



IER

Sourisante
Cacao-beurre au lait de lait condensé
praliné avec du beurre, noix de
pistache caramélisées

Rocher
Praliné à l'Extrême
de l'Extrême

Diplomate
Praliné amandier et noix de
muscade - pâte de fruits
citrons verts, cannes
d'incantations.

C'hatoyante
Coco
Praliné citronnelle, abricots et
fruit d'indes, caramélisées

Coq
Praliné citronnelle
fruit d'indes
caramélisées



Sourires

« Il suffit d'un sourire pour que l'âme entre dans le palais des rêves »

écrivait Victor Hugo en 1862.

Quoi de plus beau, de plus régressif ou de plus puissant qu'un sourire ?
Véritable rayonnement de soi vers les autres pour celui qui sourit, et émotions
et douceur absolue pour celui qui le reçoit.

Nous avons voulu dédier cette carte des saveurs à Jean-Pierre Dujon Lombard
et à son sourire si lumineux. Ce sourire qui nous transporte toutes et tous
au quotidien et qu'il a su nous communiquer tout au long des années.
Une façon aussi, pour nous, de faire un petit clin d'œil à la carte précédente
qui s'intitulait « Un regard sur le monde du Cacao ». Nous demeurons de fait
dans les émotions procurées par un visage. Un regard, tout comme un sourire,
peut en effet véhiculer tant de choses.

Mais quel rapport avec le cacao ou nos chocolats, nous direz-vous ?
Questionnez-vous... !

Que nous inspire un sourire ? Joie, échange, partage, plaisir d'être ensemble,
bienveillance, retour à l'enfance.

Et que nous inspire la dégustation d'un bonbon de chocolat, si ce n'est joie,
partage, plaisir de déguster ensemble, émotions et souvenirs d'enfance.
Tant de similitudes avec un sourire finalement.

Tous ces termes à la fois caractérisent les femmes et les hommes
qui forment la grande famille de CRIOLLO CHOCOLATIER.

Dans l'atelier, chocolatières et chocolatiers s'affairent et virevoltent en tous sens. Avec un sérieux irréprochable et des gestes précis pour préparer les recettes de pralinés et de ganaches subtiles qui deviendront ces délices fondants dans vos bouches en libérant émotions et plaisir gustatif.

Et sur leurs visages, un sourire.

En boutique, vendeuses et vendeurs vous ouvrent les voies de la dégustation, évoquent les parfums des bonbons, leurs arômes délicats et les saveurs intenses des cacaos qui vous feront voyager.

Et sur leurs visages, un sourire.

Ce sont tous ces sourires que nous avons voulu illustrer dans cette carte.

Les sourires de ces femmes et ces hommes qui, par leur passion du cacao et du travail bien fait, vous procurent toutes ces émotions et vous font,

à leur tour, sourire de plaisir !

Et vous, laisserez-vous vos âmes entrer avec les nôtres dans le palais des rêves ?

Dans un très beau texte, Charlie Chaplin disait « je suis déjà tombé amoureux d'un sourire ». Nous, nous sommes tombés « amoureux » du sourire de Jean-Pierre, et depuis, nos sourires ne nous ont plus quittés.

À Jean-Pierre et à son sourire qui illumine nos vies.



CARTE DES SAVEURS

Saveurs de pures origines



LAS JOYAS CŒUR DE FÈVE

Ganache Cœur de Fève à la pâte de cacao 100 % grand cru
Tapachula Las Joyas du Mexique
Ganache with Las Joyas cacao paste 100 % chocolate.

Lactose

CŒUR DE BHARAT

Ganache pure origine au chocolat **Bharat**
de la région du Kerala en Inde
Ganache with Bharat chocolate from Kerala, India.

Lactose



CŒUR DE PISTACHE

Grand cru praliné à base de pistaches de Grèce,
chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar)
Praline made from Grec pistachios.

Lactose, fruits à coque

Saveurs épicées

SECRET DE TANIMBAR



Ganache aux zestes et jus de citrons verts, clous de girofle,
miel de citronnier, chocolat **Quevedo** (Equateur).
*Lime peels and lime juice and cloves ganache
with lemon tree honey.*

Lactose, miel

SON HUONG

Ganache aux épices et herbes du Pho,
chocolat **Quevedo** (Equateur).
Pho herbs and spices ganache.

Lactose



UN SOIR À PORT LOUIS



Ganache parfumée à l'ananas et au piment rouge,
cubes d'ananas confits, miel de citronnier,
chocolat **Americano** (Amérique du Sud)
*Ganache flavoured with pineapple and red hot pepper,
diced candied pineapple and lemon tree honey.*

Lactose, miel



KOCHI - ESCORNEBŒUF

Ganache infusée au **safran d'en Marre**,
parfumée au jus de yuzu, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Saffron ganache flavoured with yuzu juice.

Lactose

MANGALORE LACTÉ

Ganache parfumée à la pulpe d'oranges sanguines,
écorces d'oranges confites et cardamome verte
du Guatemala, chocolat **Quevedo** (Equateur).

*Ganache flavoured with blood orange flesh, candied orange peels
and green cardamom from Guatemala.*

Lactose



Saveurs poivrées



BOMBAY KATMANDOU

Ganache au poivre **Timut du Népal** et mangue,
chocolat **Quevedo** (Equateur).

Timut pepper from Nepal and mango ganache.

Lactose



LA PASSION DE KAMPOT LACTÉ

Ganache parfumée aux fruits de la passion, infusée au
poivre rouge de Kampot IGP du Cambodge, miel de lavande,
chocolat **Quevedo** (Equateur)

*Ganache flavoured with passion fruits, brewed with red Kampot
pepper from Cambodia and lavender honey.*

Lactose, miel

Saveurs de fleurs

LA ROSE D'IDA

Ganache parfumée à l'essence naturelle de roses,
à la framboise et au miel de lavande,
chocolat **Antilles** (Îles des Caraïbes).

*Ganache flavoured with natural essence of roses
and raspberry, lavender honey.*

Lactose, miel



TOULOUSE TAHITI

Ganache parfumée à l'essence naturelle de violettes
et à la vanille Tahitensis chocolat **Samana**
(République Dominicaine).

Tahitensis vanilla ganache and natural essence of violets.

Lactose





Saveurs de plantes

MILPA

Ganache à la pâte de courge, lait de coco, parfumée à la noix de muscade, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Ganache with squash paste, coconut milk, nutmeg flavoured.

Lactose



PHILTRE D'AMOUR

Ganache parfumée aux fruits de la passion, infusée à la coriandre fraîche, miel de lavande, chocolat **Quevedo** (Equateur)

Ganache flavoured with passion fruits, brewed with fresh coriander, lavender honey.

Lactose, miel



ORPHÉE

Ganache parfumée à la fraise, infusée au basilic frais, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Ganache flavoured with strawberry, brewed with fresh basil, orange tree honey.

Lactose, miel





UN ÉTÉ EN CATALOGNE LACTÉ

Ganache à l'abricot, sertie de pignons de pins grillés de Catalogne, miel de lavande, chocolat **Quevedo** (Equateur).
Apricot ganache setted with grilled pine nuts, lavender honey.
Lactose, fruits à coque, miel

Saveurs de fruits

CREPUSCULO DO ILHEUS

Ganache à la pulpe de cacao, chocolat **Iguaçu Passion** (Brésil).
Cacao flesh ganache.
Lactose



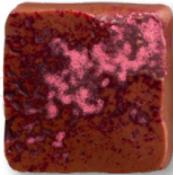
SOLEIL À SHIRAZ

Ganache à la carotte, miel d'oranger, jus de citrons et zestes d'oranges, cumin, chocolat **Quevedo** (Equateur).
Carot ganache, orange tree honey, lemon juice and orange zests, cumin.
Lactose, miel



SOUVENIR D'ENFANCE LACTÉ

Ganache à la framboise, miel de citronnier, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Raspberry and lemon tree honey ganache.
Lactose, miel





PARFUM D'HUË

Pâte de fruits à la mangue et ganache, aromatisées aux zestes et jus de citrons verts, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Mango fruit paste and chocolate ganache, flavoured with lime zests and lime juice.

Lactose

DÉLICE DE NAM PHUONG

Ganache à la banane, lait de coco, éclats de cacahuètes caramélisées, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Banana and coconut milk ganache, small bits of caramelized peanuts.

Lactose, arachides



UNE HALTE À COSTIGLIOLE

Pâte d'amandes parfumée à l'abricot, morceaux d'abricots du Piémont d'Italie, confits aux noyaux.

Almond paste flavoured with apricot, dices of candied apricots.

Fruits à coque

Saveurs de thés et cafés



PETIT MATIN À VICTOR HUGO

Ganache au café du Pérou, chocolat **El Talan** (Pérou).

Peruvian coffee ganache.

Lactose

MARIE-LOUISE

Ganache au thé **gun powder** et **verveine**, infusée aux zestes de citrons jaunes, chocolat **Antilles** (Îles des Caraïbes)

Gun Powder tea and verbena ganache, brewed with lemon peels.

Lactose



SAGARMATHA

Ganache au thé noir Dhankuta du Népal, pulpe de cerises, miel d'oranger, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Dhankuta black tea and cherry pulp ganache flavoured with orange tree honey.

Lactose, miel





Saveurs d'alcools

GINEPRO TONIC



Ganache parfumée à la framboise, infusée aux baies de genièvre, gin, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ganache flavoured with raspberry and brewed with juniper berries, gin and orange tree honey.

Lactose, alcool, miel

Saveurs de vacances

QUIBERON LACTÉ AUX BAIES ROSES

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

Salted butter caramel and pink peppercorn ganache.

Lactose



Saveurs pralinées

PRALINÉ DE MONSIEUR MILLOT

Praliné sauvage (lié à la pâte de cacao) noisettes et amandes, gruë de cacao, chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).

Hazelnuts and almonds praline with cocoa nib.
Lactose, fruits à coque



PIÉMONTÉ

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

Hazelnuts praline with a roasted Piedmont hazelnut.
Lactose, fruits à coque.



SICILE COCO BEACH

Praliné aux pistaches de Sicile, crumble à la noix de coco, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Sicilian pistachio nuts praline and coconut crumble.
Lactose, fruits à coque, orge (gluten)





LE VERGER DE TIPAZA

Praliné aux amandes Marcona et noisettes, zestes d'oranges, de citrons jaunes et verts, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Marcona almonds praline, hazelnuts, orange, lemon and lime zests.

Lactose, fruits à coque

PRINCESSE IXQUIC

Praliné aux cacahuètes, maïs, graines de tournesol et amandes légèrement salées, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Peanuts praline, corn, lightly salted sunflower seeds and almonds.

Lactose, fruits à coque, arachides



TRADITION SAUVAGE LACTÉ

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

Piemont hazelnuts and crushed almonds praline.

Lactose, fruits à coque



CROIX BARAGNON

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

Layered thin waffers in Marcona almonds and

Piemont hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten)



CROIX BARAGNON LACTÉ

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

Layered thin waffers in Marcona almonds and

Piemont hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten)



ALHAMBRA

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

Candied orange peels, almond paste, hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque

TRADITION SAUVAGE

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

Piemont Hazelnuts and crushed almonds praline.

Lactose, fruits à coque



CARTE DES FANTAISIES

Barres chocolatées



CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes séchés, canneberge.
Praline, crumble, dried apricots and figs, cranberries.
Lactose, fruits à coque, orge (gluten)

COQUETTE

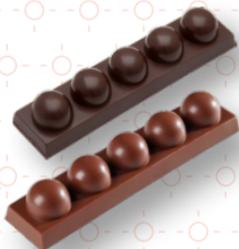
Nougat dur, canneberge, chocolat **Quevedo 50 %**.
Nougat, chopped hazelnuts, cranberries.
Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf

COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruits framboises, framboises croustillantes.
Crunchy black praline, raspberry fruit paste and crispy raspberries.
Lactose, fruits à coque

CROQUANTE (NOIRE OU LAIT)

Noisette du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.
Piemont hazelnut, gianduja, nougatine shards.
Lactose, fruits à coque



DIPLOMATE

Praliné amandes et noix de muscade, pâte de fruits citrons verts, zestes d'orange.
Almonds praline, nutmeg, lime fruit paste, orange peels.
Lactose, fruits à coque



ÉLÉGANTE

Praliné à la pistache, guimauve à la framboise et à la rose, éclats de framboises.
Pistachio nut praline, raspberry and rose marshmallow, raspberries shards.
Lactose, fruits à coque

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.
Almond paste, pistachio, kirsch.
Fruits à coque, alcool



GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thaï et gianduja noix de coco.
Thai lemongrass ganache, gianduja with coconut.
Lactose, soja



INSOLENTE

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

Ganache flavoured with Armagnac from Papolle 1973, crispy gianduja.

Lactose, fruits à coque, alcool, orge (gluten)



IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LAIT)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

Salted butter caramel, crispy praline, caramelized almonds.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten)



RAVISSANTE

Ganache au bâton et rouleau de réglisse.

Ganache with stick and roll of licorice.

Lactose, soja, traces de fruits à coque et gingembre



SOURIANTE

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

Ganache flavoured with coffee from Guatemala, pecan nut praline, caramelized pecan nut.

Lactose, fruits à coque, soja



SUBLIME

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

Almonds praline, a pinch of cinnamon, Amarena cherry marshmallow, crumble shards.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten)



SUPERBA

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

Ganache, reconstituted cookie with gianduja, salted butter caramel.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten), œuf



TENTATION

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

Vanilla fudge caramel, hazelnut nougat, orange peels.

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf



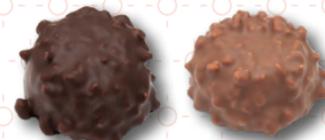
Rochers

ROCHER (NOIR OU LAIT)

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.

Old-fashioned praline, Piedmont hazelnuts.

Lactose, fruits à coque





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 : Sébastien Pouchard
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



