

CHOCOLATERIE BLASON

Spécial FÊTES

COLLECTION 2020

RIO GUAYABA 71.8% et RIO PAPALLACTA 39.6%

NOS CHOCOLATS DE CREATION

- ◆ Boite de 27 napolitains pliés
- ◆ Tablettes
- ◆ Boite « Convive » de 4 napolitains pliés

LES ORANGETTES : PRODUIT EXCEPTIONNEL

- ◆ Orangettes taillées mains
- ◆ Tranches d'orange glacées et semi enrobées

LES BOITES DE CHOCOLATS

- ◆ Notre collection
- ◆ Voyage gustatif
- ◆ Route des Poivres
- ◆ Un hiver à Paris
- ◆ La boite « Convive »

LES COFFRETS

- ◆ 25 Mendiants
- ◆ 50 Napolitains de « Pure Origine »
- ◆ 50 Napolitains 3 Chocolats (Noir, Lait et Blanc)

LE CHOCOLAT DANS TOUT SES ETATS

- ◆ 1KG et +
- ◆ Les napolitains (réglettes de 20 pièces, différents thèmes)
- ◆ Le chocolat à la casse
- ◆ Instant Café

LES SPECIALITES DE NOËL

- ◆ Batônnetts de gingembre
- ◆ Les truffes
- ◆ Les marrons glacés
- ◆ Les fruits confits
- ◆ Les cerises à l'alcool
- ◆ Les pâtes de fruit
- ◆ Le nougat
- ◆ Les personnages de Noël

LES CREATIONS ORIGINALES

- ◆ Les pépites
- ◆ Les Café Ko
- ◆ Les « Croq'télé »
- ◆ Les « Croq'Sésame »
- ◆ Les « Croq'passion »
- ◆ Les Perl'in

NOUVEAU

NOS CHOCOLATS DE CREATION : LE RIO GUAYABA et RIO PAPALLACTA

Depuis longtemps, je sélectionne pour la fabrication de mes créations chocolatées et desserts, des chocolats de qualités issus de fèves de pure plantation, pure origine, parfois bio, parfois en assemblage mais toujours « pur beurre de cacao » et transformés dans les règles de l'art. Les chocolats que nous utilisons jusqu'à présent nous étaient proposés par des « couveteuriers » Français, qui sont des transformateurs, de fèves de cacao en chocolat.

Aujourd'hui nous avons créé un chocolat qui est « le nôtre ». Pour cela, pendant presque un an, nous travaillons sur l'élaboration de celui-ci.

La démarche que nous avons entreprise est unique dans notre région.

Le but que nous nous sommes fixés avec mon épouse Béatrice depuis quelques années, était de réduire les intermédiaires, maîtriser la transformation du cacao en chocolat et ainsi de proposer à nos clients un chocolat de grande qualité dont nous serions à l'origine de la création.

Il nous a fallu trouver l'équilibre parfait entre nos deux personnalités. Il fallait également que ce chocolat ait des qualités techniques pour un travail à la fois en chocolaterie et en pâtisserie artisanale.

Cette démarche est aboutie aujourd'hui à travers le « RIO GUAYABA » qui est un chocolat noir à 71.8% pur beurre de cacao. En 2019 nous recommençons la même démarche pour notre chocolat au lait. Il en ressort « RIO PAPALLACTA » à 39.6% pur beurre de cacao. Les origines choisies cette fois sont la Côte d'Ivoire et l'Equateur.



Rio **GUAYABA**
par Béatrice & Bernard Manguin



D'OU VIENT LE RIO GUAYABA ?





TABLETTES

Tablette de 80g



BOITE « CONVIVE »

Boite de 4 napolitains



BONBONS DE CHOCOLAT

Bonbons de chocolat au Rio Guayaba 71,8%

Ganache crémeuse à base de Rio Guayaba



Réglette de 8 bonbons de chocolat



Pochette de 10 bonbons de chocolat

PRODUIT EXCEPTIONNEL

Les ORANGETTES

Lamelles d'oranges coupe artisanale large

Pour faire écho à notre démarche du Rio Guayaba, nous vous proposons ici un produit exceptionnel. Il s'agit d'une variété d'écorces d'oranges venues de Calabria en Italie. Découpées manuellement, confites et enrobées avec Rio Guayaba, vous pourrez savourer nos orangettes de taille plus généreuse et au goût unique.



LES BOITES

NOTRE COLLECTION

Boîte contenant de 15 à 63 bonbons de chocolat
Possibilité de choisir chocolat noir, lait ou mélangé noir et lait
Composée d'un assortiment de bonbons de chocolat
Sao Tomé boîte de 15 chocolats, Madagascar boîte de 24,
St Domingue boîte de 35, Mexique boîte de 48 et Ghana boîte de 63



« VOYAGE GUSTATIF »

Coffret de 28 chocolats sur le thème du voyage
Composé uniquement de ganache noire
de 7 Origines différentes



LA ROUTE DE 6 POIVRES

Coffret de 24 chocolats

Sur la thématique des poivres et des baies.

- Baie de Sichuan
- Poivre Tchuly
- Poivre de Cubèbe
- Poivre Voatsiperifery
- Poivre du Tabasco
- Poivre blanc de Kâmpôt



« Un hiver à Paris »

... Série Limitée ...

Coffret de bonbons de chocolat

Possibilité de choisir chocolat noir, lait ou mélangé noir et lait
Boîte de chocolats de différentes formes et poids



LES COFFRETS

RIO GUAYABA

Coffret de 27 napolitains
emballés individuellement
A déguster



MENDIANTS CHOCOLAT NOIR ET LAIT

Coffret de 200g noir ou noir et lait

Ils sont composés de carrés de chocolat avec :

- ◆ Amandes
- ◆ Noisettes
- ◆ Pistaches
- ◆ Raisins



50 NAPOLITAINS DE « PURE ORIGINE »

Coffret de 250g

5 Origines :

- ◆ St Domingue 67%
- ◆ Papouasie 44%
- ◆ Mexique 66%
- ◆ Sao Tomé 67%
- ◆ Madagascar 65%

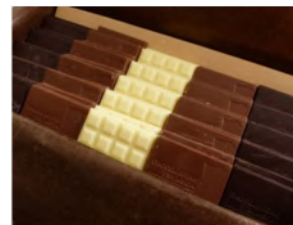


50 NAPOLITAINS

Coffret de 250g

Les 50 napolitains sont composés de :

- ◆ 20 napolitains Chocolat noir « Rio Guayaba » 71.8%
- ◆ 20 napolitains Chocolat au lait « Rio Papallacata » 39.6%
- ◆ 10 napolitains Chocolat blanc



CHOCOLATERIE BLASON

CHOCOLATS & DESSERTS

LES GRANDS CLASSIQUES

1 KG et +

Plaque de chocolat de 1 kg

Parcémée de plus de 300g d'un mélange de fruits secs et confits



LES BALLOTINS « CONVIVES » à déposer dans les assiettes les soirs de fête



Mini boîte contenant **4 bonbons de chocolat**



Rio Guayaba : **Ballotin de 4 napolitains**

LES NAPOLITAINS



Les classiques : **Boîte de 20 mini tablettes**
Classique, Intense Cacao ou Douceur Lactée

LE CHOCOLAT A LA CASSE

A partir de 200g

Les chocolats : Chocolat blanc, Lait « **Rio Papallacta** » 39.6%, Noir « **Rio Guayaba** » 71.8%
caramel, blond. Agrémentés de : Fruits secs caramélisés, Café, Thé, Nougatine, Eclats de fèves
de cacao, Oranges confites, Epices, Céréales...



LES GOURMANDISES



FRUITS CONFITS

Oranges, citrons, gingembres, fruits nobles confits entiers



LES TRUFFES

L'incontournable des fêtes de fin d'année

Tube de 110g et 180g

Ganache fondante et intense
Enroulées de Pure Poudre de Cacao



LES MARRONS GLACES MAISON

Boîtes cartonnées de 5, 9 ou 16 marrons glacés



LES CREATIONS ORIGINALES

LES PEPITES

Pot de 140g et 260g

Spécialité de noisettes et d'amandes caramélisées
Enrobées de chocolat noir « **Rio Guayaba** » 71.8%
et lait « **Rio Papallacta** » 39.6%



LES GRAINS DE CAFE ENROBES

Grains de café
Enrobés de chocolat noir « **Rio Guayaba** » 71,8%
Mini bocaux comme autrefois



LES « CROQ' TELE »

En assortiment de 90g et 240g

« Petits disques » de chocolat fin noir « **Rio Guayaba** »
71.8% et lait. « **Rio Papallacta** » 39.6%
Incrustés d'éclats d'amandes.



LES « PERL'IN »

Mélanges de cube de fruits confits enrobés de chocolat noir Rio Guayaba

Boîte de 150g de citrons, oranges et gingembres confits



NOUVEAU

EN SAVOIR PLUS...

Toutes nos fabrications sont réalisées avec nos deux chocolats de création « Rio Guayaba » chocolat noir à 71,8% de cacao créé à partir de fèves de Cacao provenant du Mexique et du Venezuela et Rio Papallacta, chocolat au lait à 39,6% créé à partir de fèves de cacao provenant de Côte d'Ivoire et d'Equateur. « Ganaches fondantes et intenses aux cacaos les plus délicats, pralinés d'amandes ou de noisettes finement caramélisées, pâtes d'amandes ou pâtes de fruits fondantes » : Chacun de nos chocolats est l'aboutissement d'une recette unique. Certains ont été primés à plusieurs reprises. Nos deux chocolats entre également dans la fabrication de nos desserts et glace.

Nos boîtes, coffrets et ballotins sont garnis avec un assortiment de chocolats « Pur beurre de cacao ».

Les photos sont non contractuelles.

La Chocolaterie du Blason se réserve le droit de modifier à tout moment les emballages, rubans et tous autres contenants. Egalement pour les coffrets de napolitains « Pure Origine », les origines des napolitains peuvent varier.

Pour une meilleure conservation, le chocolat doit être conservé à l'abri de la lumière, à une température d'environ 16°C.

Nos bonbons de chocolat peuvent être conservés au maximum 5 semaines dans les conditions optimales de conservation du chocolat. Pour tous nos autres chocolats, la conservation est de plusieurs mois.

Le chocolat peut contenir des traces de gluten, fruits à coques, lait, œufs, soja, sulfite. Pour en savoir plus, demandez à consulter nos fiches produits avec les ingrédients et allergènes.

Nos petits pots sont recyclés et recyclables.

Aujourd'hui 90% des cacaos et chocolats que nous utilisons sont labélisés « Cocoa Horizons »



Mon équipe et moi-même seront heureux de vous conseiller.

N'hésitez pas à nous consulter.

Mail : contact@chocolateriedublason.com

Site internet : www.chocolateriedublason.com

Facebook : La chocolaterie du Blason« OFFICIEL »

Instagram : [bernardmanguinchocolatier](https://www.instagram.com/bernardmanguinchocolatier)

SAINT-AUNES :

Centre Commercial E. Leclerc
Eco Parc Départemental RN 113
34130 Saint-Aunès
Tél : 09.86.74.67.80

CLERMONT L'HERAULT :

7 Rue du Chardonnay
ZAE Les Tannes Basses
34800 Clermont l'Hérault
Tél : 04.99.91.68.40



2019/2020

