



12 septembre 2026
à Lacroix-Falgarde



LACROIX-FALGARDE

Confluences et résonances

C'est au croisement de toute chose que la vie est apparue et s'est développée sur Terre. De la rencontre naît la richesse. Les Hommes l'ont compris très tôt. Depuis toujours, les territoires de confluence sont des terres d'échanges, où fleuves et rivières se mêlent, où les espèces animales et végétales se rencontrent, où les paysages se façonnent et où les cultures convergent pour former un ensemble, plus grand et plus riche.

Chez Criollo chocolatier, nous avons souhaité inscrire notre propre histoire dans cette continuité. C'est à **Lacroix-Falgarde** que nous avons choisi d'ouvrir notre nouvelle boutique, au cœur de la confluence de la Garonne et de l'Ariège. Là où se dresse le Château des Confluences, véritable sentinelle des routes de Foix et du Comminges. Là où les eaux se rejoignent ; un territoire où la diversité des paysages et la richesse du vivant composent une mosaïque naturelle. Nous avons imaginé notre nouvelle boutique comme un lieu de rencontres entre les grands terroirs du cacao et notre territoire, entre la tradition et la découverte, entre l'artisan et les gourmands. C'est à l'architecte Romain Joseph que nous avons confié la réalisation de ce projet. Il a su, tout en innovant, recréer l'esprit de la première boutique Criollo de Toulouse.

L'histoire du cacao doit elle aussi beaucoup aux confluences. Les premiers cacaoyers poussaient au cœur d'un réseau de rivières nées sur le versant oriental de la cordillère des Andes, traversant le Pérou, l'Équateur, la Colombie et dont les confluences ont donné naissance à l'Amazonie. Leurs noms associés, « Mayo-Chinchipec-Marañon » ont défini la première civilisation connue à ce jour ayant, il y a 5500 ans, domestiqué les arbres et cueilli leurs fruits pour consommer du cacao. La propagation des cacaoyers s'est faite ensuite à l'est et au nord de l'Amérique latine, puis en Amérique centrale et au Mexique. Des siècles plus tard, les Conquistadors espagnols rencontreront ces peuples Amérindiens et c'est grâce à la convergence de ces cultures, à l'union de ces deux mondes que le cacao traversera l'océan pour atteindre les rivages de l'Europe, et venir séduire les cours royales du vieux continent.

À l'image des fleuves qui se rejoignent poursuivant ensemble leur chemin, notre histoire continue de s'écrire au gré des rencontres, des découvertes et des passions partagées. Les confluences ne sont pas seulement des lieux où les eaux se rencontrent mais sont aussi des espaces où les influences se mêlent et où les horizons s'élargissent. En résonance avec ce voyage commencé il y a des millénaires au cœur de l'Amazonie, votre Criollo Toulousain poursuit son aventure à la confluence de **Lacroix-Falgarde** où nous sommes heureux de vous accueillir.

Chaque chocolat n'est-il pas lui aussi une confluence ? Celle d'une origine, d'un savoir-faire et d'une émotion.



Saveurs de pures origines



MARACAÏBO 80 %

Ganache au chocolat **Maracaïbo** 80 % (Venezuela)

Ganache with Maracaïbo 80 % chocolate

Lactose

IGUACU CŒUR DE FÈVE

Ganache cœur de fève à la pâte de cacao
100 % **Iguaçu** (Brésil)

Ganache with Iguacu cacao paste 100 % chocolate

Lactose



CŒUR DE PIGNON

Grand cru praliné aux pignons de pin de la famille Cortal
de Catalogne, chocolat **Mangoky** 100 % (Madagascar)

Catalan pine nut praline

Lactose

Saveurs poivrées et épicées



CRÉPUSCULE À KAMPOT

Ganache au poivre de Kampot chocolat **Mangoky**
(Madagascar)

Kampot pepper ganache

Lactose.

VIZCAYA

Pâte de fruits aux cerises et ganache au piment
d'Espelette, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Cherry fruit paste and chilli pepper from Espelette ganache

Lactose



OR DES VERGERS

Ganache infusée au safran d'en Marre, parfumée à la
pâte de coing, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Saffron-infused ganache flavoured with quince paste

Lactose



BAO DAÏ

Ganache aux zestes de citron vert et piments rouges, chocolat **Tilaran** (Costa Rica)

Lime peels and red hot pepper ganache

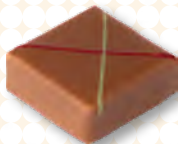
Lactose

RHUBARBE CANNELLE

Ganache à la rhubarbe et aux tuyaux de cannelle de Ceylan, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Rhubarb ganache with Ceylan cinnamon rolls and orange blossom honey

Lactose



Saveurs de plantes

KIKA DE CALELLA

Ganache à la fève de tonka et à la verveine, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Tonka beans and verbena ganache

Lactose, soja



TOULOUSE IDA

Ganache à la framboise et saveur violette, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Violet flavoured ganache with raspberry and orange blossom honey

Lactose



Saveurs de fleurs

ROSE ANAÏS

Ganache saveur rose à la graine d'anis sauvage, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

Rose-flavoured ganache with wild anise seeds

Lactose



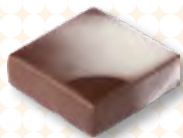
KORIS FIZZ

Ganache à la coriandre et aux zestes de citron jaune, chocolat **Kumasi** (Ghana)

Coriander and lemon peels ganache

Lactose





FLAVEUR DES TOURNEURS

Ganache parfumée à la fleur d'oranger, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Ganache flavoured with orange blossom water

Lactose

CŒUR BORÉAL

Ganache à la menthe, cannelle, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Mint ganache with cinnamon

Lactose



FLEUR DU NIL

Ganache à la fleur d'Hibiscus, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Hibiscus flower ganache

Lactose.



Saveurs de fruits



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

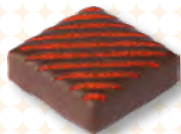
Lactose

BOMBAY EXPRESS

Ganache à la banane et au curry, miel de lavande, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Banana and curry ganache with lavender honey

Lactose



POIRES BONNE MAMAN

Ganache aux poires Williams cuites au vin El Sagal de Collbaix Negre 2019, clous de girofle, vanille, poivre, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Pears cooked in El Sagal de Collbaix Negre wine, cloves, vanilla and pepper ganache

Lactose



RIVAGE BLANC

Ganache à l'ananas, zestes de citron vert, cubes d'ananas confits, noix de coco râpées, miel d'oranger, chocolat **Americano** (Amérique du Sud).

Pineapple ganache with lime peels, candied pineapple dices, grated coconut and orange blossom honey

Lactose

SOUVENIR DE PROVENCE LACTÉ

Ganache à l'abricot, cubes d'abricots confits, lavande, miel de lavande, chocolat **Americano** (Amérique du Sud)

Apricot ganache with candied apricot dices, lavender and lavender honey

Lactose



SOLEIL DE MEKNÈS LACTÉ

Ganache à la mandarine, écorces de mandarines confites et miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Mandarin, candied mandarin peels and orange blossom honey ganache

Lactose





UN MARCHÉ À KAMPUR

Pâte d'amandes foisonnée aux fruits de la passion, à la mangue et aux zestes de combava.

Almond paste overrun with passion fruit, mango and kaffir lime peels

Fruits à coque, lactose

Saveurs de thés

SAGARMATHA

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

Nepalese black tea and cherry pulp ganache flavoured with orange blossom honey

Lactose



THÉ AU YUZU

Ganache au thé vert Sencha et dés de yuzus confits, chocolat Iguaçu (Brésil)

Sencha tea ganache with candied yuzu dices

Lactose



Saveurs d'alcool

NOCTURNE D'EXCEPTION

Ganache au café d'Éthiopie, cognac de la Maison Gautier, chocolat Mangoky (Madagascar)

Ethiopian coffee ganache with Cognac from La Maison Gauthier

Lactose

Contient de l'alcool



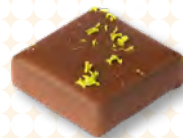
Saveurs de vacances

ACCORD PASSIONNÉ LACTÉ

Ganache au caramel et fruits de la passion, zestes de citron vert, chocolat Mangoky (Madagascar)

Caramel and passion fruit ganache with lime peels

Lactose



SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache

Lactose





GRAIN DE SEL LACTÉ



Ganache à la pâte de noix de pécan, fleur de sel, chocolat **Americano** (Amérique du sud)

Pecan nut paste ganache with « fleur de sel »

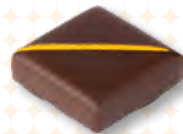
Fruits à coque, lactose

SOUFFLE D'AUTOMNE

Ganache à la crème de marrons, racines de galanga, éclats de marrons glacés, chocolat **Americano** (Amérique du sud)

Chestnut ganache with galanga roots and silvered candied chestnut

Lactose



Saveurs pralinées

VOL NEW-YORK TOULOUSE

Praliné à la cacahuète et aux amandes Marcona, fleur de sel, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Peanut and Marcona almonds praline with « fleur de sel »

Lactose, fruits à coque, arachides





UN MATIN À MILAN

Praliné aux noisettes du Piémont d'Italie et au café d'Éthiopie chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont hazelnut praline and Ethiopian coffee

Lactose, fruits à coque

BINH PHUOC

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

Vietnamese cashew nut praline

Lactose, fruits à coque



PRALINÉ DES FLANDRES LACTÉ

Praliné aux amandes Tuono de Sicile, cannelle, noix de muscade, et gingembre, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Tuono sicilian almonds praline with cinnamon, nutmeg and ginger

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 praline and almond 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 praline and almond crushed 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 Piemont 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 Piemont hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque, gluten





PIÉMONTE

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

Hazelnuts praline with a roasted Piedmont hazelnut

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 almonds praline

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 hazelnuts praline

Lactose, fruits à coque



Barres chocolatées



CHATOYANTE

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

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

Lactose, fruits à coque, 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 d'Italie, 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 wafers.

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

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

Almond paste, pistachio, kirsch.

Fruits à coque

Contient de l'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, gluten

Contient de l'alcool

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





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 d'Italie.

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

NOUVEAU !

MAGASIN LACROIX-FALGARDE

49 avenue des Pyrénées
311120 LACROIX-FALGARDE

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

BOUTIQUE EN LIGNE

➡ www.criollo-chocolatier.com

Photos : Joris Gaigne
Maquette : Delphine Foyard
Studio graphique Ogham
et imprimerie Delort iso 26000



CRIOLLO 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.



