

CHOCOLATIERS D'ART & Cie

l'art est gourmand



Catalogue
2016 - 2017

Chocolatiers d'Art et Cie est le fruit du savoir-faire à l'ancienne d'un chocolatier reconnu et créatif, et d'un "forgeron des temps modernes", utilisant les nouvelles technologies 3D.

Notre ambition est de donner forme à tous les rêves : de la reproduction d'œuvres d'art à toutes sortes de créations artistiques, en passant par des cartes de visite et des "cartes postales" personnalisées en chocolat.

Notre chocolat est un subtil mélange de trois grands crus très aromatiques d'Amérique Latine que nous marions à d'autres épices du monde et aux fines herbes et fruits de notre terroir.

Au cœur de la Drôme, nous fabriquons nos chocolats dans un atelier artisanal, où se côtoient vieilles bassines à pralines en cuivre et imprimantes 3D. Le résultat se veut gourmand, unique et audacieux.



*Nous utilisons uniquement des produits végétaux, naturels, sans lécithine, sans lait ni gluten.
Chocolat noir 74% Bio.*



Atelier - Boutique - Galerie

9 rue Pasteur Boegner

26400 Aouste/Sye

Ouvert du lundi au vendredi

10h / 17h

contact@chocolatiersdart.com

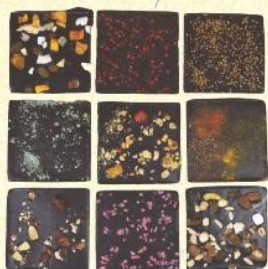
0626672610

www.chocolatiersdart.com

Nos saveurs

- Rose du vercors caramélisée
- Lavande fine du vercors caramélisée
- Amande caramélisée
- Noisette grillée
- Baies roses
- Baies de goji
- Sésame grillé
- Epices douces et fortes
- Fruits exotiques
- Nature

Les Grands Carrés



4 €
(Poids net: 70g)



Les Confits d'orange



Orangettes 8 € (Poids net : 100g) Rond 4,5 € (Poids net : 60g)



Les Flamboyants aux épices



13 variétés
7€ (les 100g)

- Café Rabelaisien
- Rhum Grande gueule
- Vanille Flamboyant
- Sésame grillé Sans malice
- Baies roses Lérotique
- Canailou Cigalou
- Légrillard

Personnalisables

Toutes nos tablettes sont personnalisables suivant un logo, un dessin, pour vos événements, votre entreprise.

Les Cartes postales Gourmandes

6 € (Poids net : 100g)



Fête du vélo, Die 2016



Chamois et Marmotte



Bateau chargé d'épices
entrant dans le port de Nantes

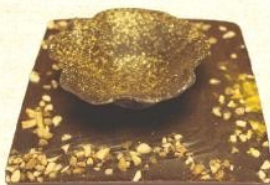


Caverne de Vallon Pont d'Arc

Les Tablettes Fleuries



10€ (poids net 110g)



Carré à la fleur 7€



Coffret Cadeau

Les palets de l'épicier

6 dégustations.

30 € (Poids net: 360g)



Mendiants

(noisette, amandes, raisin, baie de goji)

7 € (Poids net: 100g)



Les Ballotins

Chocolats trempés à la fourchette:

- agrumes / amande
- pâte de raisin / framboise
- praliné noisette

9€ (poids net: 100g)

20€ (poids net: 250g)



Chocolats au Rhum

Bielle® (Marie-Galante, Guadeloupe)
trempés à la fourchette.

Ballotin 10€ (poids net: 100g)

Les Décors à Croquer:

- Le sapin, 2 pièces à monter 9€ - (poids net: 130g)
- Le renne 5€ - (poids net: 50g)
- La chouette 4€ - (poids net: 50g)
- Le lutin 2€ - (poids net: 20g)

