





“

12 novembre 2002.

12 novembre 2022.

Eh oui, 20 ans !

Criollo Chocolatier fête ses 20 ans !

À cette occasion, j'ai souhaité dédier cette carte des saveurs à l'ensemble de nos clients, de nos fournisseurs, ainsi qu'à mes équipes, à ma famille et aux collectivités locales qui ont permis à mon rêve de devenir réalité.

Afin de célébrer cet évènement, j'ai demandé à Sébastien Gravouil d'illustrer notre 39^e carte.

En contemplant ses illustrations, j'ai laissé mon esprit voyager sur des graphismes lumineux et exotiques. D'un coup de pinceau, il nous transporte dans son tourbillon, au loin, là-bas en outre-mer, dans les pays chauds.

Avec un visage, un félin ou bien une fleur, il est capable d'illustrer la joie !

Alors qui d'autre que Sébastien pouvait illustrer au mieux cette carte, en hommage à nos 20 ans.

Les mots me manquent.

Je laisse donc ma plume s'effacer devant le pinceau de l'illustrateur !

Jean-Pierre DUJON LOMBARD

Maître Chocolatier

“

Le chocolat a cela de magique qu'il nous fait voyager en un instant. Il éveille nos sens

et nous voici projetés très loin, à la source de la matière brute.

Derrière ces merveilles chocolatées il y a des femmes et des hommes : ceux qui cultivent le cacao dans des paysages luxuriants et plus près de nous l'équipe de Criollo Chocolatier qui travaille à magnifier cette matière première et faire que la magie opère...
Laissons nous emporter.

Sébastien Gravouil







Saveurs de pures origines

LE FRANÇAIS

Ganache au chocolat de la région du Lac Maracaïbo du Venezuela, 65% de cacao, crème d'Isigny.

Ganache with Maracaïbo Venezuelan chocolate.

Lactose.

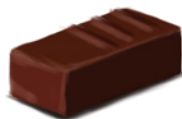


LAS JOYAS CŒUR DE FÈVES

Ganache Cœur de Fèves à la pâte de cacao 100% Las Joyas du Mexique.

Ganache with Las Joyas cacao paste 100% chocolate.

Lactose.

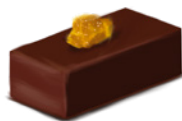


BÊTISES DE SIMONE

Ganache aux noix de pécan, miel toutes fleurs et chocolat rôti Río Mamoré du Beni, Bolivie.

Pecan nuts, flower honey and roasted chocolate ganache.

Lactose - Fruits à coques.



Saveurs poivrées

CRÉPUSCULE À KAMPOT

Ganache au poivre de Kampot IGP,
chocolat Mangoky de Madagascar.

Kampot pepper ganache.

Lactose.



FRAGOLA PICCANTE

Pâte de fruits aux fraises des bois et ganache
au poivre cubèbe d'Indonésie,
chocolat Americano d'Amérique du Sud.

Wild strawberries fruit paste and cubèbe pepper ganache.

Lactose.





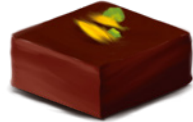
Saveurs épicées

UN JARDIN ANDALOU

Ganache au miel d'oranger, oranges, safran et pistache, chocolat Kumasi du Ghana.

Orange tree honey, orange, saffron and pistachio nut ganache.

Lactose - Fruits à coques.



BAO DAÏ

Ganache aux zestes de citron vert et piments rouges, chocolat Tilaran du Costa Rica.

Lime peels & red hot pepper ganache.

Lactose.



INDOCHINE

Ganache au Carry Colombo, citronnelle, lait de coco, chocolat Mangoky de Madagascar.

Carry Colombo ganache with lemongrass and coconut milk.

Lactose.

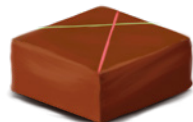


RHUBARBE CANNELLE

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

Rhubarb, Ceylan cinnamon and orange tree honey ganache.

Lactose.



Saveurs de fleurs

LA ROSE DE HONG KONG

Ganache au gingembre frais, brunoise de gingembre confit, essence naturelle de roses, chocolat Maracaibo du Venezuela.

Ginger ganache with diced candied ginger, flavoured with rose essence.

Lactose.

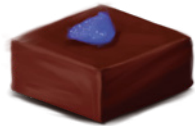


SOUVENIR D'ESQUIROL

Ganache parfumée au Cachou toulousain et à l'essence naturelle de violettes, chocolat Tilaran du Costa Rica.

Cachou candy from Toulouse ganache with natural violet essence.

Lactose.







Saveurs de plantes

SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache à la vanille Bourbon de Madagascar et amandes amères, chocolat Samana de République Dominicaine.

Bourbon vanilla from Madagascar and bitter almond ganache.

Lactose - Fruits à coques.



JARDIN ORIENTAL

Ganache à la menthe poivrée, chocolat Paradise de Grenade.

Peppermint ganache.

Lactose.



L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ LACTÉ

Ganache aux rouleaux de réglisse, chocolat Maracaibo du Venezuela.

Liquorice roll ganache.

Lactose.



UN SOIR À TEL-AVIV

Ganache au pamplemousse, huile de chair d'avocat, miel d'oranger, chocolat Rio Mamoré de Bolivie.

Grapefruit ganache with avocado flesh oil and orange tree honey.

Lactose.



FLEUR DU NIL

Ganache à la fleur d'Hibiscus, chocolats Quevedo et Jipijapa d'Equateur.

Hibiscus flower ganache.

Lactose.



Saveurs de fruits

FRUIT DE RAGUSE

Ganache à la figue sèche, laurier, vinaigre balsamique de Modène, chocolat Quevedo d'Equateur.
Dried fig, bay leaf and balsamic vinegar ganache.
Lactose.



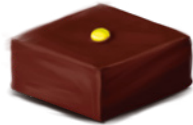
POIRES BONNE MAMAN

Ganache aux poires William cuites au vin El Sagal de Collbaix Negre, clous de girofle, vanille, poivre, chocolat Mangoky de Madagascar.
Pears cooked in El Sagal de Collbaix Negre wine, cloves and vanilla ganache.
Lactose.



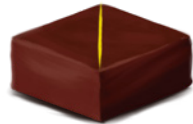
BOMBAY EXPRESS

Ganache à la banane et au curry, chocolat Mangoky de Madagascar.
Banana and curry ganache.
Lactose.



PRIMEURS DES CARMES

Ganache aux graines de céleri et huile d'olive de la propriété d'Ermedas Santa Margarita DOP, chocolat Maracaibo du Venezuela.
Celery seeds ganache with olive oil from Ermedas Santa Margarita.
Lactose-Céleri.



NHA TRANG LACTÉ

Ganache à l'ananas, zestes de citron vert, cubes d'ananas confit, miel toutes fleurs, chocolat Américano d'Amérique du Sud.
Pineapple ganache with lime peels and diced candied pineapple.
Lactose.



TCHI TCHAA

Ganache à la framboise et à la verveine,
miel d'oranger, chocolat Mangoky de Madagascar.
Raspberry and verbena ganache with orange tree honey.
Lactose.



UN MARCHÉ À KAMPUR

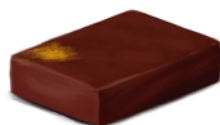
Pâte d'amandes foisonnée au jus de passion,
mangue et zestes de combava.
*Almond paste whipped with passion fruit juice,
mango and Kaffir lime peels.*
Fruits à coques, lactose.



Saveurs de thé

ORCHHÂ

Ganache au thé noir parfumée
à la cannelle et aux clous de girofle,
chocolat Atalaya du Pérou.
Black tea ganache flavoured with cinnamon and cloves.
Lactose.



PATHIVARA

Ganache au thé noir, aux notes florales, zestées,
et fruitées, chocolat Mangoky de Madagascar.
Black tea ganache with floral and fruit scents.
Lactose.



Saveurs de café

OGADEN

Ganache au café Moka d'Ethiopie,
chocolat Surabaya de Java.
Ganache with Moka coffee from Ethiopia.
Lactose.







Saveurs d'alcool

LE COGNAC DE LA MAISON GAUTHIER

Ganache parfumée au Cognac Grande Champagne de la Maison Gauthier, chocolat Tilaran du Costa Rica.

Cognac flavoured ganache.
Lactose - Alcool.



Saveurs d'automne

SAVEURS DE QUIBERON

Ganache au caramel beurre salé, chocolat Mangoky de Madagascar.

Salted butter caramel ganache.
Lactose.



SAVEURS DE QUIBERON LACTÉ

Ganache au caramel beurre salé, chocolat Mangoky de Madagascar.

Salted butter caramel ganache.
Lactose.



AUBENAS CARACAS

Ganache à la crème de marrons d'Ardèche, éclats de marrons glacés, fève tonka, chocolat Maracaïbo du Venezuela.

Chestnut cream, candied chestnut chips, tonka bean ganache.
Lactose.



DÉLICE D'ATHÉNAÏS LACTÉ

Ganache à la pâte de noisettes IGP, chocolat Quevedo d'Equateur.

Hazelnuts paste ganache.
Lactose - Fruits à coques.



Pralinés

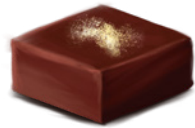
LE JARDIN D'ALPHONSE

Praliné aux pignons de Catalogne, amandes Marcona et pâte de fruits à l'abricot légèrement parfumée à la lavande, chocolat Mangoky de Madagascar.
Pine nuts and Marcona almonds praline with apricot fruit paste slightly flavoured with lavender.
Lactose - Fruits à coques.



LE FLEUVE ROUGE

Praliné aux amandes et aux noisettes, zestes frais de citron vert, riz soufflé, chocolat Mangoky de Madagascar.
Almonds and hazelnuts praline, fresh lime peels, puffed rice.
Lactose - Fruits à coques.



PIEMONTE

Praliné aux noisettes et amandes et une noisette du Piémont d'Italie (IGP) grillée, chocolat Mangoky de Madagascar.
Hazelnut praline with a roasted Piemont hazelnut.
Lactose - Fruits à coques.



CROIX-BARAGNON

Feuillantine, praliné amandes et noisettes, chocolat Mangoky de Madagascar.
Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline with clementine peels.
Lactose - Fruits à coques - Gluten.



CROIX BARAGNON MANDARIN

Feuillantine, praliné amandes et noisettes, zestes de clémentine, chocolat Mangoky de Madagascar.
Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline with clementine peels.
Lactose - Fruits à coques - Gluten.



TRADITION SAUVAGE

Praliné noisettes Piemont d'Italie et praliné amandes broyé à la meule, chocolat Mangoky de Madagascar.

Piemont Hazelnut, almond praline and crushed praline.

Lactose - Fruits à coques.



TRADITION SAUVAGE LACTÉ

Praliné noisettes Piemont d'Italie et praliné amandes broyé à la meule, chocolat Mangoky de Madagascar.

Piemont Hazelnut, almond praline and crushed praline.

Lactose - Fruits à coques.



GRAN SICILE

Praliné aux pistaches de Sicile, chocolat Mangoky de Madagascar.

Sicilian pistachio praline.

Lactose - Fruits à coques.



BLACK CRUMBLE

Crumble au chocolat noir, praliné aux amandes, chocolat Mangoky de Madagascar.

Crumble with dark chocolate and almond praline.

Lactose - Fruits à coques - Gluten.



UN VOL NEW-YORK TOULOUSE

Praliné à la cacahuète, amandes Marcona, fleur de sel, chocolat Mangoky de Madagascar.

Peanut and Marcona almonds praline with «fleur de sel».

Lactose - Fruits à coques - Arachides.

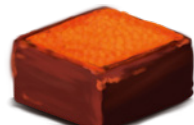


ALHAMBRA

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

Candied orange peels, almond paste, roman hazelnut praline.

Lactose - Fruits à coques.





CARTE DES FANTAISIES barres chocolatées

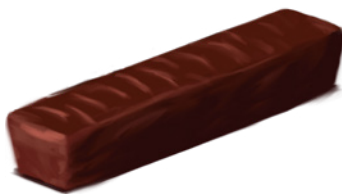
CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

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



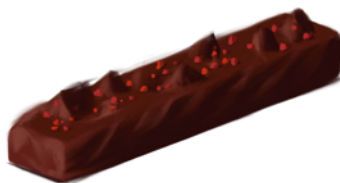
TENTATION

Caramel fondant à la vanille, nougat aux
noisettes, écorces d'oranges.
*Vanilla fudge caramel, hazelnut nougat,
orange peels.*
Lactose, fruits à coques, blancs d'œufs.



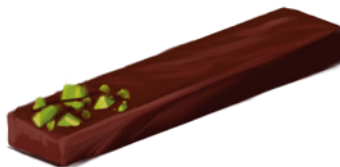
COQUINE

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



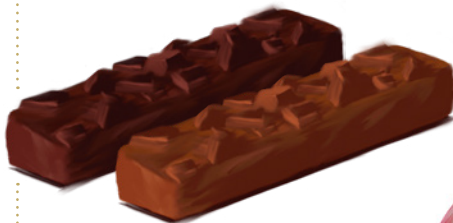
FONDANTE

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



IRRÉSTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)

Caramel beurre salé, praliné croustillant,
amandes caramélisées.
*Salted butter caramel, crispy praline,
caramelized almonds.*
Lactose, fruits à coques, gluten.

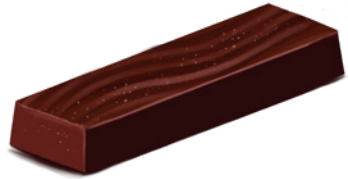


CARTE DES FANTAISIES

barres chocolatées

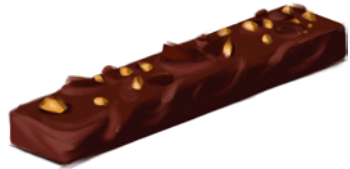
INSOLENTE

Ganache à l'Armagnac de Papolle 1973,
gianduja croustillant.
*Ganache flavoured with Armagnac from
Papolle 1973, crispy gianduja.*
Lactose, fruits à coques, alcool, gluten.



CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots
et figues séchées, canneberge.
*Praline, crumble, apricots,
dried figs and cranberries.*
Lactose, fruits à coques, gluten.



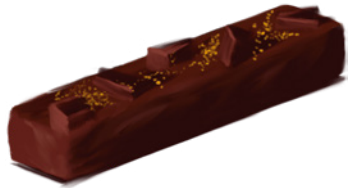
COQUETTE

Nougat dur, noisettes hachées, canneberge,
chocolat Quevedo 50%.
Nougat, chopped hazelnuts, cranberries.
Lactose, fruits à coques, blanc d'œuf.



DIPLOMATE

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



ÉLÉGANTE

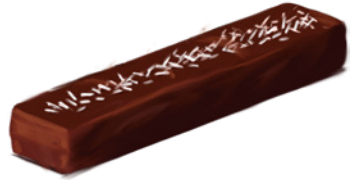
Praliné à la pistache, guimauve
à la framboise et à la rose,
éclats de framboises.
*Pistachio nut praline, raspberry and rose
marshmallow, raspberries shards.*
Lactose, fruits à coques.



GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thaï et gianduja
noix de coco.

Thai lemongrass ganache, gianduja with coconut.
Lactose, fruits à coques.



SOURIANTE

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

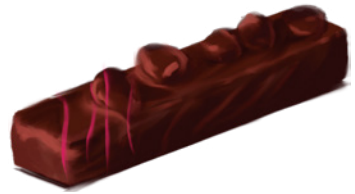
*Ganache flavoured with coffee from Guatemala,
pecan nut praline, caramelized pecan nut.*
Lactose, fruits à coques.



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 coques, gluten.



SUPERBA

Ganache chocolat Izabal 70%, biscuit
reconstitué au gianduja, caramel beurre salé.

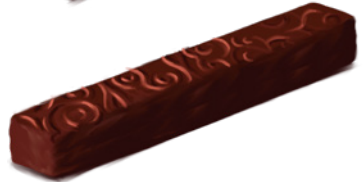
*Ganache, reconstituted cookie with gianduja,
salted butter caramel.*
Lactose, fruits à coques, gluten.



RAVISSANTE

Ganache au bâton et rouleau de réglisse.

Ganache with stick and roll of licorice.
Lactose, fruits à coques, gluten.



Rochers

ROCHER (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne,
noisettes du Piémont.

Old-fashioned praline, Piemont hazelnuts.
Lactose, fruit à coques.





Criollo chocolatier S.A.S, l'artisan de votre plaisir
Jean-Pierre DUJON-LOMBARD
contact@criollo-chocolatier.com
criollo-chocolatier.com

R.C.S : TOULOUSE 443 464 375. N° SIREN: 443 464 375.
N° SIRET: 443 464 375 00015. APE: 1082 Z.



Illustrations : Sébastien Gravouil / Impression : Imprimerie Delort iso 26000

Magasin place Victor Hugo

23 place Victor Hugo
31000 TOULOUSE

Magasin place Saint-Étienne

2 place Saint Etienne
31000 TOULOUSE

Magasin Atelier Lanta

26 bis avenue de Toulouse
31570 LANTA

Numéro unique : 05 62 18 31 72



