ORIGINES

www.criollo-chocolatier.com

10 ANS

ORIGINES

Cette année, le 12 novembre, CRIOLLO CHOCOLATIER aura 10 ans !

À cette occasion, nous avons sélectionné les bonbons les plus appréciés de toutes nos collections et créé de nouvelles recettes.

Nous avons également choisi des chocolats de couverture très intéressants en provenance de Grenade, du Mexique et du Vietnam. Nous allons aussi utiliser pour la première fois deux chocolats de couverture issus de la filière italienne : en provenance du Venezuela et de Tanzanie.

Au cours de la saison 2012-2013, nous vous proposerons un retour aux origines du cacao : je vous rappelle que les peuples précolombiens consommaient le cacao en boisson. Nous vous invitons donc à vous inscrire aux stages, pour apprendre à réaliser vous-même vos chocolats chauds. Notre but est que vous puissiez créer chez vous, des boissons chocolatées gastronomiques, pour passer de bons moments en famille ou entre amis.

La planète cacao est en mouvement. De mon séjour au Brésil je suis revenu rassuré, j'y ai trouvé un peuple prêt à relever le défi tant qualitatif que quantitatif de la production de cacao, le tout dans un souci de développement durable mais plus encore j'ai acquis la certitude que le cacao est une denrée universelle qui relie les femmes et les hommes de la planète dans un avenir commun.

Fiers de toutes ces Origines, nous vous souhaitons une très bonne dégustation !

CATALOGUE DES saveurs

SAVEURS PURES ORIGINES

CARIAQUITO

Ganache au chocolat **Cariaquito** (*Criollo ocumare*, 75 % de cacao, Péninsule de Paria, Venezuela).

Cariaquito chocolate

GRAN ROY

Ganache au chocolat **Gran Roy** (Trinitario, 68 % de cacao, Ile de Grenade).

Gran Roy chocolate

MANGOKY CŒUR DE FÈVE

Ganache **Cœur de Fève**, pure pâte de **Madagascar** (Criollo, *Trinitario*, 100 % de cacao, Madagascar).

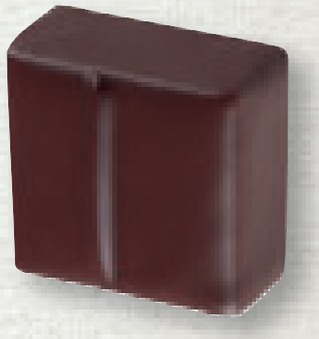
Pure Madagascar cocoa bean chocolate

SAVEURS ÉPICÉES

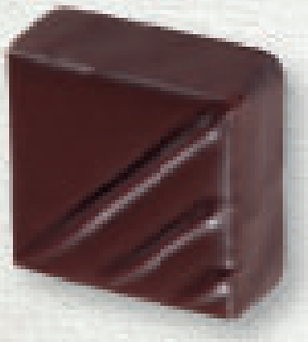
RHUBARBE CANNELLE

Ganache à la **rhubarbe** et aux **tuyaux de cannelle** de Ceylan, **miel de citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Rhubarb and Cinnamon flavoured ganache.



10 ANS



MANGALORE

Ganache parfumée à la **pulpe d'orange, écorces d'orange** et **cardamome**, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Cardamom and orange flavoured ganache.

DÉLICE DE L'ORÉNOQUE

Ganache à la **fève tonka** du Venezuela, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

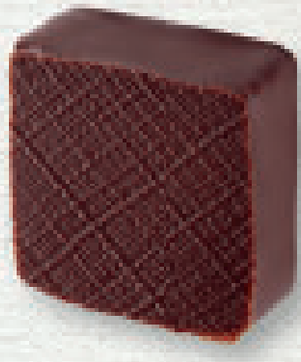
Tonka Bean ganache.

OR DE LA GARONNE

Ganache au **safran** de Haute-Garonne, **pamplemousse**, **miel d'orangers**, chocolat **Africa** (Ghana, Côte d'Ivoire)**.**

Saffron and orange honey flavoured ganache.

NUIT À GOA



Ganache parfumée au **Carry Colombo** d'Inde, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Indian Colombo ganache.

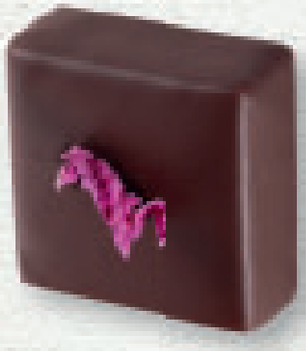
SAVEURS POIVRÉES

SAVANNA

Ganache au **poivre** de la Jamaïque, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pepper flavoured ganache.

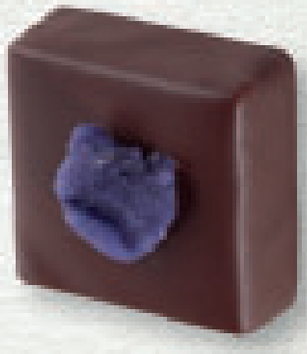
SAVEURS DE FLEURS



JARDIN DE CUPIDON

Ganache à **l'essence de roses**, **miel de Provence**,
chocolat **Le Grand C** (Ile de Trinidad).
Rose Oil ganache.

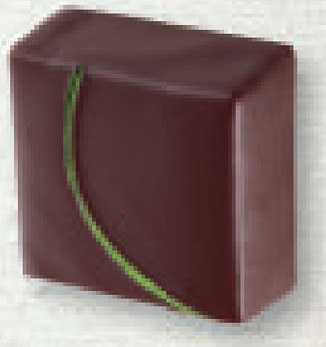
SOUVENIR D'ESQUIROL



Ganache parfumée au **Cachou toulousain** et
à **l'essence naturelle de violettes**,
chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Cachou flavoured ganache with violet essence.

SAVEURS DE PLANTES

MISS SARAH

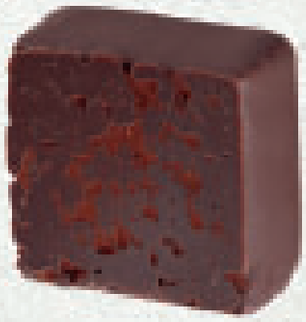


Infusion de **citronnelle asiatique**,
chocolat **Binh-Dai** (Vietnam).
Lemon grass ganache.

VENT VERT

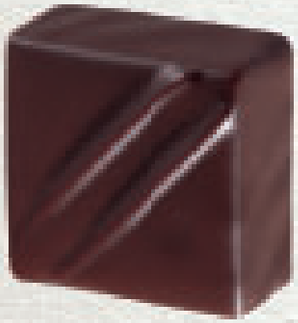
Infusion de **verveine**, chocolat **Antille** (Îles Caraïbes).
Verbena ganache.

SOUVENIR D'ÉCOLIER



Ganache parfumée à la **vanille Bourbon** de Madagascar et à l'**amande amère**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Bourbon vanilla ganache with a bitter almond.

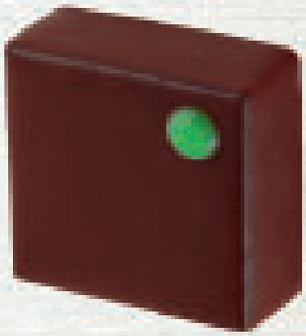


SHEN GUO

Ganache à la **poire pochée à la vanille** et **au gingembre**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

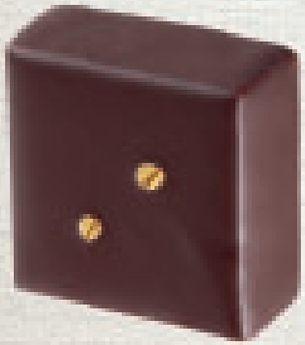
Vanilla & ginger flavoured poached pear ganache.

ZANZIBAR



Ganache au **citron vert** et à la **vanille**, chocolat **Ikorongo** (Tanzanie).

Vanilla & lime ganache.

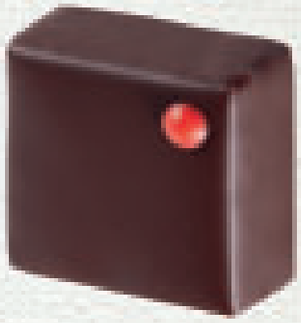


FRUIT DE RAGUSE

Ganache à la **figue sèche, au laurier** et **vinaigre balsamique de Modène,** chocolat **Quevedo** (Equateur).

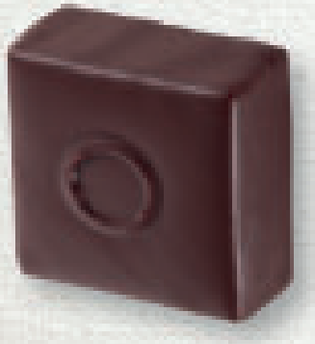
Dry fig, bay leaf, balsamic vinegar.

SOUVENIR D'ENFANCE



Ganache à la **framboise**, **miel** de **citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry ganache, raspberry bush honey.



TRÉSOR DE PALAWAN

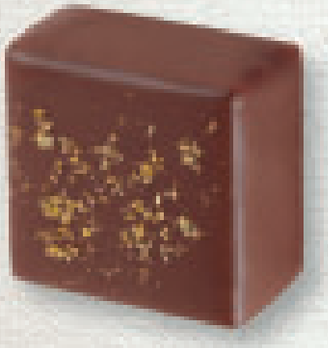
Ganache au **jus de Kalamansi**, **miel de citronniers**, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Calamondin and citron honey flavoured ganache.

PASSIONATTA

Pâte d'amande foisonnée au **coulis de fruits de la passion**.

Almond paste abounded with passion fruit.

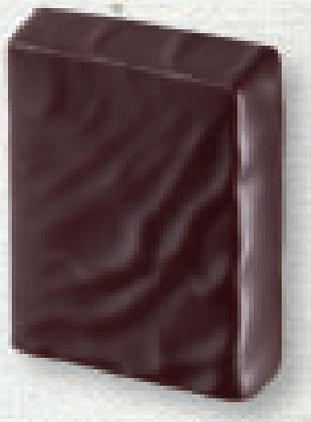


SOLEIL DE MECKNES

Ganache à la **mandarine**, **écorces d'oranges** et **miel d'orangers**, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Mandarin, mandarin peel & orange tree honey.

SAVEURS THÉS ET CAFÉS



CITÉ IMPÉRIALE

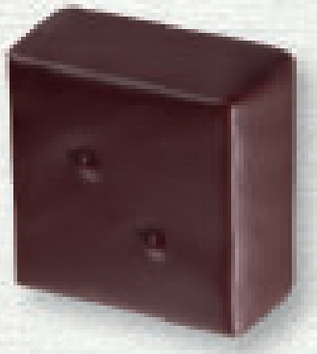
Thé à la **Mangue** et à la **Bergamote**, chocolat **Andzavibé** (Madgascar).

Mango and Bergamot flavoured ganache.

HARMONIE CÉLESTE

Ganache au **thé parfumé à la mûre** et **baie de goji**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Blackberry and Gogi Bay tea.



ORCHIDÉE NOIRE

Ganache au **café Moka d'Ethiopie**, **vanille** de **Madagascar** et **miel** de **Provence**, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Ethiopian mocha coffee, vanilla & honey.

SAVEURS D'ALCOOL

UN SOIR AU PLAZZA

Ganache au **Grand Marnier**, praliné **amandes** et **noisettes**, miel de Provence, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Grand Marnier praline, almond & hazelnut flavoured ganache.

TERRASSE À TOULOUSE

Ganache parfumée à **l'Armagnac Domaine de Papolle 1973**, chocolat **Americano** (Amérique du Sud).

Armagnac perfumed ganache.

SAVEURS D'AUTOMNE

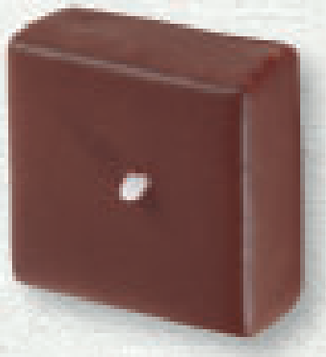
MALACCA

Ganache au **caramel**, **citron jaune** et **muscade**.
Chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Caramel, lemon & nutmeg ganache.

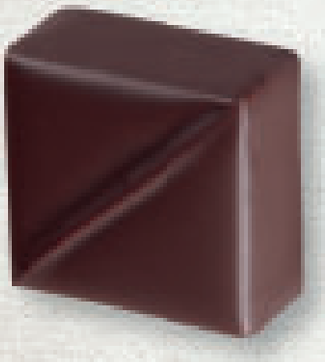
Outra ar

10 ANS



SAVEUR DE QUIBERON

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



DÉLICE D'AUBENAS

Ganache à la **crème de marrons**,
éclats de **marrons glacés**, **vanille de Madagascar**,
chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Chestnut cream, candied chestnut chip ganache.

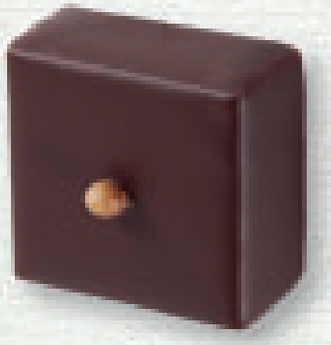
DÉLICE D'ATHÉNAÏS

Ganache à la **pâte de noisettes** du Piémont IGP,
miel de Provence, chocolat **Quevedo** (Equateur).
Hazelnut paste.

SAVEURS PRALINÉES

BÂTON ROUGE

Praliné aux **noix de Pécan** et **amandes**, **pâte** de
canneberges, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Pecan nut & almond praline, cranberry paste.



KORIS

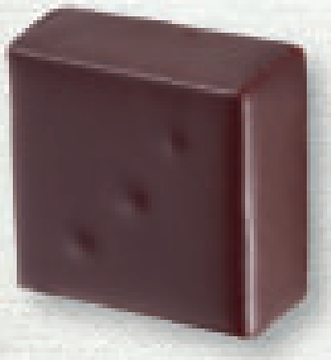
Praliné **amandes Marcona**, **baies** de **coriandre,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Almond praline, coriander berries, zest of lemon.

SPÉCULOS

Éclats de **spéculos**, **praliné aux amandes**,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Speculos biscuit and almond praline.

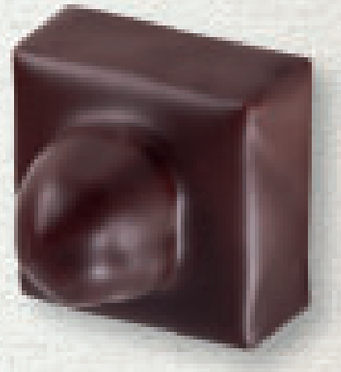


GINGER PRALINÉ

Praliné aux amandes, parfumé au **gingembre**,
pâte d'amandes et **brunoise de gingembre confit**,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ginger flavoured almond praline,
diced candied ginger.

PIÉMONTE



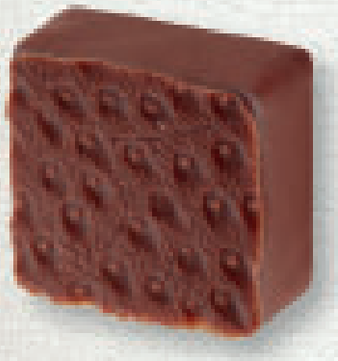
Praliné aux **noisettes** et une **noisette** du **Piémont d'Italie**
(IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut praline with a roasted Piemont hazelnut.

CROIX BARAGNON

Feuillantine, praliné **amandes** et **noisettes,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

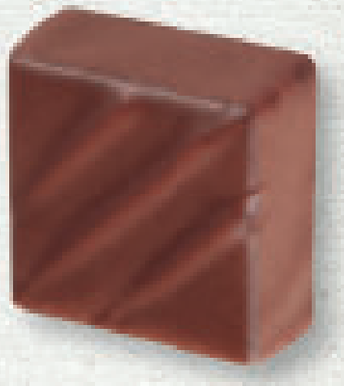
Layered chocolate leaves, almond and hazelnut praline.



CROIX BARAGNON

Feuillantine, praliné **amandes** et **noisettes,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered chocolate leaves, almond and hazelnut praline.



TRADITION SAUVAGE

Praliné **noisettes Piemont d'Italie** et praliné broyé à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut praline and crushed praline.

ALHAMBRA

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

Candied orange peel, almond paste, hazelnut praline.

10 ANS

CATALOGUE DES fantaisies

SAVEURS A GRIGNOTER

AMANDES CARAMÉLISÉES CHOCOLATÉES

Amandes entières, caramélisées, chocolatées, poudre de cacao, (pot de 135 g).

BUISSONS D'AMANDES (NOIRS OU LACTÉS)

Amandes grillées, caramélisées enrobées de fin chocolat.

GRIOTTE DE MOISSAC

Griotte, Kirsch, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ

Grué de cacao et fin chocolat noir.

NOUGAT CHOCOLATÉ

Barre de nougat enrobée de fin chocolat noir (pot de 150 g).

GARONNA (NOIR OU LACTÉ)

Galets d'amandes grillées et caramélisées, enrobées de fin chocolat.

PLANTES CRISTALLISÉES

Roses, verveine ou violettes (en pot).

TRUFFES

Nature, Grand Marnier, pâte de noisettes.

CARAMELS MAISON

En sachets ou en boîtes, neuf parfums pour ravir vos papilles

- Beurre salé et fleur de sel,
- Chocolat noir intense,
- Fèves Tonka,
- Framboise
- Fruit de la passion
- Gingembre,
- Miel de Provence.
- Vanille Bourbon,
- Verveine.

SAVEURS FRUITS CONFITS

FRUITS CONFITS

Orangettes, Gingembrettes et pamplemoussettes enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGE

Tranches d'orange confites et fin chocolat noir.

LES MARRONS

Le marron est une variété de châtaigne noble. À 2 ans, le châtaignier reçoit une greffe bien spécifique, afin d'obtenir un marron bien formé et sans veine. La récolte se situe entre octobre et novembre.
Nous avons sélectionné des marrons qui proviennent de la région de Turin.
Conservez nos marrons entre + 4° et + 6 °C et pensez à les sortir à l'avance afin de les consommer à température ambiante.

Nous vous proposons de déguster le **marron confit glacé** ou le **marron confit nature au sirop.**

BARRES CHOCOLATÉES

CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figues séchés, canneberge.

COQUETTE

Nougat dur, canneberge, chocolat Quevedo 50 %.

COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruits framboises, framboises croustillantes.

CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

INSOLENTE

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

IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

TENTATION

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

ROCHERS

CRAQUANT (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont, fin chocolat.

CHOCOLAT EN TABLETTES

LES CARRÉS DE SAVEUR TABLETTES DE 75 G

CARIAQUITO

Criollo, Ocumare, origine Venezuela, 75 % de cacao.

CHUAO D'ARAGUA

Criollo, Trinitario, origine Venezuela, 68 % de cacao.

MARACAIBO

Puerto Cabello, Sur Del Lago, origine Venezuela, 72 % de cacao.

ARRIBA DE BABAHOYO

Nacional Arriba, Forastero, origine Equateur, 80 % de cacao.

QUEVEDO
Nacional Arriba, Forastero,
origine Equateur, 66 % cacao.

QUEVEDO LACTÉ
Nacional Arriba, Forastero,
origine Equateur, 50 % cacao.

QUEVEDO ABSOLU
Nacional Arriba, Forastero,
origine Equateur, 100 % cacao.

LAS JOYAS
Criollo, fèves blanches du Chiapas,
origine Mexique, 66 % de cacao.

IGUAÇU
Forastero, origine Brésil : littoral
de la Mata Atlantica, 62 % de cacao.

AMÉRICANO
Criollo Trinitario, origine Amérique du sud,
70 % de cacao.

GRAN ROY
Trinitario, Ile de Grenade,
68 % de cacao.

LE GRAND C
Trinitario, Domaine de Gran Couva,
île de Trinidad, 68 % de cacao.

SAMANA
Trinitario, origine République Dominicaine,
70 % de cacao.

GUADALUPE
Forastero Amelonado, origine Iles
de São Tomé, 67 % de cacao.

KUMASI
Forastero, Trinitario, origine Ghana,
68 % de cacao.

IKORONGO
Trinitario, origine de Tanzanie,
68 % de cacao.

AFRICA
Forastero, Trinitario, origine d'Afrique :
Ghana et Côte d'Ivoire, 80 % de cacao.

ANDZAVIBÉ
Trinitario descendant des criollos de Java,
origine Madagascar, 68 % de cacao.

MANGOKY

Criollo Trinitario, origine Madagascar,
64 % de cacao.

MANGOKY LACTÉ

Criollo Trinitario, origine Madagascar,
33 % de cacao.

MANGOKY ABSOLU

Criollo Trinitario, origine Madagascar,
100 % de cacao.

BINH-DAI

Forasteros, Trinitario, origine Vietnam,
64 % de cacao.

LIBERTY

Chocolat adapté aux personnes diabétiques :
Criollo Trinitario Forastero, origine Afrique,
St Domingue, Madagascar, 66 % de cacao.

LIBERTY LACTÉ

Chocolat adapté aux personnes diabétiques :
Criollo Trinitario Forastero, origine Afrique,
St Domingue, Madagascar, 41 % de cacao.

LES FANTAISIES DU CRIOLLO

AMÉRICANO-ORANGES

Origine Amérique du sud, 70 % de cacao.

ANTILLE – POIVRE DE LA JAMAÏQUE

Origine Iles des Caraïbes, 66 % de cacao.

LA PRALINÉE

Praliné rustique, amandes, noisettes,
55 % de fruits.

MANGOKY - NOUGATINE

Origine Madagascar, 33 % de cacao.

MANGOKY-FRAMBOISE

Origine Madagascar, 64 % de cacao.

MARACAIBO-ROSES

Origine Puerto Cabello, sur Del Lago,
Venezuela, 72 % de cacao.

QUEVEDO MENDIANT

Origine Equateur, 41 % de cacao.

POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

En téléphonant au

05 62 18 31 72 ou au **05 61 21 42 88,**

vous pourrez commander vos chocolats, nous les expédierons par la poste en colissimo, le colis vous sera remis sous 48 heures contre signature.

Le règlement peut s'effectuer par carte bancaire à distance.

MANIFESTATIONS INCONTOURNABLES POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT

Marché du Chocolat de Toulouse

Jean-Pierre DUJON LOMBARD et son équipe sont heureux de vous retrouver au cœur de Toulouse Place St Georges

pour le **19e Marché d'Artisans du Chocolat le 12, 13 et 14 octobre 2012.**

Entrée libre, venez nombreux !

VISITE – DÉGUSTATION DANS NOTRE ATELIER DE ST PIERRE DE LAGES

Thème : LE CHOCOLAT CHAUD

Sur rendez-vous, en téléphonant au 05 62 18 31 72, nous vous proposons pour cette saison une nouvelle formule, un atelier de préparation de cinq chocolats chauds différents.

Nous vous parlerons aussi de l'origine du chocolat chaud, comment créer des recettes originales.

Vous apprendrez à préparer votre chocolat chaud suivant vos goûts, avec des recettes très faciles à reproduire chez vous et à adapter à votre convenance :

- 1 recette de chocolat traditionnel
- 4 recettes plus élaborées agrémentées d'épices diverses, de fruits...
- 1 chocolat froid.

DURÉE DE L'INTERVENTION

2 heures environ.

Coût : 15 € par participant.

En raison du nombre important de demandes, nous vous conseillons de réserver votre place au plus tôt.

DATES à RETENIR

Samedi 29 septembre 2012 à 15 heures,

Samedi 20 octobre 2012 à 15 heures,

Samedi 1er décembre 2012 à 15 heures

Samedi 26 janvier 2013 à 15 heures

Samedi 9 février 2013 à 15 heures

MAGASIN VICTOR-HUGO

12, rue du Rempart-Matabiau
31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 21 42 88
Fax : 05 61 83 74 05

Horaires :

Lundi : 14 h 30 - 19 h 00
Du mardi au samedi :
9 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 19 h
Dimanche : 10 h - 12 h 30

MAGASIN-ATELIER SAINT-PIERRE DE LAGES

17, Impasse des Albigots
31570 SAINT-PIERRE de LAGES
Tél. 05 62 18 31 72
Fax : 05 61 83 74 05

Horaires :

Du mardi au samedi :
10 h - 12 h 30 et 15 h - 19 h 30

Pour vous rendre à Saint-Pierre-de-Lages

(17 km du Capitole)
Accès rapide, parking gratuit.

De Toulouse

Prendre la direction de la Médiathèque, suivre l'av. G Pompidou, puis l. Blum.
Au rond-point, prendre à droite bd. des Crêtes, puis tourner à gauche, route de Castres, suivre la direction Castres Mazamet (passer le village de Quint Fonsegrives).
À Montauriol, tourner à droite direction Lanta, suivre tout droit jusqu'à Saint-Pierre-de-Lages.
À la Mairie, prendre à gauche direction Vallesvilles.
Prendre la première à droite l'impasse des Albigots, aller au n°17.

Par le périphérique

Sortie n°17, en direction Castres Mazamet et suivre indications ci-dessus.

Criollo chocolatier E.U.R.L., 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.

10 ANS

CRIOLLO CHOCOLATIER

l'artisan de votre plaisir