



CRIOLLO CHOCOLATIER

Atelier

Jacqueline Lombard



La belle histoire du 26 bis avenue de Toulouse...

Cette belle histoire a débuté au mois de novembre 2002...

C'est d'abord l'ouverture d'une boutique rue du rempart Matabiau, dans laquelle le maître chocolatier et sa maman régalaient les premiers clients avec leurs douceurs chocolatées. Ces dernières sont confectionnées dans un tout petit local, de manière artisanale, avec, dès que cela est possible, une inspiration régionale. Rapidement, le succès est là ! La place commence à se faire rare dans cette petite salle de production trop exigüe.

Ainsi, en février 2007, un nouvel atelier de production voit le jour sur la commune de Saint-Pierre de Lages. Dans ce nouveau lieu plus spacieux, les mouvements se délient. Le goût est mis en avant oui ! Mais rehaussé par le geste ! Les créations se multipliant, l'ouverture d'un nouveau point de vente attenant à l'atelier devient essentielle pour pouvoir régaler comme il se doit la clientèle locale, toujours plus friande.

Dans le même temps, en boutique, et dans le plus grand des secrets pour le Maître chocolatier, on sélectionne un échantillon de bonbons chocolatés afin d'être présentés au prestigieux concours de l'Awards du chocolat. Et c'est en novembre 2011 que Criollo Chocolatier a la surprise de se voir figurer parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France. Une belle consécration pour cette petite entreprise familiale après 10 ans de travail, de persévérance, d'inspiration et de passion.

Les mois passent et c'est en flânant dans le beau quartier de Saint Étienne, avec ces somptueuses devantures d'immeubles, que l'idée fait son chemin dans l'esprit du chocolatier. Et c'est donc là, au 2 place Saint Étienne, que la troisième boutique ouvre ses portes en octobre 2014, avec la vocation d'être « un café à chocolat ».

Quelques années plus tard, au cours du mois de novembre 2017, la route de la maison Criollo prend un nouveau tournant avec le déménagement de la boutique historique de la rue du rempart Matabiau au 23 place Victor Hugo.

Un tout petit voyage de quelques mètres certes,
mais un grand voyage dans l'espace...

Un espace dans lequel les produits peuvent véritablement être sublimes. Un espace qui rend possible des ateliers de dégustation. Un espace pour plus d'inspiration, plus de partage, plus d'émotions entre les clients et la Maison Criollo Chocolatier.

La petite entreprise familiale ne cesse de croître. Les clients se font toujours plus nombreux et à nouveau, l'espace se réduit, laissant alors naître l'idée et l'espoir d'un bel et grand atelier de production, résolument moderne et innovant.

C'est à nouveau au cours d'un mois de novembre, en 2020, qu'ouvre la quatrième boutique, une boutique en ligne, qui surfe sur le numérique.

Et bientôt, le premier coup de pioche retentit sur la commune de Lanta. C'est au terme d'un long chemin tortueux qui aura duré plusieurs années – des années d'espoirs, de déceptions par moments, de bonnes et de moins bonnes surprises – qu'en septembre 2022, les chocolatières et chocolatiers de la maison Criollo investissent enfin l'atelier Jacqueline Lombard, en hommage à la maman du maître chocolatier qui a consacré de si nombreuses années à régaler les clients de tous horizons.

26 bis avenue de Toulouse...

Niché au cœur des douces collines du Lauragais.

C'est dans ce nouveau lieu de production et dans la boutique qui le jouxte, dans des conditions cette fois-ci optimales, que toutes les petites mains s'activent au quotidien dans un ballet aérien, pour vous donner des émotions mémorables, des instants de dégustation réconfortants, et pour que le savoir-faire de la maison Criollo soit, pour sa clientèle, une source intarissable de Felicidad...

Alors merci à Jean-Pierre Dujon Lombard, notre maître chocolatier, à sa volonté à assouvir son rêve d'enfant, à sa persévérance, à sa passion du beau et du bon, à son imagination et à ses émotions. C'est grâce à tout cela qu'aujourd'hui, nous pouvons vous conter cette belle histoire. L'histoire du 26 bis avenue de Toulouse.

— *L'équipe Criollo* —





Carte des saveurs

| Saveurs de pures origines



LE TILARAN

Ganache au chocolat **Tilaran**, Finca Amistad de la famille Brugger, Nord du Costa Rica, 70 % de cacao.

Tilaran chocolate.

Lactose

CŒUR DE GUARA

Grand cru praliné à base d'amandes Guara, chocolat **Mangoky** 100 % (Madagascar).

Almond praline with Mangoky chocolate.

Fruits à coques



| Saveurs épicées

LE SANG DE QUETZALCOATL

Ganache au chocolat non laminé de la plaine du Beni **Bolivie**, Région du lac Maracaïbo **Venezuela** et région d'Esmeraldas **Equateur**, 70 % de cacao, léger parfum aux épices ancestrales.

Bolivian, Venezuelan, Ecuadorian chocolate, slightly flavoured with ancestral spices.

Lactose



DÉLICE DE L'ORÉNOQUE LACTÉ

Ganache à la fève Tonka du Venezuela, chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).

Tonka bean ganache.

Lactose



VIZCAYA

Pâte de fruits aux cerises et ganache au piment d'Espelette, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Cherry fruit paste, Espelette chilli pepper ganache.

Lactose

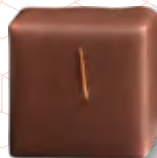


QUIBERON D'EN MARRE

Ganache au caramel beurre salé parfumée au safran, chocolat **Mangoky** de Madagascar.

Salted butter caramel ganache flavoured with saffron.

Lactose.



GINGER JAPAN

Ganache au gingembre frais, petits dès de yuzu confit, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Fresh ginger ganache, small cubes of candied yuzu.

Lactose



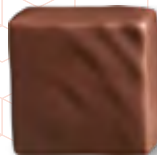
| Saveurs poivrées

GUYANG

Ganache à l'ananas et au poivre Sichuan, chocolat **Samana** (République dominicaine).

Pineapple and Sichuan pepper ganache.

Lactose



DIPANGO LACTÉ

Ganache au poivre Selim du Togo, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Selim pepper ganache.

Lactose





| Saveurs de fleurs

VICTOIRE, AU PLUS PRÈS DES ÉTOILES



Ganache parfumée à la cardamome, à l'essence naturelle de roses, pistaches, miel de lavande, chocolat **Hispaniola 66 %** (Haïti).

Ganache flavoured with cardamom and rose essence, pistachio, lavender honey.

Lactose, fruits à coques, miel

TOULOUSE IDA

Ganache à la framboise et à l'essence naturelle de violettes, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry ganache flavoured with natural violet essence, orange blossom honey.

Lactose, miel



| Saveurs de plantes

PROMENADE À ERMEDAS



Ganache aux fenouils, huile d'olive d'Ermedas IGP et miel de lavande, chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).

Wild fennels ganache with olive oil and lavender honey.

Lactose, miel



BRUÑOL

Ganache à la fraise, tomates et basilic et miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Strawberry, tomato and basil ganache, orange blossom honey.

Lactose, miel



AUORE BORÉALE

Sablé reconstitué, ganache à la myrtille avec myrtilles sauvages et miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Reconstituted cookie, blueberry ganache with wild blueberries, orange blossom honey.

Lactose, gluten, œufs, miel

FLEUR DE MANGOKY

Ganache à la vanille bourbon de Madagascar, chocolat **Antilles** (Caraïbes).

Bourbon vanilla ganache.

Lactose



DIABOLO LACTÉ

Ganache à la menthe poivrée et à la réglisse, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Peppermint and liquorice ganache.

Lactose



JARDIN D'ORAN LACTÉ

Ganache au citron jaune et miel d'oranger, chocolat **Paradise** (Île de grenade).

Lemon ganache and orange blossom honey.

Lactose, miel



SOURIRE D'AUDREY

Ganache au fruit de la passion, mangue, zestes de Combawa, fève tonka, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Passion fruit, mango and tonka bean ganache with combawa peels.

Lactose



DÉLICE DE MADEMOISELLE

Ganache à la fraise des bois, vinaigre de Banyuls et miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Wild strawberry ganache with Banyuls vinegar and orange blossom honey.

Lactose, miel



FRISSON LIME

Ganache au citron vert et miel d'oranger, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Lime ganache and orange blossom honey.

Lactose, miel







LE VICTORIA

Pâte d'amande foisonnée au jus d'ananas, brunoise d'ananas confit.

Almond paste whipped with pineapple juice and candied pineapple cubes.

Fruits à coques

| Saveurs de thés et cafés

JAIPUR

Ganache au thé Earl Grey et zestes frais de bergamote, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Earl Grey tea ganache and fresh bergamot orange peels, orange blossom honey.

Lactose, miel



UN SOIR À LA HAVANE

Ganache au lait de coco, ananas, rhum, miel d'oranger, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Coconut milk, pineapple, rum and orange blossom honey ganache.

Lactose, miel, alcool

| Saveurs de vacances

QUIBERON LACTÉ

Ganache au caramel beurre salé, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Salted butter caramel ganache.

Lactose



ORCHIDÉE NOIRE

Ganache au café Moka d'Ethiopie, vanille de Madagascar et miel de lavande, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Ethiopian mocha coffee, vanilla and lavender honey.

Lactose, miel



| Saveurs pralinées



COCO BEACH

Crumble à la noix de coco, praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Coconut crumble, hazelnut and almond praline.

Lactose, gluten, fruits à coques

TORINO MERITA LACTÉ

Gianduja parsemé de noisettes hachées et pointe de curcuma.

Gianduja sprinkled with minced hazelnuts, slight turmeric.

Lactose, fruits à coques



PIÉMONTE

Praliné riche en noisettes romaines d'Italie et une noisette du Piémont (IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Roman hazelnut praline and a roasted Piemont hazelnut.

Lactose, fruits à coques

GRAN SICILE

Praliné aux pistaches de Sicile, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Sicilian pistachio praline.

Lactose, fruits à coques





TRADITION COCOTTE

Praliné noisettes Piémont d'Italie et praliné amandes broyé à la meule, graines de tournesol, sésames, et pavots, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piémont Hazelnut, almond praline and crushed praline, sunflower, sesame and poppy seeds

Lactose, fruits à coques, sésame

TRADITION SAUVAGE LACTÉ

Praliné noisettes Piémont d'Italie et praliné amandes broyé à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piémont Hazelnut, almond praline and crushed praline.

Lactose, fruits à coques



CROIX BARAGNON

Praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont, feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline.

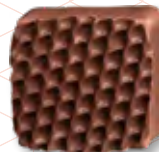
Lactose, fruits à coques, gluten

CROIX BARAGNON LACTÉ

Praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont, feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coques, gluten



LES TARTINES DU CRIOLLO

Criolla n°0 et morceaux de pain grillé, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Criolla n°0 with grilled bread pieces.

Lactose, fruits à coques, gluten

ALHAMBRA

Feuilleté d'écorces d'oranges confites, de pâte d'amandes, de praliné artisanal aux noisettes romaines.

Candied orange peels, almond paste, roman hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coques



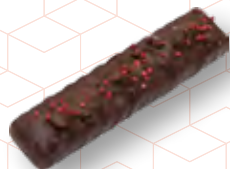
Carte des fantaisies

| Barres chocolatées



CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes séchés, canneberge.



COQUETTE

Nougat dur, canneberge, chocolat Quevedo 50 %.



DIPLOMATE

Praliné amandes et noix de muscade, pâte de fruits citrons verts, zestes d'orange.



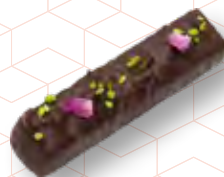
COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruits framboises, framboises croustillantes.



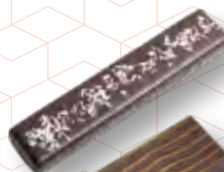
CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.



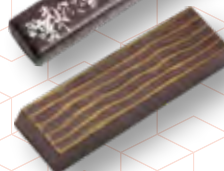
ÉLÉGANTE

Praliné à la pistache, guimauve à la framboise et à la rose, éclats de framboises.



FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.



GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thai et gianduja noix de coco.

INSOLENT

Ganache à l'Armagnac de Papolle 1973, gianduja croustillant.

IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

RAVISSANTE

Ganache au bâton et rouleau de réglisse.

SOURIANTE

Ganache au café du Guatemala,
praliné noix de pécan,
noix de pécan caramélisée.



SUBLIME

Praliné aux amandes, pincée de cannelle,
guimauve aux cerises Amarena, éclats de crumble.



SUPERBA

Biscuit reconstitué au gianduja, ganache
chocolat izabal 70 %, caramel beurre salé.



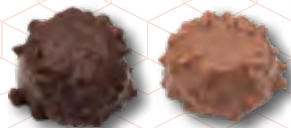
TENTATION

Caramel fondant vanille, nougat
aux noisettes, écorces d'oranges.

| Rochers

ROCHER (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne,
noisettes du Piémont.





MAGASIN PLACE VICTOR HUGO

23 place Victor Hugo
31000 TOULOUSE

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2 place Saint Étienne
31000 TOULOUSE

MAGASIN-ATELIER

LANTA

26 bis avenue de Toulouse
31570 LANTA

Tél. 05 62 18 31 72
contact@criollo-chocolatier.com

Photos : Pierre Béteille
Maquette : Delphine Foyard
Studio graphique Ogham
et imprimerie Delort iso 26000



CRIOLO CHOCOLATIER TOULOUSE

Criollo chocolatier S.A.S., l'artisan de votre plaisir

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD

Adresse e-mail : contact@criollo-chocolatier.com

R.C.S : TOULOUSE 443 464 375. N° SIREN : 443 464 375.

N° SIRET : 443 464 375 00015. APE : 1082 Z.

criollo-chocolatier.com



