



2, PLACE
saint-étienne





2, PLACE SAINT-ÉTIENNE

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'ouverture, courant octobre, de notre nouveau magasin 2, place Saint-Étienne.

Nous souhaitons ainsi vous offrir avec ce troisième magasin, un nouveau lieu en plein cœur de Toulouse pour choisir vos chocolats et un nouveau service : « un café à chocolat » où vous pourrez déguster une boisson chaude de qualité, accompagnée d'une sélection de nos chocolats.

Pour cette nouvelle collection d'hiver, nous avons choisi d'évoquer des souvenirs gastronomiques au fil des rues toulousaines. Ainsi en flânant avec nous, vous pourrez retrouver certains souvenirs

olfactifs tels que la fleur d'oranger rue des Tourneurs, les arômes de cafés place Victor Hugo, un instant en Chine 16, rue Cujas...

Nous avons ainsi souhaité vous rappeler ces petits bonheurs si simples qui constituent le sel de la vie.

Avec cette nouvelle carte, nous espérons vous procurer autant d'émotions et de joie que nous avons eu de plaisir à la créer.

Nous vous donnons prochainement rendez-vous 2, place Saint-Étienne pour une visite gastronomique de notre belle ville rose.

Bonne dégustation !

catalogue des saveurs



saveurs pures origines



TILARÀN

Ganache au chocolat de la plantation Finca Amistad, contre fort du volcan Tenorio (Trinitario, 70 % de cacao, **Costa Rica**).

Chocolate ganache, Finca Amistad Plantation, Costa Rica.

MANGOKY CŒUR DE FÈVE

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

Pure Madagascar cocoa bean chocolate.



LES BÊTISES DE SIMONE

Ganache aux **noix** et **chocolat rôti**, chocolat **Rio Mamoré** (Beni Bolivie).

Roasted nuts and roasted chocolate ganache.

saveurs épicées

BANGALORE

Ganache à la **rhubarbe**, **jus d'oranges**, **curry** et **miel d'orangers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Rhubarb, orange juice, curry and orange tree honey ganache.





ROYAL MONCEAU

Ganache parfumée au **jus d'oranges, écorces d'oranges, anis étoilé**, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Orange juice, orange peel, star anise ganache.

DÉLICE DE L'ORÉNOQUE

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

Tonga bean ganache.



OR DE LA GARONNE

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

Saffron, grapefruit, honey orange ganache.



saveurs poivrées



ZHONGBA

Ganache parfumée aux **baies de Tchuli** des contreforts de l'Himalaya, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Tchuli berries from foothills of the Himalayas, ganache.

SAVANNA

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

Allspice ganache.



saveurs de fleurs

ROSE DE LA GRAVE

Ganache à l'**essence de roses, vanille Bourbon de Madagascar, miel du Lauragais**, chocolat **Le Grand C** (Île de Trinidad).

Essence of roses, Madagascar Bourbon vanilla, honey from Lauragais ganache.



SOUVENIR D'ESQUIROL

Ganache parfumée au **Cachou toulousain** et à l'**essence naturelle de violettes**, chocolat **Americano** (Amérique du Sud).

Cachou, violet essence ganache.

saveurs de plantes



FLAVEUR DES TOURNEURS

Ganache parfumée à la **fleur d'orangers**,
chocolat **Antilles** (Îles Caraïbes).

Orange blossom ganache.

PRIMEUR DES CARMES

Ganache aux graines de **céleri** et **huile d'olive** Renato
di Lorenzi Italie, chocolat **Maracaibo** (Venezuela)

Celery seed and olive oil Renato di Lorenzi Italy ganache.



JARDIN ORIENTAL

Ganache à la **menthe poivrée**,
chocolat **Antilles** (Îles Caraïbes).

Peppermint ganache.

L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ

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

Liquorice ganache.



SAVEURS DE FRUITS



ZANZIBAR

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

Lime and vanilla ganache.



THI TCHAA

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

Raspberry & verbena ganache.



MEXICANA

Pâte d'**amande** foisonnée au **jus de citron vert**.

Almond paste abounded with lime juice.

FRUIT DE RAGUSE

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

Dry fig, bay leaf, balsamic vinegar ganache.



POIRES BONNE-MAMAN

Ganache aux **poires William** cuites au **vin** de Minervois, **clous de girofle**, **vanille**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pears cooked in Minervois wine, cloves, vanilla ganache.



SAVEURS THÉS ET CAFÉS



DAME BLANCHE

Ganache au **thé noir** parfumé à la **pomme**, **amande**, **rose**, **caramel**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Black tea with apple, almond, rose, toffee ganache.

LE 16 RUE CUJAS

Ganache au **thé rouge** Yunnan d'or, **miel d'acacias**, chocolat **Iguaçu** (Brésil)

Yunnan golden red tea, acacia honey ganache.



SOLEIL DE MECKNES

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

Mandarin, orange peel & orange tree honey ganache.



AMOUR SECRET

Ganache au **thé vert** et **blanc de Chine** parfumé au **bouquet de fleurs** et **fruits de la passion**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Green and white tea from China, bunch of flowers and passion fruit ganache.



PETIT MATIN À VICTOR HUGO

Ganache au **café du Pérou**, chocolat **El Tallan** (Pérou).
Peruvian coffee ganache.



saveurs d'alcools

UN SOIR AU PLAZZA

Ganache au **Grand Marnier**, praliné **amandes** et **noisettes**,
miel du Lauragais, chocolat **Quevedo** (Equateur).
Grand Marnier praline, almond & hazelnut ganache.



UNE FÊTE PLACE ST PIERRE

Ganache parfumée à la **fleur de bière**,
chocolat **Américano** (Amérique du sud).
Beer alcohol ganache.



saveurs d'automne



SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.

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 chips, vanilla ganache.

AMERICAN WAY

Ganache au **sirop d'érable**, **noix de pécan caramélisée**,
chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Maple syrup, caramelized pecans ganache.



DÉLICE D'ATHÉNAÏS

Ganache à la **pâte de noisettes** du Piémont,
miel du Lauragais, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Hazelnuts paste, honey from Lauragais, ganache.

saveurs pralinées

BÂTON ROUGE

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

Pecan nut & almond praline, cranberry paste.



GRAN SICILE

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

Sicilian pistachio praline.



SPÉCULOS

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

Speculos biscuit and almond praline.



FOLIE DES COUTELIERS

Praliné aux **amandes** et aux **noisettes**, **galanga**,
riz soufflé, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Almonds and hazelnuts, galangal, puffed rice praline.



PIÉMONTE

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

Hazelnut praline with a roasted Piedmont hazelnut.







CROIX BARAGNON FIZZ

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

Layered biscuit leaves in almond and hazelnut praline with lime kaffir.

CROIX BARAGNON

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

Layered biscuit leaves in almond and hazelnut praline.



BLACK CRUMBLE

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

Crumble with dark chocolate and almond praline.

TONKIN

Praliné aux cacahuètes, amandes Marcona, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Peanut praline, almond.



ALHAMBRA

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

Candied orange peel, almond paste, hazelnut praline.





saveurs à 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.

GARONNA (NOIR OU LACTÉ)

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

PLANTES CRISTALLISÉES

Roses, verveine ou violettes (en pot).

TRUFFES

Nature, Grand Marnier, pâte de noisettes.

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 °C 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**.

CARAMELS MAISON

En sachets ou en boîtes, dix parfums pour ravir vos papilles :

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

SAVEURS FRUITS CONFITS

FRUITS CONFITS

Citronnettes, gingembrettes et orangettes enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGE

Tranches d'orange confites et fin chocolat noir.

BARRES CHOCOLATÉES

CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes 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.

ORIENTALE

Datte sèche, noisettes, amandes, noix de pécan, riz soufflé, flocons d'avoine, sirop d'érable.

TENTATION

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

ROCHERS

CRAQUANT (NOIR OU LACTÉ)

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

POP LIME

Praliné aux amandes Marcona, riz soufflé et zeste de citrons verts, fin chocolat noir.



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.



MARACAIBO *TEXTURE SOYEUSE*

Puerto Cabello, Sur Del Lago,
origine Venezuela, 88 % de cacao.

MARACAIBO ABSOLU

Puerto Cabello, Sur Del Lago,
origine Venezuela, 100 % de cacao.

ARRIBA DE BABAHOYO

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

QUEVEDO

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

QUEVEDO LACTÉ

Nacional Arriba, Forastero,
origine Equateur, 50 % de cacao.

QUEVEDO ABSOLU

Nacional Arriba, Forastero,
origine Equateur, 100 % de cacao.

EL TALLAN

Trinitario, Criollo, origine Pérou,
région de Piura, 63 % de cacao.

RIO MAMORE *TEXTURE SOYEUSE*

Criollo, origine Bolivie, province de Beni,
68 % de cacao.

LAS JOYAS

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

TILARAN *TEXTURE SOYEUSE*

Trinitario, plantation Finca Amistad,
origine Costa Rica, 70 % de cacao.

TILARAN LACTÉ *TEXTURE SOYEUSE*

Trinitario, plantation Finca Amistad,
origine Costa Rica, 40 % de cacao.

IGUAÇU

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

AMÉRICANO

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

LE GRAND C

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

SAMANA

Tritinario, origine République Dominicaine, 70 % de cacao.

SAMANA *TEXTURE SOYEUSE*

Tritinario, origine République Dominicaine, 42 % de cacao.

GUADALUPE

Forastero Amelonado, origine Îles de São Tomé, 67 % de cacao.

KUMASI

Forastero, Tritinario, origine Ghana, 68 % de cacao.

AFRICA

Forastero, Tritinario, origine d'Afrique Ghana et Côte d'Ivoire, 80 % de cacao.

ANDZAVIBÉ

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

MANGOKY

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 64 % de cacao.



MANGOKY LACTÉ

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 33 % de cacao.

MANGOKY ABSOLU

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 100 % de cacao.

BINH-DAI

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

SURABAYA *TEXTURE SOYEUSE*

Plantation de Jember, origine Île de Java, 64 % de cacao.

LIBERTY (CHOCOLAT ADAPTÉ AUX PERSONNES DIABÉTIQUES) :

Criollo Tritinario Forastero, origine Afrique, St Domingue, Madagascar, 66 % de cacao.

LIBERTY LACTÉ (CHOCOLAT ADAPTÉ AUX PERSONNES DIABÉTIQUES)

Criollo Tritinario Forastero, origine Afrique, St Domingue, Madagascar, 41 % de cacao.

Les Fantaisies DU CRIOLLO

AMÉRICANO-ORANGES

Origine Amérique du sud, 70 % de cacao.

ANTILLES-POIVRE DE LA JAMAÏQUE

Origine Îles 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 est heureux de vous accueillir au cœur de Toulouse place Saint-Georges pour le 21^e Marché d'Artisans du Chocolat **le 10, 11 et 12 octobre 2014.**
Entrée libre, venez nombreux !

VISITE – DÉGUSTATION DANS NOTRE ATELIER DE SAINT-PIERRE DE LAGES

3 thèmes au choix : filière du cacao ou chocolats chauds ou thés-chocolats

Sur rendez-vous, en téléphonant au 05 62 18 31 72, nous vous proposons des visites-dégustations sur le thème de la filière du cacao ou sur le thème des chocolats chauds (bulletin d'inscription et programme à demander : beatrice@criollo-chocolatier.com).

DURÉE DE L'INTERVENTION

de 1 h 30 à 2 heures.

Coût : 15 € par participant (de 10 à 99 ans).

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

DATES À RETENIR :

Filière du cacao

■ Samedi 27 septembre 2014 à 15 h

Chocolats chauds

■ Samedi 25 octobre 2014 à 15 h

Chocolats chauds

■ Samedi 22 novembre 2014 à 15 h

Filière du cacao

■ Samedi 24 janvier 2015 à 15 h

DÉGUSTATION DE GRANDS CRUS DE THÉS ET GRANDS CRUS DE CHOCOLATS

« LES SAISONS DU THÉ »,
16 RUE CUJAS À TOULOUSE.

■ Vendredi 21 novembre 2014 à 19 h



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'avenue 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, au rond-point prendre à droite la D1 direction Lanta, jusqu'à Saint-Pierre de Lages.

À la Mairie, prendre à gauche direction Vallesvilles. Prendre la première à droite : impasse des Albigots, aller au n°17.

Par le périphérique

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

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

Du mardi au samedi :

9 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 19 h

Dimanche : 10 h - 12 h 30

OUVERTURE PROCHAINE MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2 place Saint-Étienne
31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 39 17 14

Horaires :

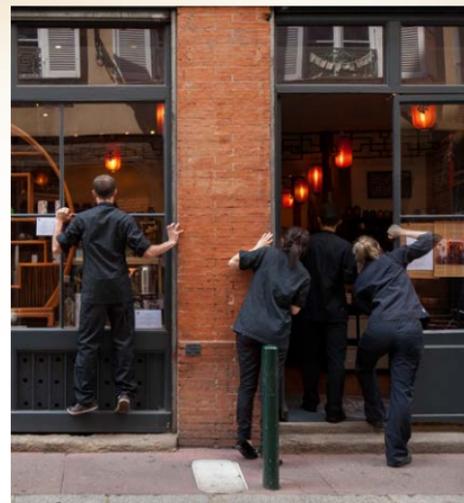
Du mardi au samedi : 10 h - 20 h

Dimanche : 10 h - 12 h

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.

Créations studio graphique ogham iso 14001 - Photos chocolats Janine Robert





CRIOLLO-CHOCOLATIER.COM

