍN DU PÉROU

Une harmonie gourmande se crée entre la rondeur du chocolat au lait 48 % de cacao Grand Cru San Martín du Pérou et les éclats de noisettes romaines d'Italie grillées à cœur, libérant des saveurs douces et chaleureuses.

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12390

## MILK 48% • HAZELNUTS GRAND CRU SAN MARTÍN (PERU)

A full-bodied harmony is struck up between the smooth 48% milk Grand Cru San Martín cocoa from Peru and roasted bits of nocciola romana hazelnuts, releasing sweet, warm flavours on the palate.

100 g • 14 bars/box • réf. 12390



## NOIR 70% • ÉCORCES D'ORANGE GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

Des écorces d'orange sélectionnées pour leur saveur et leur goût parfumé évocateur dévoilent, grâce à la fraîcheur du chocolat noir 70 % de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur, des notes acidulées et authentiques pour un véritable voyage gustatif.

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 12354

## DARK 70% • ORANGE PEELS GRAND CRU GUAYAS (ECUADOR)

Orange peels, meticulously selected for its flavourful essence and aroma, expresses tangy, authentic notes backed by our 70% dark Grand Cru Guayas from Ecuador, sweeping you away on a veritable taste adventure.

100 g • 15 bars/box • réf. 12354



## LAIT 45% • ÉCLATS CARAMEL BEURRE SALÉ

Le fondant du chocolat au lait 45 % de cacao subtilement ponctué d'éclats de caramel au beurre fin, délicatement salé, évoquent des saveurs d'enfance gourmandes, douces et réconfortantes.

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 12371

## MILK 45% SALTED BUTTER CARAMEL BITS

The melt-in-your-mouth goodness of 45% cocoa milk chocolate and buttered caramel bits with just a dash of salt is guaranteed to revive sweet and comforting childhood memories.

100 g • 15 bars/box • réf. 12371

## Tablettes GOURMANDES



### NOIR 72% PRALINÉ INTENSE

L'alliance d'une teneur élevée en cacao et d'un praliné croustillant offre une intensité cacaotée intéressante sublimée par le praliné croustillant immensément riche en goût.

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 12359

### DARK 72% INTENSE PRALINÉ

The combination of a high cocoa content and a crispy praliné offers an interesting cocoa intensity enhanced by a praliné immensely rich in flavor.

100 g • 15 bars/box • ref. 12359

## Tablettes GOURMANDES



### NOIR 72% MÈDIANT

Des découvertes gustatives, fruitées et croquantes, portées par la puissance du chocolat noir 72 % de cacao et dont l'allonge s'achève en une parfaite harmonie de fruits secs et de légères effluves épicées.

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12335

### DARK 72% DRIED AND CANDIED FRUITS

Fruity and crunchy sensations are underpinned with the power of 72% dark chocolate and linger on the palate, finishing with a perfect balance of dried fruits, nuts and delicate spicy notes.

100 g • 14 bars/box • ref. 12335



### LAIT 45% PRALINÉ CROUSTILLANT

Une délicieuse association de chocolat au lait 45 % fourré d'un praliné fondant, de crêpes dentelles croustillantes et d'éclats de caramel croquants.

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 12386

### MILK 45% CRUNCHY PRALINÉ

A delicious blend of 45% milk chocolate filled with creamy praliné, crispy crushed biscuit and crunchy bits of caramel.

100 g • 15 bars/box • ref. 12386



### NOIR 72% FRAMBOISE & CRANBERRY

L'intensité du chocolat noir 72 % de cacao s'associe allègrement avec l'acidité des fruits rouges, la douceur des dés de citron confit ou le grillé des amandes caramélisées pour un accord tout en subtilité.

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12332

### DARK 72% RASPBERRY & CRANBERRY

The intensity of 72% dark chocolate embraces the tangy taste of red berries, the sweetness of candied lemon peel and the roasted caramelized almonds for an oh-so-subtle harmony of taste.

100 g • 14 bars/box • ref. 12332

# ÉDITION limitée

## Limited EDITION

Depuis 70 ans, la Manufacture CLUIZEL est l'ambassadrice de la tradition et des savoir-faire à la française. En lançant cette année la tablette inédite Exploração, la Manufacture met en valeur la création osée d'un jeune et talentueux chef en chocolaterie, Erwan Grenouilleau-Pavageau.

Erwan a voulu illustrer le caractère fort de l'île de Sao Tomé, lui donner un corps en lui donnant une saveur. C'est sur les pentes volcaniques de ce paradis insulaire que pousse le Chocolat de Plantation Vila Gracinda noir 73% qui compose le corps de sa création. Jonglant avec les nuances naturellement grillées et herbacées de notre cacao d'exception, le chef fait naître un profil aromatique audacieux. Dans une atmosphère de cacao grillé et de cacahuète caramélisée, prégnante et élégante, percent des notes rafraîchissantes de fruits tropicaux. Par vagues, une menthe agréablement poivrée se joue de nos papilles... C'est une réussite indiscutable.

For 70 years, the Manufacture CLUIZEL has been the ambassador of French tradition and savoir-faire. The launch of the Exploração this year enables the Manufacture to highlight the daring creation of a young and talented chocolate-maker chef, Erwan Grenouilleau-Pavageau.

Erwan wanted this bar to embody the strong character of the island of Sao Tomé, by creating a distinctive flavour all its own. The Vila Gracinda Plantation 73 % dark chocolate grows on the volcanic slopes of this island paradise and makes up the bulk of his creation. Playing with the naturally roasted and green notes of our exceptional cocoa, the chef has perfected a bold aromatic profile. The prevailing, elegant atmosphere of roasted cocoa and caramelized peanuts welcomes refreshing notes of tropical fruit. Successive waves of pleasantly peppery mint enhance the experience... Nothing short of a triumph!



### NOIR 73% FEUILLES DE MENTHE ET CACAHUËTES CARAMÉLISÉES

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12195

### DARK 73% MINT LEAVES AND CARAMELIZED PEANUTS

100 g • 14 bars/box • réf. 12195

Article expédié à partir du 01/09/2022  
Item shipped out from 01/09/2022

# Pâtes À TARTINER

## SPREADS

Des pâtes à tartiner savoureuses et artisanales, déclinées en deux saveurs aussi délicates que profondes : noisettes 42 % et praliné 78 %... Un voyage authentique vers vos souvenirs les plus tendres, toujours sans huile et sans arôme ajouté, gage de notre savoir-faire de qualité.

Flavourful chocolate spreads made the old-fashioned way, available in two deep-flavoured yet delicate varieties: 42% hazelnuts and 78% praliné.... Delicious high-quality spreads still oil-free and with no added flavour... An authentic journey into sweet childhood memories.



### NOISSETTES 42%

100 % naturelle, gourmande, délicieusement lisse et souple, cette pâte à tartiner n'est composée que de 5 ingrédients, tous sains et nobles : de la poudre de cacao, du lait entier, du sucre, de la vanille Bourbon en gousse et, bien entendu, des noisettes entières. Sans huile et sans arômes ajoutés.

250 g • 12 pots/carton • réf. 14542

POT EN VERRE • COUVERCLE ALUMINIUM

### 42% HAZELNUTS

This 100% natural, deliciously smooth and creamy spread contains only 5 ingredients, all noble and pure: cocoa powder, whole milk, sugar, Bourbon vanilla pod and, of course, whole hazelnuts. No oil, no added flavours.

250 g • 12 jars/box • ref. 14542

GLASS JAR • ALUMINIUM LID

### PRALINÉ 78%

Plus qu'une simple pâte à tartiner, cette pâte au praliné 78 % révèle un véritable concentré de saveurs. Sublime mariage entre les fruits secs et le sucre caramélisé à tester pour des moments gourmands. Les amandes et noisettes entières sont minutieusement sélectionnées.

250 g • 12 pots/carton • réf. 14578

POT EN VERRE • COUVERCLE ALUMINIUM

### 78% PRALINÉ

More than just another hazelnut spread, this 78% praliné spread is literally bursting with flavours. A sublime blend of dried fruits and caramelized sugar, perfect for an anytime treat. Whole almonds and hazelnuts are meticulously selected.

250 g • 12 jars/box • ref. 14578

GLASS JAR • ALUMINIUM LID





# Ma dose PLAISIR

## MA DOSE PLAISIR Collection

La collection Ma Dose Plaisir consacre vos désirs d'évasion. 5 barres chocolatées saisissantes et délicates, 5 recettes uniques qui font échos à vos émotions. Citron, orange, nougatine... Les ingrédients exceptionnels composant ces barres éveilleront un souvenir, un sentiment, ouvriront la porte du plaisir pour un instant.

Get away from it all with the Ma Dose Plaisir collection. 5 exciting, exquisite chocolate bars, 5 unique recipes that will resonate with your emotions. Lemon, orange, nougatine... exceptional ingredients found in these bars will revive a memory or a mood and open the door to an instant of pleasure.



### PAUSE INSOLENT MINI-BARRE

Chocolat noir noisette, éclats de noisette et orange.

30 g • 20 barres/carton • réf. 11036

### PAUSE INSOLENT MINI-BAR

Dark hazelnut chocolate, hazelnut and orange chips.

30 g • 20 bars/box • ref. 11036



### COUP DE FOUET MINI-BARRE

Chocolat ivoire noisette, citron, banane, framboise.

30 g • 20 barres/carton • réf. 11026

### COUP DE FOUET MINI-BAR

White hazelnut chocolate, lemon, banana and raspberry.

30 g • 20 bars/box • ref. 11026



### BOOST DE PLAISIR MINI-BARRE

Chocolat lait noisette, raisin et éclats d'amande.

30 g • 20 barres/carton • réf. 11023

### BOOST DE PLAISIR MINI-BAR

Milk hazelnut chocolate, raisin and almond chips.

30 g • 20 bars/box • ref. 11023



### MON TRUC À MOI MINI-BARRE

Chocolat lait noisette, grué de cacao et nougatine.

30 g • 20 barres/carton • réf. 11033

### MON TRUC À MOI MINI-BAR

Milk hazelnut chocolate, cocoa nibs and nougatine.

30 g • 20 bars/box • ref. 11033



Présentoir offert  
Free Display



### TENDRE MOMENT MINI-BARRE

Chocolat lait noisette, praliné et éclats de noisette.

30 g • 20 barres/carton • réf. 11039

### TENDRE MOMENT MINI-BAR

Milk hazelnut chocolate, praliné and hazelnut chips.

30 g • 20 bars/box • ref. 11039



# Lingots DRAGÉIFIÉS

## Selection of Premium COATED CHOCOLATES

Vertical, horizontal, de face, de dos... Après les avoir offerts vous pourrez les exposer dans tous les sens, les dragéifiés que renferment ces lingots modernes et amusants n'en disparaîtront pas moins vite ! Fèves de Ganache, Amandes au chaudron, Grains d'Arôme ou Éclats de Cacao... Vous allez raffoler de cette géométrie !

Vertically, horizontally, facing front, facing back... After offering them, you can turn them any way you want. These modern, fun-shaped containers will last much longer than the coated chocolates inside! Ganache beans, flavour bits or cocoa nibs... finally, exquisite taste comes in every size and shape!



### ÉCLATS DE CACAO

Des fèves de cacao de la plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine) calibrées, grillées et broyées en éclats. Chaque éclat a ensuite été enrobé de chocolat noir.

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12705

### COCOA NIBS COATED WITH CHOCOLATE

Cocoa beans from the 'Los Anconès' (Dominican Republic) plantation, sized, roasted and ground to chips that are then coated with dark chocolate.

120 g • 10 lingots/box • ref. 12705



### AMANDES AU CHAUDRON

Dans de grands chaudrons en cuivre rouge chauffés à feu nu, chaque amande est grillée à cœur dans du sucre caramélisé puis enrobée de chocolat noir.

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12700

### ALMONDS COATED WITH CHOCOLATE

Almonds are thoroughly roasted in caramelized sugar, in large red copper cauldrons, on a direct flame, and then coated with dark chocolate.

120 g • 10 lingots/box • ref. 12700



### FÈVES DE GANACHE

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat ! À croquer sans plus attendre pour découvrir leur cœur fondant composé d'une ganache chocolat noir pure plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine).

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12710

### GANACHE COATED WITH CHOCOLATE

Get ready for a surprise with these cocoa beans in chocolate! Crunch them to enjoy their melting hearts made out of a pure 'Los Anconès' (Dominican Republic) plantation dark chocolate ganache.

120 g • 10 lingots/box • ref. 12710



### GRAINS D'ARÔMES

Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12715

### COFFEE BEANS COATED WITH CHOCOLATE

Each coffee bean is a rare Arabica from Brazil, picked near Salvador do Bahia, slowly roasted and coated with dark chocolate.

120 g • 10 lingots/box • ref. 12715

# SACHETS

## BAGS

Avec nos sachets plaisirs nomades, choisissez la gourmandise qui vous ressemble et emportez-la partout avec vous ! Croquante, grillée, fruitée, sucrée, intense, caramélisée... Il y a autant de gourmandises en sachet que d'amateurs de chocolat.

With our grab-and-go bags, carry your favourite treats with you wherever you go! Crunchy, roasted, fruity, sweet, intense, caramelized... There are as many treats to choose from as there are chocolate lovers.



### GRAINS D'ARÔMES

Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15032

### COFFEE BEANS COATED WITH CHOCOLATE

Each coffee bean is a rare Arabica from Brazil, picked near Salvador do Bahia, slowly roasted and coated with dark chocolate.

130 g • 18 bags/box • ref. 15032



### AMANDES AU CHAUDRON

Dans de grands chaudrons en cuivre rouge chauffés à feu nu, chaque amande est grillée à cœur dans du sucre caramélisé puis enrobée de chocolat noir.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15001

### ALMONDS COATED WITH CHOCOLATE

Almonds are thoroughly roasted in caramelized sugar, in large red copper cauldrons, on direct flame, and then coated with dark chocolate.

130 g • 18 bags/box • ref. 15001

# SACHETS

## BAGS



### PERLES DE NOISETTES

De généreuses noisettes calibrées et torréfiées, enrobées de gianduja et associées à trois nouvelles recettes : framboise, fleur de sel et noix de coco.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15049

### HAZELNUT PEARLS

Graded roasted hazelnuts, coated in gianduja and used in three new recipes: raspberry, fleur de sel and coconut.

130 g • 18 bags/box • ref. 15049



### POPPY'S CARAMEL

Ganache caramel enrobée gianduja et dragéifiée sucre. 100 % couleur d'origine naturelle.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15059

### POPPY'S CARAMEL

Caramel ganache coated with gianduja and then with sugar. 100% natural origin colours.

130 g • 18 bags/box • ref. 15059



### POPPY'S AMANDES

Amandes grillées enrobées gianduja et dragéifiées sucre. 100% couleurs d'origine naturelle.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15055

### POPPY'S ALMONDS

Roasted almonds coated with gianduja and then with sugar. 100% natural origin colours.

130 g • 18 bags/box • ref. 15055

# SACHETS

## BAGS



### MENDIANTS

Délicats palets de chocolats noir 63 % de cacao et lait 39 % de cacao parsemés d'amandes et de noisettes entières caramélisées, de pistaches entières sélectionnées et d'oranges confites.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15040

### DRIED AND CANDIED FRUITS

Delicate dark chocolate discs with 63% cocoa and milk chocolate with 39% cocoa sprinkled with whole caramelized almonds and hazelnuts, whole selected pistachios and candied orange.

130 g • 18 bags/box • ref. 15040



### CHOCOLATS NOIR & LAIT

Savant assortiment de fins chocolats noir et lait : praliné, ganache, caramel...

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15023

### DARK & MILK CHOCOLATES

A harmonious assortment of dark and milk chocolates: praliné, ganache, caramel...

130 g • 18 bags/box • ref. 15023



### BÂTONNETS ORANGES CONFITES

Les saveurs délicates des oranges confites associées à celles, puissantes, du cacao sont une excellente union pour les palais exigeants et connaisseurs.

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15007

### CANDIED ORANGE PEEL

Delicate flavours of candied orange combined with powerful flavour of cocoa: a perfect match for demanding connoisseurs.

130 g • 18 bags/box • ref. 15007

# SACHETS

## BAGS



### FÈVES DE GANACHE

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat ! À croquer sans plus attendre pour découvrir leur cœur fondant composé d'une ganache chocolat noir pure plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine).

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15030

### FÈVES DE GANACHE

Get ready for a surprise with these cocoa beans in chocolate! Crunch them to enjoy their melting hearts made out of a pure 'Los Anconès' (Dominican Republic) plantation dark chocolate ganache.

130 g • 18 bags/box • ref. 15030

Article expédié à partir du 01/09/2022  
Item shipped out from 01/09/2022



### CARRÉS PLANTATIONS

Carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

110 g • 18 sachets/carton • réf. 15015

### PLANTATION SQUARES

Assortiment of dark Single Plantation Chocolate squares: Mokaya Organic, Los Anconès Organic, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

110 g • 18 bags/box • ref. 15015



### TRUFFES

Issues d'un savoir-faire unique, les truffes de la Manufacture CLUIZEL sont roulées délicatement à la main dans la poudre de cacao. Ces ganaches fondantes sont réalisées à partir du Chocolat de Plantation Mangaro (Madagascar).

130 g • 18 sachets/carton • réf. 15071

### TRUFFLES

Made according to a unique savoir-faire, the Manufacture CLUIZEL truffles are gently rolled by hand in cocoa powder. These melt-in-the-mouth ganaches are made with Mangaro Plantation Chocolate from Madagascar.

130 g • 18 bags/box • ref. 15071

# Pause Chocolat À PARIS

## PARIS chocolate break

Découvrez Paris sous le plus gourmand des aspects et gardez-en un souvenir impérissable ! Des nuances chocolatées ponctuées de saveurs fruitées, croquantes et toujours plus intenses vous attendent pour un instant de plaisir « so frenchy » !

Discover Paris at the height of its gourmet glory and treasure a forever souvenir! Chocolate teams up with fruity, crunchy and incredibly intense flavours, offering you an oh-so-French moment of pleasure.



### COFFRET PAUSE CHOCOLAT À PARIS ASSORTIMENT

Un coffret empli des saveurs fruitées et pralinés de ces bonbons de chocolat et du croquant de ces amandes et grains de café enrobés de chocolat.

180 g • 12 coffrets/carton • réf. 13012

### PARIS CHOCOLATE BREAK, ASSORTMENT GIFT BOX

A box brimming with chocolates filled with fruity flavours and praliné as well as chocolate-coated crunchy almonds and coffee beans.

180 g • 12 boxes/box • réf. 13012

# SUCETTES praliné

## Praliné LOLLIPOPS

Sous des devinettes amusantes, derrière des emballages sauvages mais si gentils, découvrez une sucette craquante de chocolat au lait au cœur onctueux de praliné à l'ancienne. Son fourrage est une prouesse de tradition et de modernité, mais ce qu'aiment le plus les enfants (et les parents !), c'est sa saveur.

After fun riddles, beneath colourful jungle wrappings, bite into a milk chocolate lollypop with a creamy old-style praliné heart. Its filling is a prowess blending traditional and modern arts, but what matters most to children (and their parents) is the delicious taste.

### SUCETTES CACAO JUNGLE

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

- 6 décors assortis
- 6 devinettes différentes

28 g • 36 sucettes/carton • réf. 11010

### JUNGLE COCOA LOLLIPOPS

Milk chocolate 39% cocoa filled with old-style praliné

- 6 assorted decorations
- 6 different riddles

28 g • 36 lollypops/box • réf. 11010



# FANTAISIES

## NOVELTIES

Ces coffrets Fantaisies sont des souvenirs gourmets plein d'amusement et de gourmandise. Nos champignons ont des douceurs forestières et enfantines, nos cappuccinos, des arômes de dolce vita italienne. Ce sont les cadeaux les plus originaux qui soient, la plus savoureuse des attentions que vous aurez pour vos proches.

These Novelty Gift Boxes are gourmet souvenirs guaranteed to create sweet memories. Our mushrooms are delightfully childlike woodland creations, while our cappuccinos have an unmistakably Italian flair. If you are looking for a delicious, original gift for family and friends, look no further.



### COFFRET CHAMPIGNONS CARAMEL

Ces champignons forestiers ravissent par leur pied en caramel au beurre et leur chapeau en nougatine pure grains d'amandes, nécessitant au total plus de 6 étapes de fabrication ! De délicieuses gourmandises authentiques nichées au creux d'un coffret raffiné.

125 g • 18 coffrets/carton • réf. 14015

### CARAMEL MUSHROOMS GIFT BOX

These woodland mushrooms have a butter caramel stem and a cap of nougatine. These exquisite creations require more than 6 steps to craft. Scrumptious treats tucked into a delightfully refined gift box.

125 g • 18 boxes/box • ref. 14015



### COFFRET CAPPUCCINO

Laissez-vous surprendre par ce trompe-l'œil gourmand en forme de tasses de cappuccino, décorées de plaques de chocolat ivoire 36 % façon latte-art. Une interprétation résolument moderne de ces bonbons de chocolat aux saveurs de café.

90 g • 18 coffrets/carton • réf. 14060

### CAPPUCCINO GIFT BOX

Filled to the brim with rich, gourmet flavour, these little cups of cappuccino are decorated with pieces of white chocolate 36 % in an art-latte style. A resolutely modern version of coffee flavoured chocolates.

90 g • 18 boxes/box • ref. 14060

# FANTAISIES

## NOVELTIES

La gourmandise des papilles amuse parfois celle de l'esprit ! Avec humour, revisitez les ports de pêche de l'hexagone, ses rades et leur odeur... chocolatée ! Pour une pause gourmande (ou un cadeau plein de goût), ces petites sardines de chocolat au lait si savoureusement réalistes se laisseront bien facilement pêcher.

Guaranteed to tickle your taste buds, and your sense of humour! Take a light-hearted tour of French piers, their fishing boats and nets full of... chocolate sardines! A sweet treat (or tasty gift), these little milk chocolate sardines are so deliciously realistic they will be fished up in no time!



### FILET DE SARDINES

De délicieuses sardines chocolat au lait 39 % de cacao attrapées dans un filet de pêcheur.

90 g • 20 filets/carton • réf. 14026

### NET OF SARDINES

Delicious 39% milk chocolate sardines caught in a fisherman's net.

90 g • 20 nets/box • ref. 14026



### BOÎTE DE SARDINES

Dans leur boîte vintage maintenant devenue incontournable, ces sardines en chocolat lait 39 % de cacao sont idéales pour le goûter !

75 g • 14 boîtes/carton • réf. 14035

### TIN OF SARDINES

In their vintage tin which has now become a keyproduct, these 39% milk chocolate sardines are perfect for teatime!

75 g • 14 boxes/box • ref. 14035



Carton présentoir offert  
Display box included



# CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

#### MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France  
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • clients@cluizel.com

#### Pour le marché USA

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

#### PETITE MANUFACTURE CLUIZEL

**Paris, Saint-Honoré**  
201, rue Saint-Honoré • 75001

**Paris, La Madeleine**  
3, rue Tronchet • 75008

**Paris, Victor Hugo**  
43, rue des Belles Feuilles • 75116

**Paris, Le Marais**  
2, rue des Rosiers • 75004

**Paris, Gare de Lyon**  
Galerie des Fresques  
Place Louis-Armand • 75012

**Neuilly-sur-Seine**  
10, rue Madeleine Michélin • 92200

[www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)



**CLUIZEL**

◆ PARIS ◆

LES SENS DU CHOCOLAT