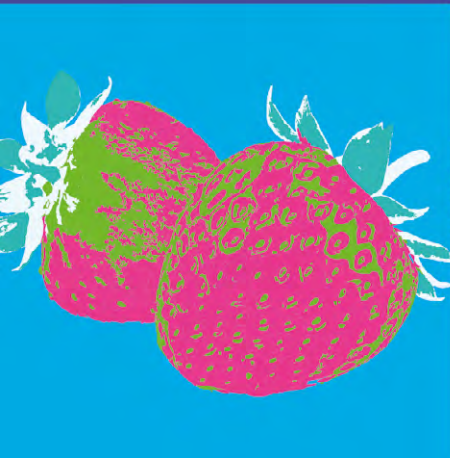






La Palette Pop, par Criollo Chocolatier.

Au printemps, le monde change de couleur. Le soleil fait darder ses rayons et les teintes s'intensifient, les contrastes s'affirment. Tout paraît plus vivant, plus léger, plus libre.

Après un hiver gris et froid, ce besoin de couleur s'est imposé à nous naturellement, avec l'envie de retrouver des saveurs franches, des émotions immédiates et un plaisir simple et assumé.

Alors nous avons souhaité, avec cette carte printemps / été 2026, traduire, à travers nos chocolats, ce renouveau.

L'esprit du **Pop Art** a été notre source d'inspiration. Apparu au milieu du XX^e siècle, ce mouvement, porté par Andy Warhol, a redéfini les frontières entre les beaux-arts et la culture populaire. En élevant au rang d'œuvres d'art les choses simples et familières du quotidien, reflet du monde réel et de la société de consommation, il a rendu l'art accessible au plus grand nombre et non plus réservé à une élite.

Cette vision de l'art fait écho à notre manière de travailler le chocolat.

Chez Criollo Chocolatier, les ingrédients ne sont pas seulement choisis pour leur rareté, mais pour ce qu'ils racontent ensemble. Les cacaos, les fruits, les fleurs, les fruits secs et les épices sont sélectionnés avec justesse, travaillés avec exigence, assemblés en respectant notre savoir-faire et notre intuition, pour créer des équilibres justes et sincères afin de faire naître une sensation unique.

Pour nous, l'excellence ne tient pas à l'exclusivité, mais à la précision du geste répété, à la qualité de la matière réinterprétée ainsi qu'à l'harmonie des arômes et des saveurs qui dialoguent et se répondent. Le cacao donne le ton, les fruits apportent de l'éclat, les fleurs s'épanouissent, les fruits secs croustillent et les épices révèlent les contrastes. La gourmandise s'impose, jamais timide ! Elle est joyeuse, instinctive, vibrante et parle à tous sans détour, avec évidence.

Chaque bonbon est une composition, chaque couleur une promesse, chaque bouchée une émotion singulière. Alors, tout comme le **Pop Art**, le chocolat s'exprime librement. Il devient image, sensation, langage. Il se montre, se regarde, se savoure.

C'est l'art de la dégustation !

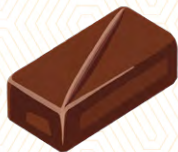
À travers cette nouvelle carte colorée, nos chocolatiers ont pris leurs palettes et leurs pinceaux pour célébrer un chocolat vivant, qui se regarde autant qu'il se goûte, un chocolat qui ose la couleur pour mieux révéler ses saveurs.

Nous vous invitons à vous laisser porter par toutes ces émotions et à savourer nos bonbons comme une œuvre,

**d'abord avec les yeux,
puis avec le cœur !**



Saveurs de pures origines



QUILALÍ

Ganache au chocolat **Quilalí** 70 % (Amérique centrale).

Ganache with Quilalí 70 % chocolate.

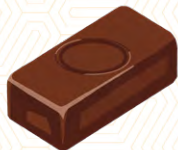
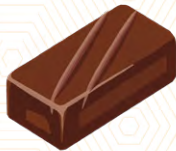
Lactose

LAS JOYAS CŒUR DE FÈVE

Ganache Cœur de Fève à la pâte de cacao 100 % grand cru **Tapachula Las Joyas** (Mexique).

Ganache with Las Joyas cacao paste 100 % chocolate.

Lactose



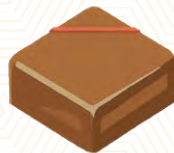
PERLE D'ANNAM

Grand cru praliné à base de noix de macadamia, chocolat **Mangoky** 100 % (Madagascar).

Macadamia nuts praline.

Lactose, fruits à coque

Saveurs poivrées et épicées



SAMBIRANO LACTÉ

Ganache à la fraise et au poivre Voatsiperifery de Madagascar, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Strawberry and Voatsiperifery pepper from Madagascar ganache.

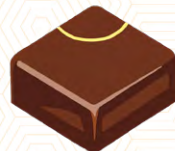
Lactose

COQUIN COQUINE

Ganache aux racines de galanga, jus et zestes d'oranges, miel de lavande, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Galanga roots ganache with orange juice, orange peels and lavender honey.

Lactose, miel

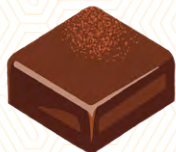


KOCHI - ESCORNEBŒUF

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

Saffron ganache flavoured with yuzu juice.

Lactose



LE KALAWANG DE MELODY

Pâte de fruits à la mangue et au citron vert, ganache au piment oiseau, sel, poivre et vinaigre, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Mango and lime fruit paste and hot chili pepper ganache with salt, pepper and vinegar.

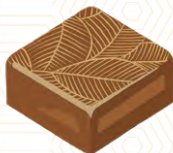
Lactose

PASSION TANIMBAR LACTÉ

Ganache aux fruits de la passion, clous de girofle, miel de lavande, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Passion fruits ganache, cloves, lavender honey.

Lactose, miel, soja



Saveurs de fleurs



JARDIN DE CUPIDON

Ganache parfumée à l'essence naturelle de rose, chocolat **Hispaniola** (Haïti).

Ganache flavoured with rose essence.

Lactose

Saveurs de plantes



MILPA

Ganache à la pâte de courge, lait de coco, parfumée à la noix de muscade, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Ganache with pumpkin paste, coconut milk, flavoured with nutmeg.

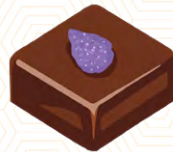
Lactose

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



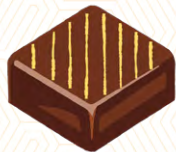
SOUVENIR D'ÉCOLIER LACTÉ

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





UN ÉTÉ EN CATALOGNE

Ganache à l'abricot, morceaux de pignons de pins grillés de Catalogne, miel de lavande, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Apricot ganache setted with grilled pine nuts, lavender honey.

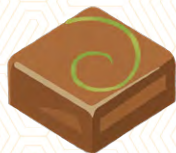
Lactose, miel

PÊCHE THYMÉE

Ganache à la pêche et au thym, chocolat **Américano** (Amérique du Sud)

Peach and thyme ganache.

Lactose

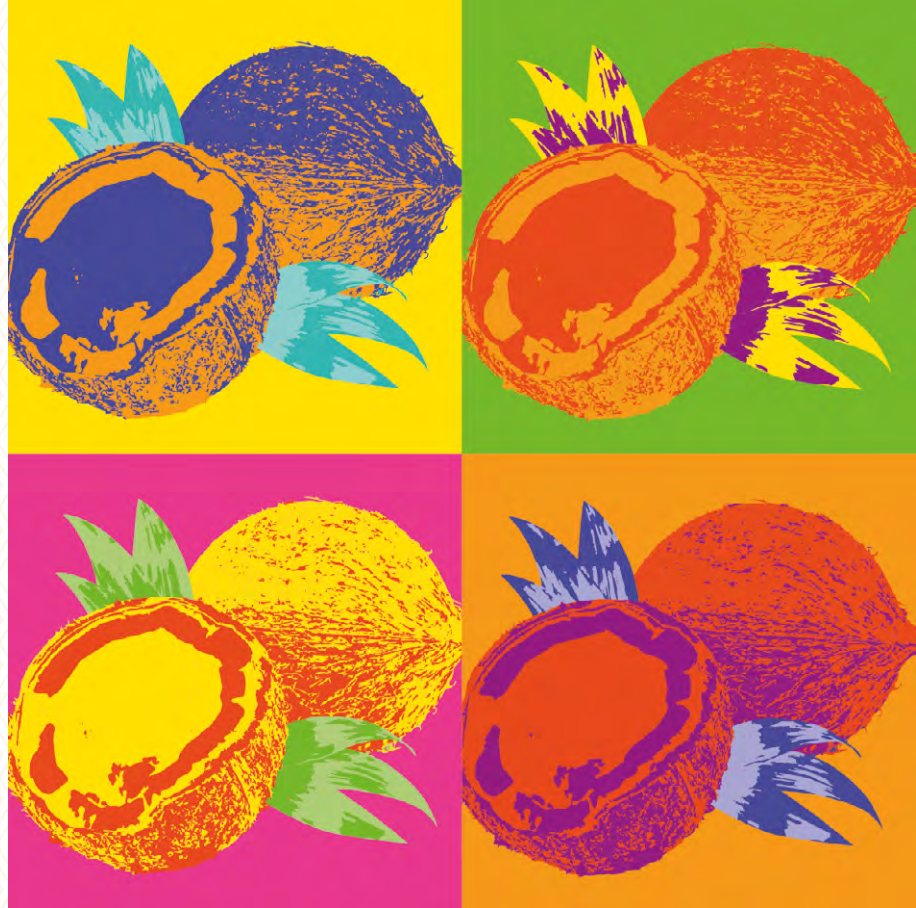


DIABOLO LACTÉ

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

Peppermint and liquorice ganache.

Lactose, soja



Saveurs de fruits



TERRA CACAO

Ganache à la pulpe de Cupuaçu, chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Cupuaçu pulp ganache.

Lactose

DÉLICE D'ARTÉMISE

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

Raspberry ganache flavoured with tarragon, orange blossom honey.

Lactose, miel



FRUIT DE RAGUSE

Ganache à la figue sèche, laurier, vinaigre balsamique de Modène, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Dried fig, bay leaf and balsamic vinegar ganache.

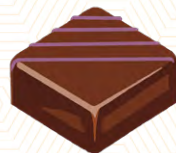
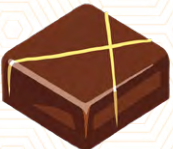
Lactose

JARDIN D'ORAN

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

Lemon ganache and orange blossom honey.

Lactose, miel, soja



CÔTE DE NUITS

Pâte d'amandes légèrement foisonnée au jus et crème de cassis.

Almond paste slightly overrun with cassis juice and liquor.

Fruits à coque

Saveurs de thés et cafés

JAÏPUR

Ganache au thé Earl Grey, parfumée à l'essence naturelle de bergamote, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Earl Grey tea ganache flavoured with natural bergamot essence, orange blossom honey.

Lactose, miel



VOYAGE EN INFUSION

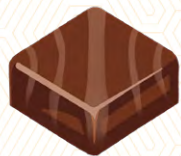
Assemblage de multiples thés, miel de lavande, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Blended teas ganache and lavender honey.

Lactose, miel







PETIT MATIN À VICTOR HUGO

Ganache au café Sidamo d'Éthiopie,
chocolat **El Tallán** (Pérou).

Ethiopian coffee ganache.

Lactose

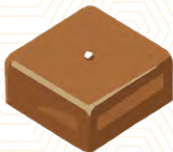
Saveurs de vacances

SAVEUR DE QUIBERON LACTÉ

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

Salted butter caramel ganache.

Lactose



CARESSE CARMIN

Ganache au caramel framboise,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry caramel ganache.

Lactose



CLÉ D'ORIENT

Ganache à la pâte de sésame,
chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Sesame paste ganache.

Lactose, sésame



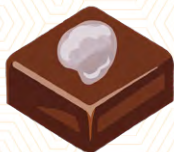
Saveurs d'alcool

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, alcool, miel



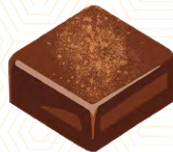
Saveurs pralinées

LE SOURIRE D'AURÉLIE

Praliné amandes et noisettes parfumé à la cannelle,
feuellantine, ganache à la banane,
chocolat **El Tallán** (Pérou).

*Almonds and hazelnuts praline flavoured with cinnamon,
layered thin wafers and banana ganache.*

Lactose, fruits à coque, gluten

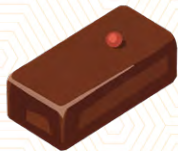


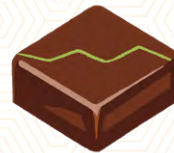
BÂTON ROUGE

Praliné aux noix de pécan et pâte de canneberges,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pecan nuts and cranberries paste praline.

Lactose, fruits à coque





TEMPÊTE VERTE

Praliné noix de cajou du Vietnam, pâte de wasabi, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Vietnamese cashew nuts praline and wasabi paste.

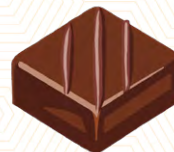
Lactose, fruits à coque, moutarde, gluten

LE VERGER DE TIPAZA LACTÉ

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

Tuono sicilian almonds praline, Piedmont hazelnuts, orange, lemon and lime zests.

Lactose, fruits à coque

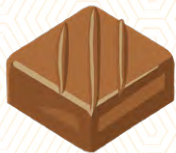


TRADITION SAUVAGE

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

Piedmont hazelnuts praline and crushed almonds 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).

Piedmont hazelnuts praline and crushed almonds praline.

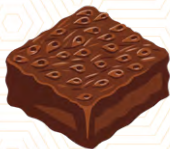
Lactose, fruits à coque

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 Piedmont hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque, gluten



CROIX BARAGNON LACTÉ

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

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

Lactose, fruits à coque, gluten

PIÉMONTÉ

Praliné aux noisettes (nociola di Piemonte IGP), avec une noisette (nociola di Piemonte IGP), grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piedmont Hazelnuts praline with a roasted Piedmont hazelnut.

Lactose, fruits à coque



GRAN PISTACHE

Praliné aux pistaches, chocolat **Mangoky** (Madagascar). *Pistachio praline.*

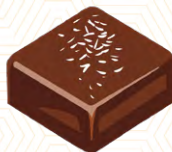
Lactose, fruits à coque

PRINCESSE IXQUIC

Praliné à la cacahuète, maïs, graines de tournesol, et amandes légèrement salées, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

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

Lactose, fruits à coque, arachides



COCO BEACH

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

Coconut crumble, hazelnuts and almonds praline.

Lactose, gluten, fruits à coque

ALHAMBRA

Feuilleté d'écorces d'oranges confites, de pâte d'amandes, de praliné artisanal aux noisettes. *Candied orange peels, almond paste and hazelnuts praline.*

Lactose, fruits à coque



Barres chocolatées



CHATOYANTE

Praliné aux amandes, crumble, abricots et figues séchés, canneberges.

Almonds praline, crumble, dried apricots and figs, cranberries.

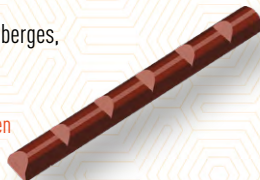
Lactose, fruits à coque, gluten

COQUETTE

Nougat dur, noisettes hachées, canneberges, chocolat **Quevedo 40 %**.

Nougat, chopped hazelnuts, cranberries.

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



COQUINE

Praliné croquant noir aux amandes et noisettes, pâte de fruits à la framboise, framboises croustillantes.

Crunchy almonds and hazelnuts praline, raspberry fruit paste and crispy raspberries.

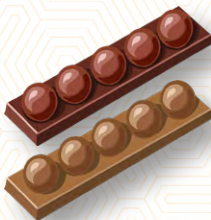
Lactose, fruits à coque

CROQUANTE - NOIRE OU LAIT

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.

Piedmont hazelnuts, gianduja, nougatine shards.

Lactose, fruits à coque



DÉLICATE

Feuilleté d'écorces de citrons jaunes confites, de pâte d'amandes et de praliné artisanal aux amandes avec des éclats de feuillantine et zestes de citrons jaunes.

Candied yellow lemon peels, almond paste, almond praline with yellow lemon zests and layered thin waffers.

Lactose, fruits à coque, gluten.

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



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, sulfites

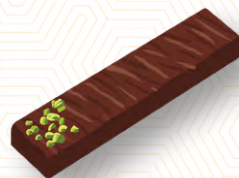


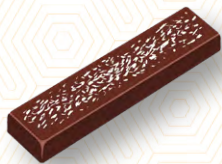
FONDANTE

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.

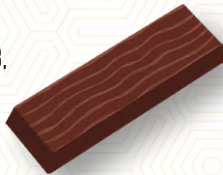
Lactose, soja

INSOLENTE

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

Ganache flavoured with Armagnac from Papolle 1973, crispy gianduja.

Lactose, fruits à coque, alcool, gluten



IRRÉSISTIBLE - NOIRE OU LAIT

Caramel beurre salé, praliné croustillant aux amandes et noisettes, amandes caramélisées.

Salted butter caramel, crispy almonds and hazelnuts praline, caramelized almonds.

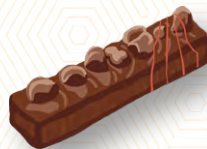
Lactose, fruits à coque, gluten

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

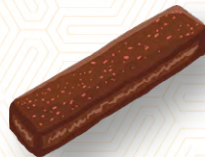


SUBLIME

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, amandes, pistaches et écorces d'oranges.

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

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf

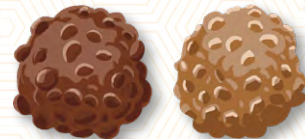
Rochers

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

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

Illustrations chocolats : 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.



