

N°24





## RÉTRO

Nous avons été l'un des premiers chocolatiers à vous expliquer l'importance des crus de cacao et depuis 12 ans nous essayons de vous faire découvrir les chocolats de terroir, (le terroir étant le triptyque entre la géographie du pays producteur, l'espèce de la plante cultivée et le travail de l'homme). Votre engouement pour la dégustation de chocolats fins nous renforce dans nos convictions de sélections qui sont inscrites dans l'identité même de notre entreprise.

Vous avez pu découvrir récemment en magasin, sur nos tablettes « Carrés de saveur », plusieurs textures : en effet, les cacao sont broyés puis conchés\* pour devenir du chocolat ; ces traitements font varier la texture en fonction du matériel utilisé, ainsi :

- une **conche\* Lehmann** va donner une texture soyeuse, fine sans jamais être grasse,

- une **conche\* Frisch** va donner une texture plus sèche, légèrement poudreuse pour un chocolat plus aromatique,
- une **conche\* à bille** donne une texture plus fine et légèrement plus grasse.

Après avoir été un pionnier sur la sélection géographique, notre objectif à présent est de vous faire apprécier les différentes textures dans le chocolat et ainsi vous expliquer l'impact humain sur le travail des cacao.

Notre but étant toujours d'associer, avec élégance et pertinence, nos créations au chocolat du terroir le mieux adapté pour vous faire voyager dans cette filière du cacao, ce monde de passionnés, si riche en saveurs, arômes et textures.

**Bonne dégustation et bon voyage !**

\*Conche : sorte de pétrin chauffant dans lequel est réalisé le conchage qui est au chocolat ce que le reflux de la mer est au galet : il permet d'arrondir les arêtes des particules de cacao qui viennent d'être broyées, rendant ainsi le chocolat plus onctueux.





# CATALOGUE DES SAVEURS

## SAVEURS PURES ORIGINES



**CHUAO D'ARAGUA**  
Ganache au chocolat **Chuoao d'Aragua**  
(*Criollo, Trinitario*, 68 % de cacao, Venezuela).  
Chuoao d'Aragua chocolate.

### RIO MAMORE

Ganache au chocolat **Rio Mamore**  
(*Criollo*, 68 % de cacao, Province de Béni, Bolivie).  
Rio Mamore chocolate.



**SAMANA NISHIO**  
Ganache au chocolat **Samana**  
(*Trinitario, Criollo*, 42 % de cacao, Hacienda Elvesia, République Dominicaine) poudrée de thé matcha.  
Samana chocolate with matcha tea.

## SAVEURS ÉPICÉES

### INDOCHINE

Ganache parfumée au **Carry Colombo, citronnelle, lait de coco**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Carry Colombo ganache, lemongrass, coconut milk.





### COQUIN COQUINE

Ganache aux **racines de galanga, orange** et miel d'**orangers**, chocolat **Arriba de Babahoyo** (Équateur).  
Galanga root, orange & orange tree honey.

### ÉTOILE DE L'EMPEREUR

Ganache à l'**anis étoilé** chinois, miel du **Lauragais**, chocolat **Quevedo** (Équateur).  
Chinese star anise ganache, Lauragais honey.



## SAVEURS DE FLEURS



### ROSE ANAÏS

Ganache parfumée à la **graine d'anis** et **essence naturelle de roses**, chocolat **Le Grand C** (Île de Trinidad).  
Aniseed & essence of rose ganache.

### CASSIS VIOLETTE

Ganache au **cassis** et à l'**essence naturelle de violettes**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).  
Blackcurrant ganache with natural violet essence.



## SAVEURS DE PLANTES



### LA PIGNOLE

Ganache au **romarin** de mon jardin et miel de **romarin**, sertie de **pignons** grillés de Montseny, chocolat **Kumasi** (Ghana).  
Rosemary & rosemary honey, pine nuts.

### UN SOIR À TEL AVIV

Ganache au **pampleousse** et **huile d'avocat**, miel d'**orangers**, chocolat **Rio Mamore** (Bolivie).  
Grapefruit & avocado oil, orange tree honey.



### LES TROIS ORCHIDÉES



Ganache aux **vanilles Bourbon de Madagascar**, d'**Inde** et **Tahitensis de Tahiti**, chocolat **antille** (Îles des caraïbes).  
Ganache with three vanilla: Madagascar, India and Tahiti.

### SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache parfumée à la **vanille Bourbon de Madagascar** et à l'**amande amère**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).  
Ganache flavored with Madagascar Bourbon vanilla and bitter almond.



## SAVEURS DE FRUITS

### JARDIN D'ORAN

Ganache aux **citrons** et **miel de citronniers**,  
chocolat **Quevedo** (Équateur).  
Lemon ganache & lemon tree honey.



### DÉLICE DU MANDARIN

Pâte d'amandes foisonnée au jus de **Kalamansi**.  
Almond paste & calamondin orange juice.



### FOLIE D'AGATHE

Ganache au lait d'**amandes amères** et à la **framboise**,  
**miel de citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Bitter almond milk with raspberry & lemon tree honey.



### DÉLICE DE MADEMOISELLE

Ganache à la **fraise des bois**, **vinaigre de Banyuls** et **miel**  
de **citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Wild strawberry, Banyuls vinegar & lemon tree honey.





### BAO DAÏ

Ganache au **citron vert** et **piment rouge**  
chocolat **Quevedo** (Équateur).  
Lime & red chilli ganache.

### SOUVENIR D'ENFANCE

Ganache à la **framboise**, miel de **citronniers**,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Raspberry ganache and lemon tree honey.



### DÉLICE DE NAM PHUONG (SAVEUR DU SUD)

Ganache à la **banane**, lait de **coco**, éclats de **cacahuètes**  
**caramélisées**, chocolat **Rio Mamore** (Bolivie).  
Banana, coconut milk, small bits of caramelized peanuts.

### PARFUM D'HUË

Pâte de fruit à la **mangue** et **jus de citron vert**,  
ganache chocolat **Quevedo** (Équateur).  
Mango fruit paste & lime juice.



## SAVEURS THÉS ET CAFÉS

### FORÊT DU LION

Ganache au **thé noir** parfumé aux **fruits**, **épices**  
et **baies roses**, chocolat **Iguacu** (Brésil).  
Black tea, spicy fruit & pink peppercorns.



### JAIPUR

Ganache au **thé Earl Grey**, chocolat **Mangoky**  
(Madagascar).  
Earl Grey tea flavored ganache.



### THÉ À ESSAQUIRA

Ganache au **thé vert** et à la **menthe verte**,  
chocolat **Kumasi** (Ghana).  
Green tea & green mint ganache.



### RIO GRANDE

Ganache au **café Maragogyne du Nicaragua**, et **miel**  
**du Lauragais**, chocolat **Maracaïbo** (38 % de cacao).  
Ganache with Maragogyne coffee of Nicaragua,  
and Lauragais honey.



## SAVEURS D'ALCOOLS



### RHIN RHÔNE

Ganache à l'**abricot** cuit au **Gewurztraminer** et à la **vanille**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ganache with cooked apricot in Gewurtzraminer and vanilla.

### MOJITO

Ganache au **rum**, **zestes de citrons**, **menthe fraîche**, **Angostura**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Rum ganache, lemon zest, fresh mint, Angostura.

## SAVEURS DE VACANCES

### DÉLICE DE L'ARTOIS

Ganache au **caramel** parfumé au **gingembre** et à la **cannelle** façon spéculos, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Caramel ganache flavored with ginger and cinnamon way spéculos.

### SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.



## SAVEURS PRALINÉES

### PRALINÉ CATALAN

Praliné au **pignon de Montseny**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Montseny pine nuts praline.



### DÉLICE DE JUSTINE

**Crumble** aux **noisettes** et à la **cannelle**, praliné **noisettes** **Piemont** d'Italie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut & cinnamon crumble, hazelnut praline.

### PRALINE DE SAÏGON

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

Almond and hazelnut praline, puffed rice.



### EL PUEBLO NARANJA

Praliné **noisettes** **Piemont** d'Italie et **amandes** **Marcona**, **zestes d'oranges**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut and almond praline, orange zest.







### TRADITION SAUVAGE

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



### PIÉMONTE

Praliné aux **noisettes** et une **noisette** du **Piémont d'Italie** (IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Hazelnut praline with a roasted Piemont hazelnut.



### KORIS LEMON

Praliné **amandes** de **Valence**, **baies** de **coriandre**, **zestes** de **citrons**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Almond praline, coriander berries, lemon zest.



### ALHAMBRA

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



### L'IMMORTELLE

Praliné aux **amandes Marcona**, parfumé à la pâte de **sésame**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Almond Marcona, praline, sesame paste.



# CATALOGUE DES FANTAISIES



## SAVEURS À GRIGNÔTER

### 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, neuf parfums pour ravir vos papilles

- Beurre salé et fleur de sel,
- Chocolat noir intense,
- Fèves Tonka,
- Framboise,
- Fruit de la passion,
- Gingembre,
- 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 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.

### INSOLENT

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.

### 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 Équateur, 80 % de cacao.

### QUEVEDO

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

### QUEVEDO LACTÉ

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

### QUEVEDO ABSOLU

Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 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.

### 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, Île 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.

### SAMANA TEXTURE SOYEUSE

Trinitario, origine République Dominicaine, 42 % de cacao.

### GUADALUPE

Forastero Amelonado, origine Îles 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.

### IVORY

35 % pur beurre de cacao.

## LES FANTASIES DU CRIOLLO

### AMÉRICANO-ORANGES

Origine Amérique du sud, 70 % de cacao.

### ANTILLE-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.

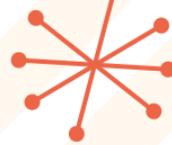
### MARACAIBO-ROSES

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

### QUEVEDO MENDIANT

Origine Équateur, 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.**

## VISITE – DÉGUSTATION DANS NOTRE ATELIER DE ST-PIERRE DE LAGES

**2 thèmes au choix :**  
**filière du cacao ou chocolats chauds**

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](mailto: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 :

#### Chocolats chauds

■ Samedi 22 mars 2014 à 15 h

#### Filière du cacao

■ Samedi 17 mai 2014 à 15 h

■ Samedi 14 juin 2014 à 15 h



## 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

## 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

## Criollo chocolatier E.U.R.L., l'artisan de votre plaisir

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD

Adresse e-mail : [contact@criollo-chocolatier.com](mailto: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.

## 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.

Créations studio graphique ogham iso 14001 - Photos chocolats Nicolas Bessanrid





**CRILLO CHOCOLATIER**  
L'ARTISAN DE VOTRE PLAISIR