



CHOCOLATS AU LAIT DU MASSIF DE BELLEDONNE

(tablette de 100g)



3,96€

- **Caramel au beurre salé** : Doux et réconfortant avec son cœur caramel coulant.
- **Praliné cajou** : Un praliné original et crémeux qui apporte beaucoup de douceur et de générosité à cette tablette de chocolat au lait.
- **Lemon Curd** : L'équilibre entre la douceur du chocolat au lait et l'acidité du citron apporte une note fraîche et gourmande.
- **Croustichoc** aux éclats de biscuits
- **Pavot sésame** : Tablette au chocolat au lait et aux graines. Le croquant des graines contraste avec l'onctuosité du chocolat. Le pavot et le sésame toasté donnent un parfum subtil et apportent des acides gras essentiels et des vitamines.
- **Spéculoos**
- **Noisette** : une valeur sûre : fine tablette de chocolat au lait et aux éclats de noisettes croquantes.

4,16€

- **St Domingue** : Un chocolat au lait origine St-Domingue : exceptionnel, fondant aux notes florales et fruitées, tout en gourmandise. Son exceptionnelle longueur en bouche permet d'en apprécier tous les arômes.

Toutes nos tablettes sont fabriquées maison, dans un atelier à taille humaine, selon les méthodes traditionnelles et l'exigence artisanale. Nous travaillons des ingrédients bruts 100 % bio, avec des originales françaises (lin, millet...), remarquables (noisettes de Sicile direct paysan, par exemple) et 100 % origine équitable pour le cacao. Le nôtre est pur origine (sans mélanges). Nous l'avons sélectionné sur le terroir de Saint-Domingue, reconnu pour la richesse gustative de ses fèves qui donnent un chocolat aux notes puissantes et fruitées.

Engagées pour la bio et le commerce équitable, nos tablettes le sont aussi par leur emballage : zéro plastique, zéro aluminium, sans colle, juste un film compostable pour préserver les saveurs, et étui carton issu de forêts gérées de façon durable et responsable. C'est unique en France !

CHOCOLATS NOIR YERE (conditionnés dans la Drôme)

(2 disques de 35g)

DE LA FÈVE DE CACAO AU CHOCOLAT, UNE
TRANSFORMATION ARTISANALE
QUI CULTIVE L'AUTONOMIE ET L'ÉQUITÉ

4,50€

- Anis vert
- Coco caramélisé
- Gingembre intense
- Piment et fleur de sel
- Poivre de Sichuan et baies roses
- Noir à 85%
- Noir à 75%



5€

- Zeste de bergamote
- Orange confite



Le profil aromatique : Après une attaque très légèrement acide, des notes rondes, chaleureusement chocolatées, évoquent la cannelle et le beurre frais.

Notre sélection d'épices, d'aromates et de fruits (piment, coco, gingembre, poivres, anis, zeste de bergamote, citron confit...) renouvèle les extases chocolatées des amateurs les plus curieux.

Tous les disques aromatisés ont une teneur de 75% de cacao.

ÉTHIQUE

Nous achetons à notre partenaire (la Société Coopérative Equitable du Bandama – SCEB) du cacao cultivé en agro-écologie, au prix juste qu'ils ont eux-mêmes fixé.

RUSTIQUE

Nous transformons nous-mêmes le cacao en chocolat. Nous faisons cette transformation en Côte d'Ivoire afin de créer des emplois sur place. Nous utilisons un procédé de fabrication traditionnel » et minimaliste qui explique la texture rustique de notre chocolat.

UNIQUE

C'est le résultat d'un cacao d'un terroir spécifique et d'une transformation originale. Notre chocolat est en tous points différent du chocolat industriel standardisé qui constitue 90% du chocolat vendu sur le marché.