



Insouciance



L'insouciance de l'enfance, une pépite d'éternité

L'insouciance des enfants est un véritable trésor, une étincelle de magie qui traverse le temps. Dans leurs yeux brillants, on devine un monde où les contraintes n'existent pas, où les rires remplissent l'espace, fulgurants et contagieux, où les sourires illuminent les visages, où la gourmandise est un bien joli défaut.

À travers leurs yeux, le chocolat devient douceur et réconfort. Il y a cet instant précis, presque rituel, où leurs petites mains découpent un carré de chocolat. Dans un moment suspendu, ce simple carré devient alors un voyage, une porte ouverte sur un univers mystérieux.

Ces instants nous ramènent bien souvent à notre propre enfance, dans la cuisine chaleureuse de nos grands-mères. Le large tablier noué autour de leurs tailles, les volutes de cacao qui embaument l'air, les mains expertes qui mélangent délicatement la pâte et nous tendent avec tendresse et amour la cuillère en bois encore nappée de préparation chocolatée.



Compagnon de notre enfance, le chocolat se déclinait dans les goûters improvisés, les bonbons partagés entre amis, les fêtes en famille. Il nourrissait notre insatiable curiosité et apaisait nos peines passagères.

Aujourd'hui, il est parfois facile de se laisser surprendre à chercher l'odeur du chocolat qui s'échappe d'un four ou le bruit du papier que l'on froisse doucement. Ces souvenirs, portés par une nostalgie douce, nous rappellent que le bonheur n'a jamais quitté cet univers d'enfance et qu'avec leurs éclats de rire, leurs mains collantes, et leurs yeux brillants, les enfants nous rappellent une vérité profonde : le bonheur est là, niché dans l'instant.

Alors, quand un carré fond sur notre langue, laissons surgir ces souvenirs endormis. Revivons ces éclats de chocolat volés en cuisine, cette gourmandise complice partagée dans un coin de paradis. Et, l'espace d'un instant, redevenons cet enfant insouciant, au cœur léger, qui trouvait dans la douceur du chocolat un goût d'éternité.

CARTE DES SAVEURS

Saveurs de pures origines



Le Français

Ganache au chocolat de la région du **Lac Maracaïbo** au **Venezuela**, 65 % de cacao, crème d'Isigny.
Maracaïbo Venezuelan chocolate ganache with cream from Isigny.

Lactose

Izabal lacté

Ganache au chocolat pure origine **Izabal 47 %** (Guatemala).

Izabal chocolate ganache.

Lactose



Cœur de Tuono

Grand cru praliné gros grains à base d'amandes Tuono Sicile, chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).

Tuono sicilian almonds praline.

Lactose, fruits à coque

Saveurs poivrées

Un Nuage Malgache

Guimauve parfumée aux baies roses, ganache à la fraise, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Marshmallow flavoured with pink peppercorn, strawberry ganache, with orange tree honey.

Lactose, miel, soja, sulfites



Guyang

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

Pineapple and Sichuan pepper ganache.

Lactose



Saveurs épicées

Rousquillettes

Ganache parfumée aux graines d'anis vert, zestes de citron vert, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ganache flavoured with green anise seeds, lime peels and orange tree honey.

Lactose, miel





Un Jardin Andalou

Ganache à l'orange parfumée au safran, miel d'oranger et pistache, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Orange ganache flavoured with saffron, pistachio nuts and orange tree honey.

Lactose, fruits à coque, miel

Le mont Ras Dashan

Ganache parfumée aux baies de la passion d'Ethiopie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Passion berries ganache.

Lactose, sésame



Saveurs de fleurs

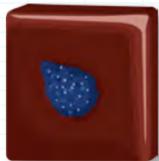
La Rose d'Ida

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

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

Lactose, miel





Cassis violette

Ganache aux cassis et à l'essence naturelle de violettes, chocolat **Samana** (République dominicaine).

Blackcurrant ganache with natural essence of violets.

Lactose

Saveurs de plantes

Fleur de Mangoky

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

Bourbon vanilla ganache.

Lactose, soja



Souvenir d'écolier

Ganache au lait d'amandes amères et vanille bourbon de Madagascar, chocolat **Samana** (République dominicaine).

Bitter almond milk and Bourbon vanilla ganache.

Lactose, fruits à coque

L'avez-vous déroulé

Ganache aux rouleaux de réglisse, chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).

Liquorice rolls ganache.

Lactose, soja





Le délice de Valentin

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

Peppermint ganache and lemon peels.

Lactose, soja

Brazil Tropical

Ganache à l'ananas et au citron vert, parfumée à la coriandre fraîche, miel d'oranger, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Pineapple and lime ganache flavoured with fresh coriander, orange tree honey.

Lactose, miel, soja



Saveurs de fruits

Frisson Lime

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

Lime ganache and orange tree honey.

Lactose, miel, gluten



Envie d'Éthan

Pâte de fruits aux framboises, pâte d'amandes à la pistache de Grèce.

Raspberries fruit paste and Greek pistachio marzipan.

Lactose, fruits à coque, soja

Un matin au marché créole

Ganache aux fruits de la passion, mangue, banane, miel d'oranger, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Passion fruit, mango and banana ganache, orange tree honey.

Lactose, miel, gluten



Souvenir d'enfance

Ganache à la framboise, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry ganache, orange tree honey.

Lactose, miel, soja

Soleil de la Drôme lacté

Ganache aux abricots du Piémont d'Italie, morceaux d'abricots confits aux noyaux, miel d'oranger, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Apricot ganache, pieces of candied apricots, orange tree honey.

Lactose, miel, gluten, soja





Saveurs de thés et cafés

Brumes du lac Dian

Ganache au thé rouge Yunnan Shen Xian de Chine, mûre, framboise, miel de haute montagne, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Red tea Yunnan Shen Xian, blackberry and raspberry ganache, mountain honey.

Lactose, miel



Vasanta

Ganache au thé du Népal parfumée à la mangue, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Nepal tea ganache flavoured with mango.

Lactose



Une halte Piazza Navona lacté

Ganache au café Moka d'Éthiopie, chocolat **Mangoky**.

Ganache with Moka coffee from Ethiopia.

Lactose, soja



Saveurs de vacances

Le délice des sœurs



Ganache aux pommes rôties, jus de pommes, miel de haute montagne, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Roasted apples and apple juice ganache, mountain honey.

Lactose, miel, gluten, soja

Caramben

Ganache au caramel beurre salé, parfumée à la fève de tonka, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Salted butter caramel flavoured with Tonka bean ganache.

Lactose



Saveurs de Quiberon lacté



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

Salted butter caramel ganache.

Lactose

Les bêtises de Simone

Ganache aux noix de pécan, miel de haute montagne et chocolat rôti, **Rio Mamoré** (Bolivie).

Pecan nuts, mountain honey and roasted chocolate ganache.

Lactose, fruits à coque, miel



Saveurs d'alcool

Les embruns de Trabaud



Ganache au rhum blanc agricole cuvée de l'océan de la maison Trois rivières de l'anse Trabaud, Martinique, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Martinican white rum ganache.

Lactose

Saveurs pralinées

Concorde

Praliné aux amandes Tuono de Sicile et aux noisettes du Piémont d'Italie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Tuono sicilian almonds and Piemont hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque



Le Louisiane



Praliné aux noix de pécan, feuillantine, framboises crispy, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered biscuit leaves in a pecan nut praline with crispy raspberries.

Lactose, fruits à coque, gluten



Croix Baragnon

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

Layered thin wafers in Tuono sicilian almonds and Piemont hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque, gluten

Croix Baragnon Mandarin

Praliné aux amandes Tuono de Sicile et aux noisettes du Piémont, zestes de clémentine, feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in Tuono sicilian almonds and Piemont hazelnuts praline with clementine peels.

Lactose, fruits à coque, gluten



Piémonte

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

Hazelnuts praline with a roasted Piemont hazelnut.

Lactose, fruits à coque



Tradition sauvage

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

Piemont Hazelnut, almond praline and crushed praline.

Lactose, fruits à coque

Tradition sauvage lacté

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

Piemont Hazelnut, almond praline and crushed praline.

Lactose, fruits à coque



Gran pistache

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

Greek pistachio praline.

Lactose, fruits à coque

Black crumble

Crumble au chocolat noir, praliné aux amandes Tuono de Sicile, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Crumble with dark chocolate and Tuono sicilian almond praline.

Lactose, fruits à coque, 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 coque, gluten

Alhambra

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

Candied orange peels, almond paste and hazelnut praline.

Lactose, fruits à coque



CARTE DES FANTAISIES

Barres chocolatées



Chatoyante

Praliné, crumble, abricots et figues séchés, canneberges.

Praline, crumble, dried apricots and figs, cranberries.

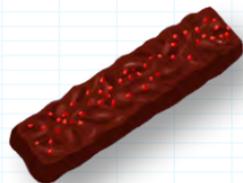
Lactose, fruits à coque, gluten

Coquette

Nougat dur, canneberges,
chocolat **Quevedo 50 %**.

Nougat, chopped hazelnuts, cranberries.

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf, gluten



Coquine

Praliné croquant noir, pâte de fruits
à la framboise, framboises croustillantes.

Crunchy black praline, raspberry fruit paste and crispy raspberries.

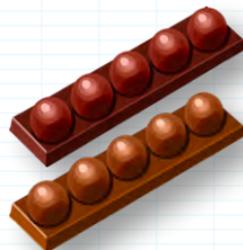
Lactose, fruits à coque

Croquante - noire ou lait

Noisettes du Piémont, gianduja,
éclats de nougatine.

Piemont hazelnut, gianduja, nougatine shards.

Lactose, fruits à coque

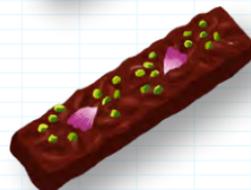


Diplomate

Praliné aux amandes et noix de muscade,
pâte de fruits au citron vert, zestes d'oranges.

Almonds praline, nutmeg, lime fruit paste, orange peels.

Lactose, fruits à coque

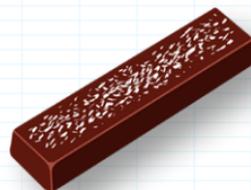


Élegante

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, sulfites

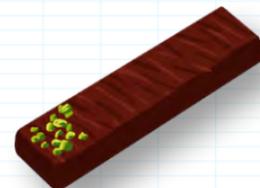


Fondante

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

Almond paste, pistachio, kirsch.

Fruits à coque, alcool



Gourmande

Ganache à la citronnelle Thai et gianduja noix de coco.

Thai lemongrass ganache, gianduja with coconut.

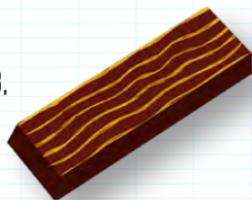
Lactose, soja

Insolente

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

Ganache flavoured with Armagnac from Papolle 1973, crispy gianduja.

Lactose, fruits à coque, alcool, gluten

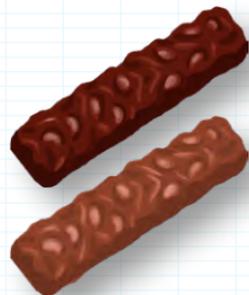


Irrésistible - noire ou lait

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

Salted butter caramel, crispy praline, caramelized almonds.

Lactose, fruits à coque, gluten



Souriante

Ganache au café du Guatemala, praliné aux noix de pécan, noix de pécan caramélisées.

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

Lactose, fruits à coque, soja

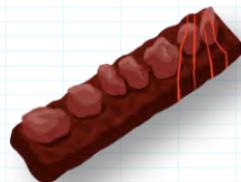


Sublime

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, gluten, sulfites

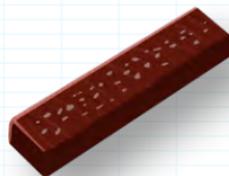


Superba

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

Ganache, reconstituted cookie with gianduja, salted butter caramel.

Lactose, fruits à coque, gluten, œuf



Tentation

Caramel fondant à la vanille, nougat aux noisettes, écorces d'oranges et pistaches.

Vanilla fudge caramel, hazelnut nougat, orange peels and pistachio.

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf



Rochers

Rocher - noir ou lait

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.

Old-fashioned praline, Piemont 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

ATELIER DES SERVICES

17 impasse les Albigots
31570 SAINT-PIERRE-DE-LAGES

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

BOUTIQUE EN LIGNE

 www.criollo-chocolatier.com

Photographies : Sébastien Pouchard
Illustrations : François Foyard
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

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

N° SIRET : 443 464 375 00064. APE : 1082 Z.



