



LES CHOCOLATS

2017 - 2018



LA MANUFACTURE DU GOÛT



UN COCKTAIL ENSOLEILLÉ

A SUNNY COCKTAIL

UN CÓCTEL SOLEADO

Cette année est placée sous le signe de l'évasion avec des nouveautés ensoleillées, inspirées de belles journées passées à l'ombre des cocotiers. Un cocktail ensoleillé qui vous invite au voyage le temps d'un instant...

Laissez-vous surprendre par l'intensité du **PALET EL JARDÍN** et plongez au cœur des plaines orientales de la Colombie dans un environnement luxuriant exceptionnel où regorgent des sites naturels de toute beauté. Inspirée d'une promenade fraîche et ensoleillée à l'ombre des citronniers, l'**ESCAPADE** vous séduira en dévoilant un praliné amande noisette citronné, craquant et vanillé. Un concentré de douceur !

Pour compléter notre jolie gamme de pépites gourmandes, faisons escale en Italie pour vivre la **DOLCE VITA** et découvrir une nouvelle saveur ensoleillée aux notes subtiles de citron. Puis direction les **CARAÏBES** où la noix de coco s'épanouit toute l'année, sous la chaleur du soleil, à l'ombre des cocotiers. Des gourmandises à savourer sans modération !

Labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant", la Manufacture Cluizel a été reconnue pour l'excellence de son savoir-faire. Gage de qualité, ce label est décerné à de grandes maisons qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création.

Découvrez vite les créations au goût inimitable que nous avons imaginées pour vous.

This year is devoted to getting away from it all, with sun-filled novelties inspired by happy days cocooning in the shade of coconut trees. A sunny cocktail and an invitation to forget all your worries for a while...

Be surprised by the intensity of the **PALET EL JARDÍN** and scent the heat of the eastern plains of Colombia, the exceptionally lush environment teeming with unspoilt scenery of superb beauty. Inspired by a refreshing, sunny walk in the shade of lemon trees, try our highly appealing **ESCAPADE**, a crunchy almond-coated, lemon- and vanilla-flavoured praline with a hazelnut heart. Sweetness through and through!

To complete our fabulous range of chocolate chips, stop for a moment in Italy to taste the **DOLCE VITA** and discover a new sunny flavor with subtle notes of lemon. Then move on to the **CARIBBEAN**, where the coconut fruit grows all year round under the hot sun, in the shade of coconut trees. All delicacies to be enjoyed without moderation!

Awarded the "Living Heritage Company" label of approval, the Manufacture Cluizel has been recognized for the excellence of its craftsmanship. A guarantee of quality, the label is awarded to chocolate majors capable of reconciling tradition and innovation, know-how and creativity.

Don't wait to discover the creations and inimitable tastes we have created just for you.

Este año se encuentra bajo el signo de la evasión con novedades soleadas, inspiradas en hermosas jornadas que transcurren a la sombra de los cocoteros. Un cóctel soleado que le invita a viajar por espacio de un instante...

Déjese sorprender por la intensidad de la galleta **PALET EL JARDÍN** y adéntrese en el corazón de las llanuras orientales de Colombia en un entorno frondoso excepcional donde abundan los parajes naturales de indudable belleza. Inspirada en un paseo fresco y soleado a la sombra de los limoneros, la **ESCAPADE** le seducirá desvelando un praliné de almendra y avellana con aroma a limón, crujiente y avainillado. ¡Un concentrado de dulzor!

Para completar nuestra hermosa gama de pepitas dulces, hagamos escala en Italia para vivir la **DOLCE VITA** y descubrir un nuevo sabor soleado con notas sutiles de limón. Después, rumbo al **CARIBE** donde el coco se desarrolla plenamente todo el año, bajo el calor del sol, a la sombra de los cocoteros. ¡Golosinas para saborear sin moderación!

Con la etiqueta "Entreprise du Patrimoine Vivant", la Manufacture Cluizel ha sido reconocida por la excelencia de su saber hacer. Garantía de calidad, esta etiqueta se otorga a grandes casas que saben reconciliar la tradición y la innovación, el saber hacer y la creación.

Descubra enseguida las creaciones de sabor inimitable que hemos imaginado para usted.



Marc CLUIZEL



LA MANUFACTURE DU GOÛT

(1) Transformateur de fèves de cacao en chocolat/Professionals specialized in processing cocoa beans into chocolate/Transformadores de habas de cacao en chocolate



LA MANUFACTURE CLUIZEL ENTREPRISE FAMILIALE

Depuis trois générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves du chocolat. Assistée de Cacaofèviers[®](1), 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 planter. 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, magnifiés par des recettes traditionnelles ou innovantes. Les chocolats Michel Cluizel.

For three generations, the Cluizel family has evolved amidst fragrances of chocolate. With the help of skilled Cacaofèviers[®](1), 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 : Michel Cluizel's chocolates.

Desde hace tres generaciones, la familia Cluizel vive entre efluvios de chocolate. Con la ayuda de experimentados Cacaofèviers[®](1), Confiteros y Chocolateros, continúa su historia donde la dejó: en Damville (Normandía). La Manufacture Cluizel trabaja en relación directa y durable con los plantadores de cacao. Este compromiso equitativo es una garantía de calidad.

La exigencia de la chocolatería ? Un verdadero sabor, sin artificios.

Para eso, en la plantación, las habas se fermentan en su punto. Después, todo se elabora en la Manufacture Cluizel, desde la torrefacción lenta que desata perfectamente los aromas, hasta las sutilezas de decoraciones, hechas a mano en su mayoría. El resultado: una variedad de sabores que provienen de terruños excepcionales, magnificados por recetas tradicionales o innovadoras. Los chocolates Michel Cluizel.



Michel Cluizel, entouré de ses enfants : Marc, Sylvie et Catherine.



(1) Transformateur de fèves de cacao en chocolat/Professionals specialized in processing cocoa beans into chocolate/Transformadores de habas de cacao en chocolate



CACAOFÈVIER®⁽¹⁾

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

CACAOFÈVIER®⁽¹⁾

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

CACAOFÈVIER®⁽¹⁾ (especialista en habas de cacao)

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

CONFISEUR

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

CONFECTEUR

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

CONFITERO

La Manufacture Cluizel elabora sus propias recetas de rellenos: praliné, mazapán, caramel, nougatine, licores, & gianduja...

CHOCOLATIER

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

CHOCOLATE MAKER

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

CHOCOLATERO

La Manufacture Cluizel fabrica sus productos de confitería, los recubre con en una fina capa de chocolate, y los decora.



LA MANUFACTURE CLUIZEL, PATRIMOINE VIVANT

Obtenu en 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. Attribué pour une période de 5 ans, 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".

The "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV-Living Heritage Company) label is a token of the Government recognition aiming at honouring French Companies with traditional Know-how and industries of excellency. The label is awarded for 5 years to manufacturers who strive to achieve high levels of performance in their profession and products.

The EPV label is a standard and a pledge for quality. It is awarded to highly-reputed and unique firms (single enterprises) that combine tradition and innovation, know-how and creation, work and passion, past and future, domestic and international trade. These "Living Heritage Companies" maintain their production activity in France. They are representative of the French style and the "Made in France" spirit.

El sello de calidad francés *Entreprise du Patrimoine Vivant* (EPV-Empresa del Patrimonio Vivo) es una marca de reconocimiento creada para distinguir a las empresas francesas con un saber hacer artesanal y a las industrias de excelencia. Este sello, que se concede para un período de 5 años, agrupa a fabricantes comprometidos en alcanzar la excelencia en su actividad y sus productos.

El sello de calidad EPV es una referencia y una garantía de calidad. Se concede a grandes casas como empresas con alto nivel de calidad que han sido capaces de conciliar la tradición y la innovación, el saber hacer y la creación, el trabajo y la pasión, el patrimonio y el futuro, lo local y lo internacional. Las empresas del Patrimonio Vivo mantienen su actividad de producción en Francia. Son representativas del espíritu "Made in France".



L'EXCELLENCE DU GOÛT

La Manufacture Cluizel est à l'origine d'un engagement qualité unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur l'ensemble de ses produits. Cette certification "**Ingrédients Nobles**" assure aux professionnels que seul 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.

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

In addition to cocoa beans, the Manufacture Cluizel maker also carefully selects the raw materials needed for the making of his chocolate creations and fillings.

La Manufacture Cluizel propone un compromiso de calidad único en el mundo, que certifica la selección de materias primas y aparece en todos sus productos. Esta certificación de "**Ingredientes Nobles**" garantiza a los profesionales que en la receta, sólo se han utilizado **pura manteca de cacao**, **vainilla Borbón en vainas**, y azúcar. Además, los chocolates están garantizados **sin soja y sin sabor añadido** durante el proceso de fabricación.

Además de las habas de cacao, la Manufacture Cluizel selecciona con mucho cuidado las materias primas que sirven en la fabricación de sus creaciones y de sus rellenos.





LA MANUFACTURE DU GOÛT



LES FONDAMENTAUX

INTÉRIEURS

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

CONSERVATION

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

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

CONDITIONNEMENT

Tous nos bonbons de chocolat sont rangés et protégés dans des cartons de 2 kg, 2,5 kg ou 3,5 kg. Pour les chocolats ayant des conditionnements spécifiques, une mention est apportée à côté de la description de chaque produit (par exemple chardons, macarolats, bouchées...).

FILLINGS

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

PRESERVATION

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

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

PACKAGING

All our chocolate bonbons are packed and protected in 2 kg, 2.5 kg or 3.5 kg boxes. In the case of chocolate bonbons requiring special packaging, a specific mention appears on the side of each product, next to product specifications (i.e. for chardons, macarolats, bouchées...).

INTERIORES

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

CONSERVACIÓN

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

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

EMBALAJE

Todos nuestros bombones de chocolate están envasados y protegidos en cajas de 2 kg, 2,5 kg o 3,5 kg. En el caso de chocolates con envases específicos, se menciona al lado de la descripción de cada producto (por ejemplo: chardons, macarolats, bouchées...).



M100

La collection M100 est un concentré du savoir-faire de la Manufacture Cluizel pour vous offrir plus de 100 chocolats au goût exceptionnel et authentique.

Exclusivement fabriqués dans nos ateliers de Damville, les fourrages sont confectionnés à partir d'ingrédients de haute qualité soigneusement sélectionnés. Chaque intérieur est longuement pensé afin de trouver la texture et l'équilibre idéal qui prolongeront toutes les notes aromatiques. L'enrobage est réalisé avec nos couvertures Vanuari® Noir 63% ou Lait 39% pour préserver l'intensité des notes cacao. Les décors sont exécutés manuellement, de la pose de fruits secs ou de feuilles d'or, jusqu'aux décors à la fourchette et à la poche.

Pour les chocolats les plus complexes, ce sont jusqu'à 66 mains qui interviennent au fil du processus de fabrication.

The M100 collection is a mass of knowhow from the Manufacture Cluizel, to offer you more than 100 chocolates of exceptional and authentic taste.

Made exclusively in our Damville workshops, the fillings are made from carefully selected, high quality ingredients. Each of these fillings has been thought over for a long time, in order to find the ideal texture and balance, which will make each one of the hints of flavour last longer. The coating is created with our 63% Dark or 39% Milk Vanuari® chocolate covertures to preserve the intensity of the hints of cocoa. This decoration is done by hand, from placing the dry fruit or the gold leaf, to fork and piping bag decoration.

For the most complex chocolates, there are up to 66 pairs of hands which work through the manufacturing process.

La colección M100 es un concentrado del saber hacer de la Manufacture Cluizel para ofrecerle más de 100 chocolates de sabor excepcional y auténtico.

Fabricados exclusivamente en nuestros talleres de Damville, los rellenos se confeccionan a partir de ingredientes de alta calidad cuidadosamente seleccionados. Cada interior se piensa largamente para encontrar la textura y el equilibrio ideal que prolongarán cada una de las notas aromáticas.

La envoltura se realiza con nuestras coberturas Vanuari® Negro 63% o Leche 39% para preservar la intensidad de las notas de cacao.

La decoración se realiza a mano, desde la colocación de frutos secos a hoja de oro, hasta la decoración con el tenedor y con la manga.

Para los chocolates más complejos, hasta 66 manos son las que intervienen a lo largo del proceso de fabricación.



Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

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

M100

GANACHES

NOUVEAU
NEW-NUEVO



PALET EL JARDÍN (noir)
réf. 00865

- Ganache au chocolat de la plantation 'El Jardín' (Colombie), décor vert scintillant
- Ganache with 'El Jardín' (Colombia) plantation chocolate, glittering green decor
- Ganache de chocolate de plantación 'El Jardín' (Colombia), decoración verde brillante



PALET MOKAYA (noir)
réf. 00718

- Ganache au chocolat de la plantation 'Mokaya' (Mexique), décor doré
- Ganache with 'Mokaya' (Mexico) plantation chocolate, golden decoration
- Ganache de chocolate de plantación 'Mokaya' (Méjico), decoración dorada



KOUARÉ (noir)
réf. 00565

- Ganache au chocolat de la plantation 'Vila Gracinda' (São Tomé), décor à la fourchette
- Ganache with 'Vila Gracinda' (São-Tomé) plantation chocolate, forked decoration
- Ganache de chocolate de plantación 'Vila Gracinda' (São Tomé), decoración con el tenedor



TRUFFE À LA CRÈME
réf. 01455

- Ganache à la crème et au chocolat de la plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingue), saupoudrée de cacao
- Ganache with cream and 'Los Anconès' (Santo-Domingo) plantation chocolate sprinkled with cocoa powder
- Ganache con crema y chocolate de plantación 'Los Anconès' (Santo Domingo) espolvoreado con cacao



VALSÉRO (noir)
réf. 01533

- Ganache au chocolat de la plantation 'Mangaro' (Madagascar)
- Ganache with 'Mangaro' (Madagascar) plantation chocolate
- Ganache de chocolate de plantación 'Mangaro' (Madagascar)



CAPPUCINO (noir)
réf. 00167

- Ganache chocolat lait au café, décoré d'une rosace gianduia blanc
- Milk chocolate ganache with coffee decorated with a white gianduia rosette
- Ganache chocolate con leche con café, decorado con rosetón de gianduia marfil



CYRANO (noir)
réf. 00370

- Ganache au chocolat de la plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingue), décoré d'une pointe d'or
- Ganache with 'Los Anconès' (Santo Domingo) plantation chocolate decorated with a dash of gold
- Ganache de chocolate de la plantación 'Los Anconès' (Santo Domingo) decoración color oro



PALET À LA FEUILLE D'ARGENT (noir)
réf. 00850

- Ganache au chocolat de la plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingue), décoré feuille d'argent
- Ganache with 'Los Anconès' (Santo Domingo) plantation chocolate, decorated with a silver leaf
- Ganache de chocolate de plantación 'Los Anconès' (Santo Domingo), decoración hoja de plata



PALET D'OR (noir)
réf. 00860

- Ganache au chocolat noir de la plantation 'Maralumi' (Papouasie - N° Guinée), décoré d'une pointe d'or
- Chocolate ganache from 'Maralumi' (Papua - New Guinea) plantation chocolate, decorated with a dash of gold
- Ganache de chocolate de plantación 'Maralumi' (Papua - Nueva Guinea), decoración oro



CRÈME BRÛLÉE (noir)
réf. 00345

- Ganache au beurre caramélisé
- Ganache with caramelized butter
- Ganache de mantequilla caramelizada



PALET AU THÉ (noir)
réf. 01000

- Ganache chocolat noir au thé Earl Grey, décoré de feuilles de thé brisées
- Earl Grey tea flavoured dark ganache, decorated with pieces of dried tea leaves
- Ganache chocolate negro con té Earl Grey, decorado con hojas de té quebradas



CASTAGNELLE (noir)
réf. 00235

- Ganache chocolat lait à la pâte de marrons
- Milk chocolate ganache with chestnut paste
- Ganache de chocolate con leche con pasta de castañas



**PALET PURE ORIGINE
MADAGASCAR** (noir)
réf. 00873

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



**PALET PURE ORIGINE
SAINT-DOMINGUE** (noir)
réf. 00877

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



**PALET PURE ORIGINE
SÃO-TOMÉ** (noir)
réf. 00879

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



CHATAÎGNE (noir)
réf. 00290

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



HOSHIYUZU (noir)
réf. 00544

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



ESPELINE (noir)
réf. 00445

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



CACAOGUSTO (noir)
réf. 00161

- Ganache chocolat noir 72% de cacao, décor blanc et cuivre
- 72% dark chocolate ganache, white and copper decoration
- Ganache chocolate negro 72%, decoración color blanco y cobre



CACAOGRANDÉ (noir)
réf. 00158

- Ganache chocolat noir 85% de cacao, décor blanc et bronze
- 85% dark chocolate ganache, white and bronze decoration
- Ganache chocolate negro 85%, decoración color bronce y blanco



CACAOFORTÉ (noir)
réf. 00155

- Ganache chocolat noir 99% de cacao, décor or et blanc
- 99% dark chocolate ganache, gold and white decoration
- Ganache chocolate negro 99%, decoración color oro y blanco



TANGO (noir) *

réf. 01435

- Ganache chocolat lait au caramel brun et praliné feuilleté décoré de chocolat lait tiré à la fourchette
- Milk chocolate ganache with dark caramel and laminated praline decorated with forked milk chocolate
- Ganache chocolate con leche, con caramelo oscuro y praliné laminado decorado con chocolate con leche hecho con el tenedor



PALET LAIT
PALET IVOIRE
PALET NOIR

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



PALET LAIT
PALET IVOIRE
PALET NOIR

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

M100

GANACHES



MADRILÈNE (noir) réf. 00623
 • Ganache au chocolat de la plantation 'Mangaro' (Madagascar) sur lit de marmelade d'orange, décor poudre de fruits
 • Ganache with 'Mangaro' (Madagascar) plantation chocolate over orange marmalade, decorative fruit powder
 • Ganache de chocolate de plantación 'Mangaro' (Madagascar) sobre cama de mermelada de naranja, decoración polvo de frutas



MALAGA (noir) réf. 00626
 • Ganache au chocolat de la plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingo) sur lit de marmelade de citron, décor poudre de fruits
 • Ganache with 'Los Anconès' plantation chocolate (Santo-Domingo) over lemon marmalade, decorative fruit powder
 • Ganache de chocolate de la plantación 'Los Anconès' (Santo-Domingo) sobre cama de mermelada de limón, decoración polvo de frutas



FRAMBOISINE (noir) réf. 00483
 • Ganache au chocolat de la plantation 'Maralumi' (Papouasie- Nlle Guinée) sur lit de marmelade framboise, décor poudre de framboise
 • Ganache with 'Maralumi' plantation chocolate (Papua - New Guinea) over raspberry marmalade, decorative raspberry powder
 • Ganache chocolate de la plantación 'Maralumi' (Papua - Nueva Guinea) sobre cama de mermelada de frambuesa, decoración polvo de frambuesa



MASCARET LAIT réf. 00690
MASCARET NOIR réf. 00700
 • Ganache chocolat lait au Rhum avec raisins macérés au Rhum
 • Milk chocolate ganache with Rum and sultanas macerated in Rum
 • Ganache de chocolate con leche al ron con pasas maceradas en Ron



BOUCHON (noir) réf. 00102
 • Ganache chocolat lait au Calvados
 • Milk chocolate ganache with Calvados
 • Ganache chocolate con leche y Calvados



PRINCESSE (noir) réf. 01240
 • Ganache chocolat noir au Cointreau et dés d'orange broyés
 • Dark chocolate ganache with Cointreau and dices of orange
 • Ganache chocolate negro al Cointreau y con daditos de naranja



PRALINÉ ROYAL LAIT réf. 01220
PRALINÉ ROYAL NOIR réf. 01230
 • Praliné amandes et noisettes caramélisées avec grains d'amandes grillés
 • Caramelized almond and hazelnut praliné decorated with roasted almond grains
 • Praliné almendras y avellanas caramelizadas decorado con granos de almendras tostadas



DÉLICE (lait) réf. 00390
ROCHER MIGNON (noir) réf. 01310
ROCHER BLANC réf. 01290
 • Praliné amandes et noisettes caramélisées, décoré de grains d'amandes grillés
 • Caramelized almond and hazelnut praliné decorated with roasted almond grains
 • Praliné almendras y avellanas caramelizadas decorado con granos de almendras tostadas



DIABLOTIN LAIT réf. 00410
DIABLOTIN NOIR réf. 00420
 • Praliné pur noisettes finement broyé et décoré d'une rosace de gianduja
 • Pure hazelnut praliné finely ground and decorated with gianduja rosette
 • Praliné pura avellanas finamente triturado y decorado con rosetón de gianduja



TABOR (lait) réf. 01420
 • Praliné pur noisettes décoré d'une noisette caramélisée
 • Pure hazelnut praliné decorated with roasted hazelnut
 • Praliné pura avellanas decorado con una avellana caramelizada

PRALINÉS



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE
FEUILLETÉ (noir) réf. 00971
 • Carton de 1 kg/1 kg case/Caja de 1 kg
 • Praliné à l'ancienne croustillant amandes, noisettes
 • Old style almond and hazelnut crunchy praliné
 • Praliné crujiente tradicional almendras-avellanas



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE
AMANDES-NOISETTES (noir) réf. 00968
 • Carton de 1 kg/1 kg case/Caja de 1 kg
 • Praliné à l'ancienne amandes-noisettes
 • Old style almond and hazelnut praliné
 • Praliné tradicional almendras y avellanas



PALET PRALINÉ À L'ANCIENNE
AMANDES (noir) réf. 00966
 • Carton de 1 kg/1 kg case/Caja de 1 kg
 • Praliné à l'ancienne pur amandes
 • Old style pure almond praliné
 • Praliné tradicional puro almendras



PRALINÉ PRESTIGE (noir) réf. 01210
 • Praliné pur amandes caramélisées
 • Pure caramelized almond praliné
 • Praliné pura almendras caramelizadas



ICARE (noir) réf. 00546
 • Praliné amandes et noisettes très caramélisées
 • Very-caramelized almond and hazelnut praliné
 • Praliné almendras y avellanas muy caramelizadas



PRALINÉ DES AÏEUX (noir) réf. 01200
 • Praliné 50% amandes et noisettes caramélisées broyé gros grains
 • 50% coarse-grained almond and hazelnut praliné
 • Praliné 50% almendras y avellanas caramelizadas, molido en granos gruesos



NOIX LAIT réf. 00780
NOIX NOIR réf. 00790
 • Praliné pur noisettes au chocolat blanc et morceaux de noix
 • Pure hazelnut praliné with white chocolate and walnut pieces
 • Praliné chocolate marfil pura avellana y pedazos de nuez



COLOMBIEN (noir) réf. 00310
 • Praliné amandes et noisettes au café broyé,
 décor en chocolat noir au café
 • Almond and hazelnut praliné, dark chocolate and coffee decoration
 • Praliné almendras y avellanas, decoración de chocolate negro con café



THÉOBROMA (lait) réf. 01444
 • Praliné amandes et noisettes avec grué de cacao, décoré d'une cabosse chocolat noir
 • Almond and hazelnut praliné with cocoa nibs, decorated with a dark chocolate pod
 • Praliné almendras y avellanas con grué de cacao, decorado con una mazorca de chocolate negro



CAPRI (lait) réf. 00168
 • Praliné amandes et noisettes aux éclats de caramel, décor poudre de cacao
 • Almond and hazelnut praliné with caramelized almond and hazelnut
 • Praliné almendras y avellanas con fragmentos de caramelo, decorado con cacao en polvo



BERGERAC (lait) réf. 00085
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes caramélisées
 • Crispy praliné with caramelized almond and hazelnut
 • Praliné hojaldré almendras y avellanas caramelizadas



FRUITS SECS CALIBRÉS
GRADED DRIED FRUITS
FRUTOS SECOS CALIBRADOS

M100

PRALINÉS



SICHUAN (noir) ☀ réf. 01360

- Praliné au poivre de Sichuan, décor à la fourchette
- Praliné with Sichuan pepper, forked decoration
- Praliné a la pimienta de Sichuan, decoración con el tenedor



CHOC PAIN D'ÉPICES (noir) ☀ réf. 00819

- Praliné amandes-noisettes et pain d'épices
- Almond and hazelnut praliné with gingerbread bit
- Praliné con almendras, avellanas y pedacitos de pan de especias



TONKALINE (lait) réf. 01441

- Praliné amandes et noisettes à la fève de Tonka
- Almond and hazelnut praliné with Tonka bean
- Praliné almendras y avellanas con habas de Tonka



CHAMPIGNON BOLET (noir) réf. 00250

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



GAUFRETTE (noir) réf. 00510

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



JÉRICO (noir) ☀ réf. 00560

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

CARAMEL

CARAMEL/CARAMELO



CHAMPIGNON CARAMEL (noir) réf. 00260

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



PARADOXE NOIR PARADOXE LAIT

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

réf. 00977 réf. 00975



POMME DE PIN OR (lait) réf. 01190

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



SULTANE réf. 01400

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



MONACO (noir) ☀ réf. 00745

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



INTRÉPIDE (noir) ☀ réf. 00558

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



CROQUAMANDE NOIR réf. 00360 ☀ CROQUAMANDE LAIT réf. 00361

- Amandes caramélisées enrobées de chocolat noir ou lait
- Carameлизированные миндальныe орехи в темном или молочном шоколаде
- Almendras caramelizadas recubiertas de chocolate negro o con leche



MINI-FLORENTIN NOIR réf. 00732

- Amandes grillées, miel, zestes d'oranges et fruits confits, rappinge chocolat noir
- Roasted almonds, honey, orange peels and candied fruits, coated with dark chocolate
- Almendras tostadas, miel, cortezas de naranja y frutas confitadas, cubierta de chocolate negro

NOUGAT

NOUGAT/TURRÓN



NOUGAT DE MONTÉLIMAR (noir) réf. 00810

- Véritable nougat de Montélimar au miel, décor à la fourchette
- Genuine nougat of Montélimar, Forked decoration
- Auténtico Nougat de Montélimar con miel, Decoración con el tenedor



NOUGATELLE (noir) réf. 00815

- Nougat tendre aux fruits rouges, décoré de pépites de framboise
- Soft nougat with red berries, decorated with dried raspberry
- Nougat tierno con pedacitos de frutas rojas, decorado con pedacitos de frambuesa



MENDIANT PREMIUM NOIR MENDIANT PREMIUM LAIT

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

réf. 00710 réf. 00715



ROCAILLE NOIR ☀ réf. 01284

- Bâtonnets d'amandes grillées enrobés de chocolat
- Roasted almond sticks coated with chocolate
- Bastoncillos de almendras tostadas recubiertos de chocolate.



ROCAILLE LAIT ☀ réf. 01283

- Bâtonnets d'amandes grillées enrobés de chocolat
- Roasted almond sticks coated with chocolate
- Bastoncillos de almendras tostadas recubiertos de chocolate.

M100

PÂTE D'AMANDES ALMOND PASTE/MAZAPÁN



SÉVILLE (noir)
réf. 01365

- Pâte d'amandes à 50% d'amandes
- Almond paste with 50% almonds
- Mazapán de almendras con 50% de almendras



PISTRA (noir)
réf. 01170

- Pâte d'amandes et pistaches décorée d'une pistache
- Almond paste and pistachio decorated with a pistachio
- Mazapán y pistacho decorado con pistacho



TATIN (lait)
réf. 01440

- Pâte d'amandes au Calvados et à la pomme sur lit de caramel
- Almond paste with apple pieces and Calvados, over a caramel layer
- Mazapán al Calvados y a la manzana sobre cama de caramelo



COCO DES ÎLES (ivoire)
réf. 00300

- Pâte d'amandes au rhum et noix de coco, décoré d'un pignon de pin enrobé de chocolat ivoire
- Rum and coconut almond paste decorated with a pine nut coated in white chocolate
- Mazapán con Ron y coco, decorado con un piñón de pino recubierto de chocolate marfil



PÉRIGORD NOIR
réf. 01061

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



BOUQUETIN (ivoire)
réf. 00150

- Pâte d'amandes chocolatée au Grand Marnier et écorces d'orange
- Chocolate almond paste with Grand Marnier and orange peels
- Mazapán chocolateado con Grand Marnier y cortezas de naranja



CASSANDRE (noir) ☀
réf. 00230

- Coquille nougatine fourrée praliné fondant amandes et noisettes
- Croquant shell filled with smooth almond and hazelnut praline
- Concha nougatine rellena con praliné almendras y avellanas



FORESTIÈRE
réf. 00480

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



OURSIN LAIT
réf. 00820

OURSIN NOIR ☀
réf. 00830

- Coquille nougatine fourrée de praliné amandes et noisettes
- Croquant shell filled with hazelnut and almond praline
- Concha de nougatine rellena con praliné almendras y avellanas



SUCCÈS (lait) ☀
réf. 01380

- Pastille de nougatine et gianduja vanille
- Gianduja with vanilla pod in between 2 croquant discs
- Pastilla de nougatine y gianduja vainilla



PERLE D'OR (lait)
réf. 01070

PERLE NOIR (noir) ☀
réf. 01090

PERLE IVOIRE
réf. 01080

- Coquille nougatine fourrée praliné amandes et noisettes, enrobée de chocolat lait, blanc ou noir
- Croquant shell filled with almond and hazelnut praline, coated with milk, ivory or dark chocolate
- Concha de nougatine rellena con praliné almendras y avellanas, cubierta de chocolate leche, blanco o negro

FRUITÉS FRUITIES/AFRUTADOS



**AIGUILLETTE
ORANGE LISSE (noir)**
réf. 00030

- Ecorce d'orange confite
- Strip of candied orange peel
- Corteza de naranja confitada



**AIGUILLETTE
CITRON (noir)**
réf. 00010

- Ecorce de citron confite
- Candied lemon peel
- Corteza de limón confitada



**AIGUILLETTE
ORANGE AMANDES (noir)**
réf. 00020

- Ecorce d'orange confite et grains d'amandes grillés
- Candied orange peel and roasted almond grains
- Corteza de naranja confitada y granos de almendras tostadas



**AIGUILLETTE
GINGEMBRE (noir)**
réf. 00015

- Gingembre confit
- Candied ginger
- Jengibre confitado



PASTILLE CALVADOS (noir)
réf. 01030

- Liqueur au Calvados
- Calvados liqueur
- Licor con Calvados



PASTILLES EAU-DE-VIE FRUITS (noir)
réf. 01040

- 7 liqueurs assorties (Calvados, Fraise, Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Quetsch)
- 7 assorted fruit liqueur chocolates (Calvados, Damson, Kirsch, Mirabelle, Raspberry, Strawberry, Williams pear, Quetsch)
- Surtido de 7 licores (Calvados, Frambuesa, Fresa, Kirsch, Ciruela Mirabel, Pera Williams, Quetsch)

M100

ALCOOL ALCOHOL/ALCOHOL



LIQUEURS CONFISEUR (noir) 🍷

- réf. 00580**
- 8 liqueurs assorties (Calvados, Cognac, Cointreau, Framboise, Grand Marnier, Kirsch, Rhum, Whisky)
 - 8 assorted liqueur bonbons (Calvados, Cognac, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Raspberry liqueur, Rum, Whisky)
 - *Surtid de 8 licores (Calvados, Coñac, Cointreau, Frambuesa, Grand Marnier, Kirsch, Ron, Whisky)*



CHARDONS (ivoire) 🍷

- Carton de 1 kg - Case of 1 kg - Caja de 1 kg
réf. 01790 • Armagnac
réf. 01840 • Framboise • Raspberry liqueur/Frambuesa
réf. 01850 • Grand Marnier
réf. 01870 • Mirabelle • Mirabelle liqueur/licor de ciruela mirabel
réf. 01880 • Poire Williams • Williams pear liqueur/Licor de pera



LIQUEURS VIEILLE FRANCE (noir) 🍷

- réf. 00590**
- 8 liqueurs assorties (Calvados/Vert, Cognac/Vieil Or, Cointreau/Rose pastel, Framboise/Rose vif, Grand Marnier/Saumon, Kirsch/Rouge, Rhum/Or et Whisky/Bleu)
 - 8 assorted liqueur chocolates (Calvados/Green, Cognac/Old gold, Cointreau/Light pink, Raspberry/Bright pink, Grand Marnier/Salmon pink, Kirsch/Red, Rum/Gold and Whisky/Blue)
 - *Surtid de 8 licores (Calvados/Verde, Coñac/Oro viejo, Cointreau/Rosa claro, Frambuesa/Rosa, Grand Marnier/Salmón, Kirsch/Rojo, Ron/Oro y Whisky/Azul)*



GRIOTTE ROUGE (noir) 🍷
réf. 00540

- Griotte avec noyau vieillie au Kirsch
- Morello cherry with pit aged in Kirsch
- *Guinda con hueso conservada en Kirsch*



GRIOTTE DÉNOYAUTÉE (noir) 🍷
réf. 00530

- Griotte dénoyautée vieillie au Kirsch
- Pitted Morello cherry aged in Kirsch
- *Guinda deshuesada conservada en Kirsch*

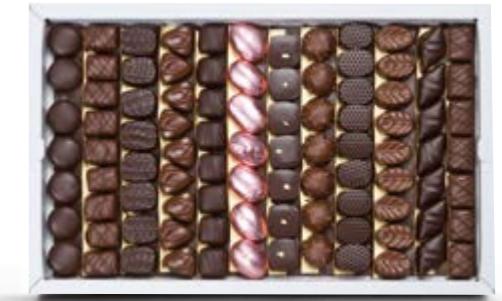
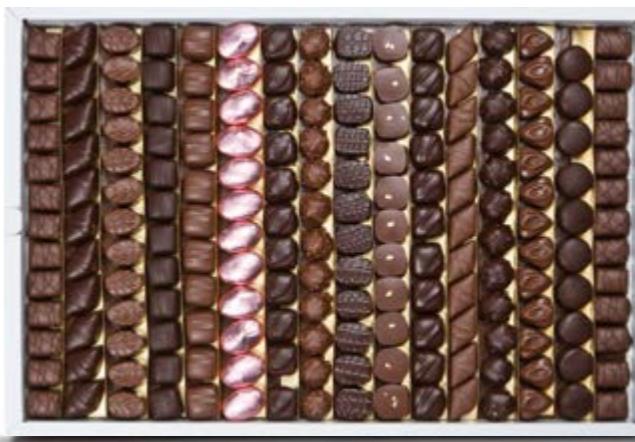


GUIGNETTE (noir) 🍷
réf. 00542

- Griotte avec noyau vieillie au Kirsch (queue non comestible)
- Morello cherry with pit aged in Kirsch (inedible stalk)
- *Guinda con pepita conservada en Kirsch (Los rabillos no son comestibles)*

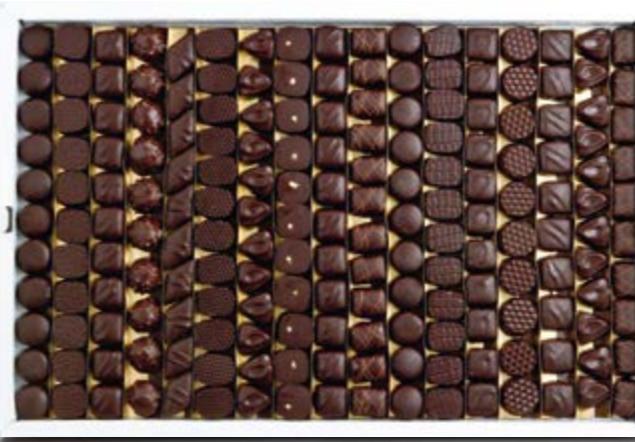
ASSORTIMENTS

M100 - M80



PLATEAU ASSORTIMENT LUXE ☀

- réf. 02120**
- 3 plateaux de 2 kg par carton - 3 trays of 2 kg per case
3 bandejas de 2 kg por caja
- Assortiment bonbons de chocolat enrobés chocolat noir et lait
 - Assortment of chocolates coated with dark and milk chocolate
 - *Surtid de bombones de chocolate bañados en chocolate negro y chocolate con leche*



PLATEAU ASSORTIMENT ROYAL 2 KG ☀

- réf. 02130**
- 3 plateaux de 2 kg par carton - 3 trays of 2 kg per case
3 bandejas de 2 kg por caja
- Assortiment bonbons de chocolat enrobés chocolat noir
 - Assortment of chocolates coated with dark chocolate
 - *Surtid de bombones de chocolate bañados en chocolate negro*

PLATEAU ASSORTIMENT SOLEIL 2 KG ☀

- réf. 02110**
- 3 plateaux de 2 kg par carton - 3 trays of 2 kg per case
3 bandejas de 2 kg por caja
- Assortiment de bonbons de chocolat enrobés chocolat au lait
 - Assortment of chocolates coated with milk chocolate
 - *Surtid de bombones de chocolate bañados en chocolate con leche*



M80

La collection "Manufacture 80" joue la carte de la sobriété, avec des décors plus simples et épurés. Mais le goût, lui, est toujours bien présent, grâce notamment à un enrobage avec nos chocolats Vanuari® Noir 63% ou Lait 39%. Un assortiment de 29 références, rangées sur plaques par 2 kg, toutes à un prix identique.

The "Manufacture 80" collection plays the simplicity card, with more basic and refined décor. But the taste is still highly present, thanks, in particular, to a coating with our 63% Dark or 39% Milk Vanuari® chocolates. An assortment of 29 references, placed on plates totalling 2 kg, all the same price.

La colección "Manufacture 80" juega la baza de la sobriedad, con decoraciones más sencillas y depuradas. Pero el sabor, por su parte, está siempre muy presente, gracias sobre todo a una envoltura con nuestros chocolates Vanuari® Negro 63% o Leche 39%. Un surtido de 29 referencias, organizadas en placas por 2 kg, todas a un precio idéntico.



Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

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

NOUVEAU
NEW-NUEVO

M80

GANACHES



ODYSSÉE (noir)
réf. 00817

- Ganache chocolat noir à la crème
- Dark chocolate ganache with cream
- Ganache chocolate negro y crema



LADY (lait)
réf. 00570

- Ganache chocolat lait au caramel brun
- Milk chocolate ganache with brown caramel
- Ganache chocolate con leche al caramelo marrón



BAHIA (noir)
réf. 00080

- Ganache au café en grains torréfiés puis broyés, enrobée chocolat noir
- Milk chocolate ganache with roasted and ground coffee beans, coated with dark chocolate
- Ganache chocolate con granos de café tostados y triturados, cubierta de chocolate negro



PALET AU MIEL (noir)
réf. 00930

- Ganache chocolat noir aux deux miels
- Dark chocolate ganache with two honeys sorts
- Ganache chocolate negro con dos tipos de miel



ESMERALDA (noir)
réf. 00440

- Ganache chocolat noir et dés de citron
- Dark chocolate ganache with dices of lemon
- Ganache chocolate negro con daditos de limón



VAYA (noir)
réf. 01535

- Ganache chocolat noir aux écorces d'orange
- Dark chocolate ganache with orange peels
- Ganache chocolate con cortezas de naranja



PALET PASSION (noir)
réf. 00965

- Ganache chocolat lait à la pulpe de fruits de la passion
- Milk chocolate ganache with fruit passion pulp
- Ganache chocolate con leche a la pulpa de fruta de la pasión



PALET FRAMBOISE (noir)
réf. 00901

- Ganache chocolat noir à la pulpe de framboise
- Dark chocolate ganache with raspberry pulp
- Ganache chocolate negro con pulpa de frambuesa



PALET DES NEIGES (ivoire)
réf. 00940

- Ganache chocolat lait à la pulpe de framboise et à l'eau de vie de framboise
- Milk chocolate ganache with raspberry pulp & brandy
- Ganache chocolate con leche con pulpa de frambuesa y licor de frambuesa



MARNY (noir)
réf. 00650

- Ganache chocolat noir au Grand Marnier et dés d'orange broyés
- Dark chocolate ganache with Grand Marnier and chopped dices of orange
- Ganache chocolate negro de Grand Marnier y daditos de naranja triturados



CRAQ SPÉCULOOS (lait)
réf. 00350

- Praliné spéculoos
- Praliné with speculoos
- Praliné speculoos



BLASON (lait)
réf. 00090

- Praliné amandes et noisettes croustillant
- Crunchy almond and hazelnut praliné
- Praliné almendras y avellanas crujiente



ESCAPADE (lait)
réf. 00433

- Praliné amandes noisettes citronné craquant et vanillé
- Crunchy almond and hazelnut praliné flavored with lemon and vanilla
- Praliné almendra y avellana con aroma a limón, crujiente y avainillado



CRAQUEBLANC
CRAQUELAIT
CRAQUENOIR ☀
réf. 00320
réf. 00330
réf. 00340

- Praliné feuilleté amandes et noisettes
- Almond and hazelnut crunchy praliné
- Praliné hojaldre almendras y avellanas



réf. 00330



réf. 00340



CALYSTO LAIT
CALYSTO NOIR ☀
réf. 00162
réf. 00163

- Praliné amandes et noisettes caramélisées saupoudré de grains d'amandes grillés
- Praliné with caramelized almonds and hazelnuts sprinkled with grilled almond grains
- Praliné almendras y avellanas caramelizadas espolvoreadas con granos de almendras tostadas



VALMONTIÈRE LAIT réf. 00982
VALMONTIÈRE NOIR ☀ réf. 00984

- Praliné amandes et noisettes broyé gros grains
- Coarse-grained almond and hazelnut praliné
- Praliné almendras y avellanas trituradas



SALAMBO LAIT réf. 01340
SALAMBO NOIR ☀ réf. 01350

- Praliné amandes et noisettes finement broyé
- Finely ground almond and hazelnut praliné
- Praliné almendras y avellanas finamente trituradas



NOUGAT-DÉLICE (noir)
réf. 00804

- Nougat tendre
- Soft nougat
- Turrón blando

CARAMEL

CARAMEL/CARAMELO



GUÉRANDE LAIT réf. 00499
GUÉRANDE NOIR réf. 00501

- Caramel au beurre salé de Guérande
- Caramel with Guerande salted butter
- Caramelo mantequilla salada Guerande



DUJA (lait)
réf. 00430

- Gianduja vanille
- Gianduja with vanilla
- Gianduja vainilla



AVOLETTE (lait)
réf. 00070

- Amandes grillées et gianduja vanille
- Roasted almonds and gianduja with vanilla
- Almendras tostadas y gianduja vainilla

FRUITS SECS

DRIED FRUITS/FRUTOS SECOS



MENDIANT TRADITION LAIT réf. 00702
MENDIANT TRADITION NOIR réf. 00703

- Chocolat lait 35% et noir 55% de cacao, décoration amande et noisette torréfiées, orange confite et raisin
- 35% milk and 55% dark chocolate discs decorated with roasted almond and hazelnut, candied orange and sultana
- Chocolate leche 35% y negro 55% decorado con almendras y avellanas tostadas, naranja confitada y uva pasas



NOUGAT/TURRÓN
réf. 00704

- Nougat tendre
- Soft nougat
- Turrón blando



La collection "Manufacture 60" regroupe 17 chocolats. Une gamme courte et efficace, composée d'intérieurs simples et authentiques enrobés avec nos couvertures Elianza® Noir 55% et Lait 35% de cacao. Toutes les références sont proposées au même tarif en carton de 2,5 kg sur plaques. Un aperçu du savoir-faire de la Manufacture Cluizel à petit prix.

The "Manufacture 60" collection groups together 17 chocolates. A short and efficient range, made with simple and authentic fillings, coated with our 55% Dark and 35% Milk Elianza® chocolate couverture. All types are offered for the same price in a 2.5 kg box on plates. A glimpse of the Manufacturer, Cluizel's knowhow at a low price.

La colección "Manufacture 60" agrupa 17 chocolates. Una gama escueta y eficaz, compuesta por interiores sencillos y auténticos bañados con nuestra cobertura Elianza® Negro 55% y Leche 35% de cacao. Todas las referencias se proponen a la misma tarifa de caja de 2,5 kg en placas. Una visión global del saber hacer de la Manufacture Cluizel a bajo precio.



Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

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

M60

GANACHES



ADÉLITE (noir)
réf. 04060
 • Ganache chocolat noir
 • Dark chocolate ganache
 • Ganache chocolate negro



ALHAMBRA (noir)
réf. 04065
 • Ganache aux écorces de citron confites
 • Ganache with candied lemon peel
 • Ganache con cortezas de limón confitadas



COSMOPOLITAIN (noir)
réf. 04075
 • Ganache chocolat noir au Cointreau
 • Dark ganache with Cointreau
 • Ganache chocolate negro con al Cointreau



CRÉOLE (noir) 🍷
réf. 04040
 • Ganache chocolat noir au rhum
 • Dark chocolate ganache with rum
 • Ganache chocolate negro con ron



DULCYMIEL (noir)
réf. 04048
 • Ganache au miel
 • Ganache with honey
 • Ganache con miel



LUTHIER (noir)
réf. 04055
 • Ganache au café broyé
 • Ganache with ground coffee beans
 • Ganache con granos de café triturados



OPHITE (lait)
réf. 04052
 • Ganache au caramel
 • Ganache with caramel
 • Ganache de caramelo

ASSORTIMENTS

M60



NOUVEAU
NEW-NUEVO

NOUVEAU
NEW-NUEVO

BALLOTINS 125 G réf. 04525

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

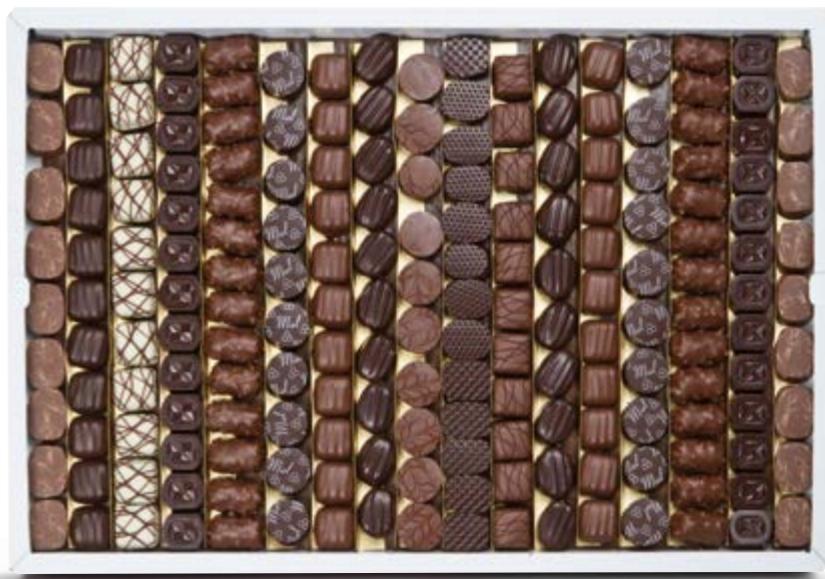
BALLOTINS 250 G réf. 04535

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

BALLOTINS 500 G réf. 04545

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

Disponibles du 04/09/2017 au 26/01/2018 - Available from 04/09/2017 to 26/01/2018 - Disponible del 04/09/2017 al 26/01/2018



PLATEAU ASSORTIMENT M60 (3 x 2 kg)

réf. 04510 • 3 plateaux/carton - 3 trays per case - 3 bandejas por caja

- Assortiment de bonbons chocolats noir, lait et ivoire
- Assortment of dark, milk and ivory chocolate bonbons
- Surtido de bombones de chocolate negro, con leche y blanco

CARAMEL

CARAMEL/CARAMELO



CAMAËL LAIT réf. 04010
CAMAËL NOIR réf. 04020
 • Caramel à la crème et au beurre
 • Cream and butter caramel
 • Caramelo con crema y mantequilla



TRÉVISE (lait)
réf. 04135
 • Gianduja à la noix de coco
 • Gianduja with coconut
 • Gianduja de nuez de coco



TURINO (lait)
réf. 04140
 • Gianduja vanille
 • Gianduja with vanilla
 • Gianduja vainilla



SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

Pour tous les gourmands, découvrez vite la gamme de Serties pour le grignotage : framboises, fraises, cranberries, zestes de citrons, oranges confites, pistaches, noisettes caramélisées, amandes grillées, sésame blond ou encore éclats de caramel, figues sont sertis dans une fine plaque de nos meilleurs chocolats noir, lait ou ivoire.

Retrouvez également toutes les autres spécialités gourmandes de la Manufacture Cluizel : pistoles, tuiles aériennes, Macarolats®, cabosses et chocolat à casser riche en fruits secs.

For all those with a sweet tooth, don't wait to discover our Serties snacking range, with raspberries, strawberries, cranberries, lemon zest, candied orange, pistachios, caramelized hazelnuts, toasted almonds, golden sesame, caramel chips and figs, all set in a thin bar of our finest dark, milk or white chocolates.

Find out all the other tasty specialities of the Manufacture Cluizel: chocolate coins, light biscuits, Macarolats®, pods and bars filled with dried fruits.

Para todos los golosos, descubra ahora mismo la gama de Serties para el picoteo: frambuesas, fresas, arándanos, cortezas de limón, naranjas confitadas, pistachos, avellanas caramelizadas, almendras tostadas, sésamo rubio o incluso trocitos de caramelo e higos se engarzan en una fina placa de nuestros mejores chocolates negro, con leche o marfil.

Encuentre también todas las demás especialidades dulces de la Manufacture Cluizel: discos de chocolate, tejas aéreas, Macarolats®, mazorcas y chocolate para romper rico en frutos secos.



Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

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

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

SERTIES



CHOCOLAT PUR BEURRE DE CACAO
SÉLECTION RIGOUREUSE DE FRUITS SECS ET FRUITS CONFITS
VANILLE BOURBON EN GOUSSE

SANS SOJA
SANS AJOUT D'ARÔME

PURE COCOA BUTTER CHOCOLATE
RIGOROUSLY SELECTED DRIED & CANDIED FRUITS
BOURBON VANILLA POD
WITHOUT SOY
NO ADDED FLAVORS

CHOCOLATE PURA MANTECA DE CACAO
RIGUROSA SELECCIÓN DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS CONFITADAS
VAINILLA BOURBON EN VAINA
SIN SOJA
SIN AROMAS AÑADIDOS



SERTIES MENDIANT (noir) *

réf. 04255

Carton de 2 kg - 2 kg case - *Caja de 2 kg*
 • Oranges confites, pistaches, amandes et noisettes caramélisées sur lit de chocolat noir 72% de cacao
 • Candied oranges, pistachios, caramelized almonds and hazelnuts on a 72% dark chocolate layer
 • Naranjas confitadas, pistachos, almendras y avellanas caramelizadas sobre lecho de chocolate negro 72 % de cacao

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

SERTIES



SERTIES FRUITS ROUGES (ivoire)

réf. 04250

Carton de 2 kg - 2 kg case - *Caja de 2 kg*
 • Fraises, pépites de framboises, cranberries et amandes grillées en bâtonnets sur lit de chocolat ivoire
 • Strawberries, raspberries chips, cranberries and almond bits on an ivory chocolate layer
 • Fresas, virutas de frambuesa, arándanos y almendras, bastoncillos tostados sobre lecho de chocolate marfil



SERTIES CITRON FRAMBOISE (noir) *

réf. 04244

Carton de 2 kg - 2 kg case - *Caja de 2 kg*
 • Citrons confits, pépites de framboises et amandes caramélisées sur lit de chocolat noir 72% de cacao
 • Candied lemons, raspberries chips and caramelized almonds on a 72% dark chocolate layer
 • Limones confitados, virutas de frambuesa y almendras caramelizadas sobre lecho de chocolate negro 72 % de cacao



SERTIES FIGUES (lait)

réf. 04260

Carton de 2 kg - 2 kg case - *Caja de 2 kg*
 • Morceaux de figues, noisettes torréfiées et dés de citron sur un lit de chocolat lait 45% de cacao
 • Pieces of fig, roasted hazelnuts and squares of lemon on a bed of 45% cocoa milk chocolate
 • Trozos de higos, avellanas torrefactas y dados de limón sobre un lecho de chocolate con leche 45 % de cacao



SERTIES SÉSAME (lait)

réf. 04266

Carton de 2 kg - 2 kg case - *Caja de 2 kg*
 • Amandes caramélisées et sésame blond sur lit de chocolat lait 45% de cacao
 • Caramelized almonds and sesame seeds on a 45% milk chocolate layer
 • Almendras caramelizadas y sésamo rubio sobre lecho de chocolate con leche 45 % de cacao



SERTIES CARAMEL (lait)

réf. 04240

Carton de 2 kg - 2 kg case - *Caja de 2 kg*
 • Noisettes caramélisées et amandes grillées, pépites croustillantes au chocolat et éclats de caramel au beurre salé, sur lit de chocolat lait 45% de cacao
 • Caramelized hazelnuts and roasted almonds, crispy chocolate chips and salted caramel bits on a 45% milk chocolate layer
 • Avellanas caramelizadas y almendras tostadas, pepitas crujientes de chocolate y pedacitos de caramelo con mantequilla salada, sobre lecho de chocolate con leche 45 % de cacao

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

CHOCOLAT À CASSER



CHOCOLAT À CASSER BLANC

CHOCOLAT À CASSER LAIT 39% de cacao

CHOCOLAT À CASSER NOIR ☀ 63% de cacao

Carton de 3 kg - 3 kg case - *Caja de 3 kg (3 x 1 kg)*

- Chocolat ivoire/lait/noir avec amandes et noisettes torréfiées, raisins secs, pistaches et dés d'orange confite
- White/milk/dark chocolate with almonds, hazelnuts, dried sultanas, pistachios and candied orange dices
- Chocolate marfil/con leche/negro con almendras y avellanas tostadas, pasas, pistachos y dados de naranja confitada

réf. 02061

CHOCOLAT À CASSER LAIT

réf. 02060

CHOCOLAT À CASSER NOIR ☀

réf. 02059

SPÉCIALITÉS CHOCOLATIÈRES

TUILLES



TUILLES LAIT

réf. 01900

Carton de 1,5 kg - 1,5 kg case - *Caja de 1,5 kg*

- Chocolat lait avec grains d'amandes grillés
- Milk chocolate with roasted almond grains
- Chocolate con leche con granos de almendras tostadas



TUILLES NOIR ☀

réf. 01910

Carton de 1,5 kg - 1,5 kg case - *Caja de 1,5 kg*

- Chocolat noir avec grains d'amandes grillés
- Dark chocolate with roasted almond grains
- Chocolate negro con granos de almendras tostadas

PISTOLES



PISTOLE GRAND LAIT 45% DE CACAO

réf. 01160

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



PISTOLE NOIR 72% DE CACAO

réf. 01120

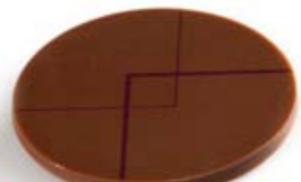
- Chocolat noir 72% de cacao
- 72% Dark chocolate
- Chocolate negro 72% cacao



PISTOLE NOIR CAFÉ

réf. 01130

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



PISTOLE LAIT CARAMEL

réf. 01161

- Chocolat lait 45% de cacao aux éclats de caramel salé
- Milk chocolate with 45% cocoa and salted caramel chips
- Chocolate con leche 45% de cacao con trocitos de caramelo salado

CABOSSES



CABOSSES ASSORTIES

réf. 31280

200 g/cabosse fermée - 200 g/whole pod - 200 g/mazorcas enteras - L : 175 mm

- 8 demi-cabosses par carton - Chocolat Noir - 3 couleurs assorties
- 8 half cocoa pod per case - Dark Chocolate - 3 assorted colors
- 8 medias mazorcas por caja - Chocolate negro - 3 colores surtidos



BOUCHÉES

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

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

This collection contains an assortment of generous truffles, for a true vision of our chocolates for those with a sweet tooth but also another way to appreciate the craftsmanship of the Manufacture Cluizel.

Perfect for selling in individual format, these tasty truffles will be well-placed near the cash register, so that every customer can be tempted.

Esta colección presenta un surtido de bocados generosos, una visión en grande de nuestros chocolates para los más golosos pero también otra forma de apreciar el trabajo de la Manufacture Cluizel.

Perfectos para la venta en formato individual, estos deliciosos bocados tendrán su sitio cerca de la caja para que todo el mundo se deje tentar.



Intérieur avec Alcool
With alcohol
Interior con alcohol

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

BOUCHÉES

GANACHES



GALET OR CAFÉ NOIR (noir)

réf. 10280
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Ganache chocolat noir au café broyé, décorée d'une pointe d'or
 • Dark chocolate ganache, with ground coffee beans, decorated with a dash of gold
 • Ganache chocolate negro con granos de café molidos, decoración color oro



PALET GRAND OR (noir)

réf. 10390
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Ganache chocolat de plantation 'Maralumi' (Papouasie - Nlle Guinée), décoré d'une pointe d'or
 • Ganache with 'Maralumi' (Papua - New Guinea) plantation chocolate, decorated with a dash of gold
 • Ganache chocolate de plantación 'Maralumi' (Papua - Nueva Guinea), decoración color oro



TRUFFE GÉANTE

réf. 10560
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Ganache à la crème et au chocolat de plantation 'Los Anconès' (Saint Domingue), décorée de poudre de cacao
 • Ganache with cream and 'Los Anconès' (Santo Domingo) plantation chocolate and decorated with cocoa powder
 • Ganache con crema y chocolate de plantación 'Los Anconès' (Santo Domingo), decorado con cacao en polvo



RAISINS CALVADOS NU (lait)

réf. 10520
20 par carton - 20 per case - 20 por caja
 • Ganache chocolat lait au Calvados et raisins macérés au Calvados
 • Milk chocolate ganache with Calvados and sultanas macerated in Calvados
 • Ganache de chocolate con leche con Calvados y pasas maceradas en Calvados



COINTREAU NU (noir)

réf. 10140
20 par carton - 20 per case - 20 por caja
 • Ganache chocolat noir au Cointreau et dés d'orange
 • Dark chocolate ganache with Cointreau and pieces of orange
 • Ganache chocolate negro al Cointreau con daditos de naranja



SULTANE NUE

réf. 10550
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Griottes macérées au Kirsch, décorées d'une rosace gianduja vanille
 • Cherry in brandy decorated with a rosette made of vanilla gianduja
 • Guindas maceradas en Kirsch, decoradas con un rosetón de gianduja-vanilla

SAVEURS D'EXCEPTION



CARAMEL (lait)

réf. 10100
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Caramel au beurre salé de Guérande
 • Caramel with Guérande salted butter
 • Caramelo con mantequilla salada de Guérande



À LA PISTACHE (noir)

réf. 10010
20 par carton - 20 per case - 20 por caja
 • Pâte d'amandes et pistaches décorée d'une véritable pistache
 • Almond and pistachio paste decorated with a pistachio
 • Mazapán de almendras y pistachos decorado de un verdadero pistacho



FLORENTIN (noir)

réf. 10245
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Amandes grillées, miel, zestes d'orange et fruits confits, nappage chocolat noir
 • Roasted almonds, honey, oranges peel and candied fruits, coated with dark chocolate
 • Almendras tostadas, miel, cortezas de naranja y frutas confitadas, cubierta de chocolate negro



FEUILLETÉ LAIT

réf. 10230
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes
 • Almond and hazelnut crunchy praliné
 • Praliné de hojaldre almendras y avellanas



FEUILLETÉ NOIR

réf. 10240
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Praliné feuilleté amandes et noisettes avec grains d'amandes grillés
 • Almond and hazelnut crunchy praliné with roasted almond grains
 • Praliné de hojaldre almendras y avellanas con granos de almendras tostados



PRALINÉ GÉANT BLANC

réf. 10480
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
 • Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillés
 • Old-style almond and hazelnut praliné with roasted almond grains
 • Praliné tradicional almendras y avellanas con granos de almendras tostados



CUBE MONTÉLIMAR LAIT réf. 10160
CUBE MONTÉLIMAR NOIR réf. 10180

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



GRANDE ROCAILLE LAIT réf. 10345
GRANDE ROCAILLE NOIR réf. 10346

24 par carton - 24 per case - 24 por caja
 • Bâtonnets d'amandes grillées enrobés de chocolat
 • Roasted almond sticks coated with chocolate
 • Bastoncillos de almendras tostadas recubiertos de chocolate



DÉLICE GÉANT NU (lait)
DÉLICE GÉANT S/ALU (lait)

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



PRALINÉ GÉANT NU (noir) réf. 10490
PRALINÉ GÉANT S/ALU (noir) réf. 10500

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

BOUCHÉES

FANTAISIES

PRALINÉS



AMANDIER LAIT
réf. 10030
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillés
• Old-style almond and hazelnut praline with roasted almond grains
• Praliné traditionnel almendras y avellanas con granos de almendras tostadas



BALLE DE GOLF (ivoire)
réf. 10570
30 par carton - 30 per case - 30 por caja
• Coquille de chocolat blanc fourrée praliné amandes et noisettes
• White chocolate shell filled with almond and hazelnut praline
• Concha de chocolate blanco relleno de praliné almendras y avellanas



CŒUR PRALINÉ (noir) ☀
réf. 10130
24 par carton - 24 per case - 24 por caja
• Praliné caramélisé à 50% d'amandes et de noisettes
• Caramelised praline with 50% almonds and hazelnuts
• Praliné caramelizado con un 50% de almendras y de avellanas



LOUSTICS BLANC
réf. 10640
40 par carton - 40 per case - 40 por caja
• Praliné pur noisettes (5 sujets assortis)
• Pure hazelnut praline (5 assorted animals)
• Praliné pura avellana (surtillo de 5 personajes)

LOUSTICS LAIT **LOUSTICS NOIR ☀**
réf. 10650 réf. 10660
40 par carton - 40 per case - 40 por caja
• Praliné 50% amandes et noisettes, gros grains (5 sujets assortis)
• Coarse-grained 50% almond and hazelnut praline (5 assorted animals)
• Praliné 50% almendras y avellanas, granos gruesos (surtillo de 5 personajes)



SUCETTES DÉCORS FÊTES
réf. 10860
36 par carton - 36 per case - 36 por caja
5 décors assortis - 5 assorted decorations
5 decoraciones surtidas
• Chocolat lait 39% de cacao fourré de praliné à l'ancienne
• 39% milk chocolate stuffed with traditional praline
• Chocolate con leche 39% de cacao, relleno de praliné a la antigua



SUCETTES DES MONTAGNES
réf. 10850
36 par carton - 36 per case - 36 por caja
5 décors assortis - 5 assorted decorations
5 decoraciones surtidas
• Chocolat lait 39% de cacao fourré de praliné à l'ancienne
• 39% milk chocolate stuffed with traditional praline
• Chocolate con leche 39% de cacao, relleno de praliné a la antigua



SUCETTES ANIMAUX
réf. 10800
36 par carton - 36 per case - 36 por caja
6 décors assortis - 6 assorted decorations
6 decoraciones surtidas
• Chocolat lait 39% de cacao fourré de praliné à l'ancienne
• 39% milk chocolate stuffed with traditional praline
• Chocolate con leche 39% de cacao, relleno de praliné a la antigua



Présentoir bois disponible réf. 71130
Frontón ardiente offert réf. 71131

Timber display only available for France
Esta oferta sólo vale para los distribuidores en Francia



PANETIÈRE 6 BAGUETTES **réf. 11100**
16 par carton (16 x 90 g) - 16 per case (16 x 90 g) - 16 por caja (16 x 90 g)
• Chocolat lait 39% cacao
• 39% milk chocolate
• Chocolate con leche 39% de cacao

BAGUETTE DE PAIN (sous alu.) **réf. 00075**
Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
• Chocolat au lait 39% cacao. Vendue en vrac sans sachet
• Plain 39% milk chocolate. Sold in bulk without bag
• Chocolate con leche 39% cacao. Vendido a granel sin bolsita



NOUVELLE FRITE (ivoire)
réf. 02053
Carton de 2,5 kg avec 15 cornets - 2,5 kg case with 15 cones - Caja de 2,5 kg con 15 conos
• Praliné croustillant enrobé chocolat jaune et pépites de sucre
• Crunchy praline coated with yellow chocolate and sugar grains
• Praliné crujiente bañado en chocolate marfil amarillo y pepitas de azúcar



SUCETTES DE LA FERME
réf. 10810
48 par carton - 48 per case - 48 por caja
• Chocolat lait 39% de cacao fourré au caramel très tendre
• 39% milk chocolate filled with very soft caramel
• Chocolate con leche 39% de cacao, relleno caramelo tierno



BOITE DE 5 SARDINES (75 g)
réf. 11005
14 boîtes par carton - 14 boxes per case - 14 por caja

- Véritable boîte métallique garnie de sardines chocolat lait 39% de cacao
- Real metal box filled with plain 39% milk chocolate sardines
- Chocolate con leche 39% de cacao



FILET DE 6 SARDINES (90 g)
réf. 19530
20 filets par carton - 20 per case - 20 por caja

- Chocolat lait 39% de cacao
- Plain 39% milk chocolate
- Chocolate con leche 39% de cacao



MOULE PRALINÉ LAIT SOUS ALU
réf. 65010
Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg

- Praliné caramélisé à 50% d'amandes et noisettes
- Caramelised praline with 50% almonds and hazelnuts
- Praliné caramelizado con un 50% de almendras y de avellanas



SARDINE LAIT (≈ 15 g - L : 10 cm - sous alu.)
réf. 19360
Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg

- Chocolat lait 39% de cacao
- Plain 39% milk chocolate
- Chocolate con leche 39% de cacao

SARDINE NOIRE (≈ 15 g - L : 10 cm - sous alu.)
réf. 19370
Carton de 2 kg - 2 kg case - Caja de 2 kg

- Chocolat noir 63% de cacao
- Plain 63% dark chocolate
- Chocolate negro 63% de cacao



DRAGÉIFIÉS

La gamme de dragéifiés s'étend, cette année encore, avec deux nouvelles pépites gourmandes aux notes ensoleillées. De délicieuses noisettes enrobées de gianduia puis de chocolat croustillant rehaussé de véritables notes aromatiques de citron ou de noix de coco.

Découvrez également notre collection de "Flashy" hauts en couleur, et "Mes Petits Cœurs" forts en chocolat - 100% couleurs d'origine naturelle - que vous pouvez assortir au gré de vos envies ou encore les proposer à vos clients pour leurs cérémonies.

Toute une suggestion de produits à grignoter tout au long de l'année.

Our range of coated chocolates has been extended again this year, with two new delicious chocolate nuggets with sunny notes. Delicious hazelnuts coated first with Gianduia crunch and crispy chocolate and then with genuine aromatic notes of lemon or coconut.

Discover our colourful "Flashy" collection and "Mes Petits Cœurs" - 100% natural origin colours - that you can mix according to your desire, and even suggest them to your customers for their ceremonies.

A whole lot of products to snack throughout the year.

La gama de grageas se amplía, un año más, con dos nuevas pepitas deliciosas con notas soleadas. Deliciosas avellanas bañadas de gianduia y luego de chocolate crujiente realizado con auténticas notas aromáticas de limón o de coco.

Descubra asimismo nuestra colección de "Flashy" con mucho color, y "Mes Petits Cœurs" con alto contenido de chocolate -100% de origen natural- que usted puede combinar según sus apetencias e incluso ofrecerlos a sus clientes para sus ceremonias.

Y muchos otros productos más para picotear a lo largo de todo el año.



DRAGÉIFIÉS

PÉPITES

NUGGETS/PEPITAS

La Manufacture Cluizel revisite le traditionnel bonbon au praliné où chaque ingrédient se révèle les uns après les autres pour une expérience unique et ultra-gourmande ! Ainsi découvrez l'équilibre parfait de la noisette calibrée et torréfiée, la douceur du gianduja, le tout recouvert de chocolat. De véritables pépites de gourmandise !

The Manufacture Cluizel has redesigned the traditional praliné sweet so that each ingredient is savoured one after the other, for a unique, ultra-tasty experience! And discover the perfect balance of finely calibrated, roasted hazelnuts with Gianduja crunch, all coated with chocolate. A nugget of true taste!



PÉPITE CARAÏBES

réf. 02202

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
 • Noisette torréfiée entourée de gianduja, chocolat ivoire et copeaux de noix de coco
 • Roasted Hazelnut topped with Gianduja crunch, white chocolate and Coconut curls
 • Avellana torrefacta rodeada de gianduja, chocolate marfil y copos de coco



PÉPITE DOLCE VITA

réf. 02203

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
 • Noisette torréfiée entourée de gianduja feuilleté et citron
 • Roasted Hazelnut coated first with crunchy gianduja and then with lemon
 • Avellana torrefacta cubierta de gianduja, de hojaldre y con limón



NOISETTES CALIBRÉES ET TORRÉFIÉES
FINELY-CALIBRATED ROASTED HAZELNUTS
AVELLANAS CALIBRADAS Y TORREFACTAS



PÉPITE FRAMBOISE

réf. 02201

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
 • Noisette torréfiée enrobée de gianduja feuilleté et framboise
 • Roasted hazelnut coated first with crunchy gianduja and then with raspberry
 • Avellana torrefacta recubierta de gianduja, de hojaldre y frambuesa



PÉPITE POINTE DE SEL

réf. 02200

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
 • Noisette torréfiée enrobée de gianduja feuilleté et fleur de sel
 • Roasted hazelnut coated in gianduja, crunchy chocolate and fleur de sel
 • Avellana torrefacta recubierta de gianduja, chocolate de hojaldre y flor de sal

DRAGÉIFIÉS

AMANDES

ALMONDS/ALMENDRAS



PETITS POUCETS

réf. 02054

Carton de 2,5 kg - 2,5 kg case - Caja de 2,5 kg
 • Amande grillée enrobée de gianduja et dragéifiée sucre - 3 couleurs assorties
 • Roasted almond coated with gianduja and sugar-coated - 3 assorted colors
 • Almendra tostada, bañada en gianduja y cubierta de azúcar - Surtido de 3 colores



AMANDE CACAOTÉE

réf. 02020

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



AMANDE GIANDUJA

réf. 02030

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



AMANDE NOIRE

réf. 02033

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



AMANDE LAIT

réf. 02032

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

GOURMANDISES

GOURMANDISES/GOLOSINA



POMME DE TERRE

réf. 02056

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



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

réf. 71726

• Sachets vendus par 50 unités et disponibles jusqu'à rupture des stocks.
 • Étiquette de scellage non fournie
 • Bags sold per 50 units and available until sold out. Sealing sticker not supplied.
 • Bolsitas vendidas por 50 unidades y disponible hasta rotura de existencias.
 • Etiquetas de sellado no suministradas.



PAVÉ D'ANTAN

réf. 02057

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

DRAGÉIFIÉS

ŒUFS & GAETS

EGGS & PEBBLES/HUEVOS & GUIJARROS



ŒUF BRACONNIER

réf. 02403

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

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



ŒUF GOÉLAND

réf. 02412

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

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



ŒUF DE MOUETTE

réf. 02408

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

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



ŒUF DE STERNE

réf. 02406

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

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



GAETS

réf. 02058

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

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



PETITS COLORÉS

réf. 02052

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

- Coeur croustillant spéculoos enrobé gianduja et dragéifiée sucre - 3 couleurs assorties
- Heart in crunchy spéculoos coated with gianduja and sugar-coated - 3 assorted colors
- Corazón crujiente speculoos bañado de gianduja y cubierto de azúcar - Surtido de 3 colores



100% COULEURS D'ORIGINE NATURELLE
100% NATURAL ORIGIN COLOURS
COLORES 100% ORIGEN NATURAL



MON PETIT CŒUR BLANC

réf. 02049

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

- Chocolat noir 72% de cacao, dragéifié sucre
- Dark chocolate 72% cocoa, sugar coated
- Chocolate negro 72% de cacao, cubierto de azúcar



MON PETIT CŒUR ROUGE

réf. 02051

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

- Chocolat noir 72% de cacao, dragéifié sucre
- Dark chocolate 72% cocoa, sugar coated
- Chocolate negro 72% de cacao, cubierto de azúcar



MON PETIT CŒUR BRUN

réf. 02050

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

- Chocolat noir 72% de cacao, dragéifié sucre
- Dark chocolate 72% cocoa, sugar coated
- Chocolate negro 72% de cacao, cubierto de azúcar

FLASHY



FLASHY AMANDE PRUNE

réf. 02013

FLASHY AMANDE BLANC

réf. 02000

FLASHY AMANDE JAUNE

réf. 02004

FLASHY AMANDE ORANGE

réf. 02010

FLASHY AMANDE VERT

réf. 02018

FLASHY AMANDE ROSE

réf. 02016

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

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



FLASHY CARAMEL BLANC

réf. 02036

FLASHY CARAMEL BEIGE

réf. 02037

FLASHY CARAMEL BRUN

réf. 02038

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

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

INNOVATION
INNOVACIÓN

SANS E171
WITH NO E171
SIN E171



NOËL

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

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

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



NOËL

Disponibles du 18/09/2017 au 12/01/2018 - Selon stocks disponibles
 Available from 18/09/2017 till 12/01/2018 - According to available stocks
 Disponible del 18/09/2017 al 12/01/2018 - Según las existencias disponibles



PÈRE NOËL (\approx 75 g)
réf. 33080

12 par carton - 12 per case - 12 por caja - h : 150 mm
 • Chocolat au lait 39% de cacao
 • Plain milk chocolate 39% cocoa
 • Chocolate con leche 39% cacao



SAINT NICOLAS (\approx 75 g)
réf. 33075

12 par carton - 12 per case - 12 por caja - h : 150 mm
 • Chocolat au lait 39% de cacao
 • Plain milk chocolate 39% cocoa
 • Chocolate con leche 39% cacao



SURPRISES
réf. 01021

6 couleurs et parfums assortis - Vendus par 5 kg
 • Couleurs : rouge, vert, bleu, orange, or et argent
 Parfums : gianduja, praliné feuilleté amandes et noisettes, praliné noisette grillées finement broyé, ganache chocolat noir, ganache caramel, ganache miel.

6 assorted colours - Sold per 5 kg

• Colors : red, green, blue, orange, gold and silver
 Flavours: gianduja, almond and hazelnut crunchy praline, finely ground praline with roasted hazelnuts, ganache with dark chocolate, caramel ganache, ganache with honey.
 Surtido de 6 colores - Vendidos por 5 kg
 • Colores : rojo, verde, azul, naranja, oro y plata
 Sabores : gianduja, praliné de hojaldre almendras y avellanas, praliné con sabor a avellana tostada y remolida, ganache de chocolate negro, ganache de caramelo, ganache con miel.



ÉTOILE MENDIANT (70 g)
réf. 33015

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

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

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



SAPIN (70 g)
réf. 33200

15 par carton - 15 per case - 15 por caja - h : 145 mm
 • Chocolat noir 63% de cacao décoré d'amandes et noisettes caramélisées, pistachios, bâtonnets d'orange confite, billes or et pépites cuivre et argent
 • Plain dark chocolate 63% decorated with caramelized almonds and hazelnuts, pistachios, candied orange sticks, gold marbles, copper and silver chips
 • Chocolate negro 63% cacao decorado con almendras y avellanas caramelizadas, pistachos, bastoncillos de naranja confitada, bolitas color oro y pepitas de color cobre y plata



BONHOMME DE NEIGE (70 g)
réf. 33010

15 par carton - 15 per case - 15 por caja - h : 150 mm
 • Chocolat ivoire, décoré de chocolat noir, d'écorces d'orange confites et de billes or et rouge
 • Plain white chocolate, decorated with dark chocolate candied, orange peels and plain chocolate gold and red pearls
 • Chocolate marfil, decorado con chocolate negro, cortezas de naranja confitadas y bolitas doradas y rojas



MACÉDOINE DE NOËL LAIT (39% de cacao) **réf. 00610**

MACÉDOINE DE NOËL NOIR (63% de cacao) **réf. 00620**

• 7 sujets de Noël assortis en chocolat
 • 7 assorted Christmas chocolates
 • Surrido de 7 personajes

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Nous vous proposons quelques suggestions de présentation pour mettre en avant les chocolats Michel Cluizel sur vos points de vente, au fil des saisons. Les packagings ci-dessous font partie du catalogue de la société BSD.

Here are a few presentation suggestions to highlight Michel Cluizel chocolates on your sales outlets all season long. The packaging suggestions below are included in the BSD company catalogue.

Le presentamos algunas sugerencias de presentación para destacar los chocolates Michel Cluizel en los puntos de venta, al hilo de las estaciones. Los packagings propuestos a continuación forman parte del catálogo de la empresa BSD.



LA SOLUTION POUR VOTRE ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTAIRE

SERVICE
OFFERT



Si vous ne connaissez pas encore ce service, découvrez vite mescompositions.cluizel.com !
L'outil idéal pour vous mettre en conformité avec la nouvelle réglementation sur l'information du consommateur (INCO), en toute autonomie :

- Réaliser et imprimer les étiquettes compositions de vos ballotins et sachets.
- Créer des chevalets à placer dans vos vitrines, avec une double information (client et vendeur).
- Accéder aux fiches techniques de tous vos produits Michel Cluizel.

Pour obtenir votre identifiant et mot de passe, contacter votre service clients : clients@cluizel.com



MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • France

tél. +33 (0)2 32 35 20 75 • damville@cluizel.com

Pour le marché USA/For the USA market

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • USA

MANUFACTURE CLUIZEL

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • France

tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63

www.cluizel.com