





## MAGIC SARAH

Une *nouvelle* rencontre avec Sarah Truong-Qui.

L'automne et l'hiver vont nous donner à nouveau l'envie de chocolats aux saveurs et aux parfums de caramel, de marrons, de mandarine et pour égayer tout cela j'ai demandé à Sarah, pour la 3<sup>e</sup> fois, de venir travailler avec nous sur cette carte afin de nous transporter dans son univers mêlé d'exotisme et de tradition.

Lorsque deux artisans se rencontrent, partageant la même exigence dans la sélection des produits les plus nobles et dans leur transformation sans fard ni artifice, nous obtenons une carte où se côtoient le whisky Hibiki, le poivre des cimes, le cacao du Vietnam, les carottes fanes, l'huile de macadamia, la mangue et les citrons verts...

Un voyage aux pays de la sensualité et de l'équilibre, une touche féminine au cœur de la force du cacao. Encore une belle rencontre, pleine de joie et de partage, pour mes équipes et moi-même.

**Merci Magic Sarah !**



## CATALOGUE DES SAVEURS

### SAVEURS PURES ORIGINES



#### BINH-DAÏ

Ganache au chocolat **Binh-Daï** (Forastero, Trinitario, 64 % de cacao, Delta du Mékong, Vietnam).

Binh-Daï chocolate.

#### RIO MAMORÉ

Ganache au chocolat **Rio Mamoré** (Criollo, 68 % de cacao, province de Beni, cacao de cueillette, indiens Chimanes, Bolivie).

Rio Mamoré chocolate.



#### LAS ROYAS

Ganache au chocolat **Las Royas** (Criollo, 66 % de cacao, fèves blanches du Chiapas, Mexique).

Las Royas chocolate.

### SAVEURS ÉPICÉES

#### PARFUM DE KANDY

Ganache à la mangue et à la cannelle, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Mango and cinnamon ganache.



Recette élaborée en collaboration avec Sarah Truong-Qui, chef de L'Empereur de Huê





### DÉLICE DE L'ORÉNOQUE

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

Tonka bean ganache.



### SHIRAZ

Ganache à la carotte et au gingembre frais,  
chocolat **Grenade** (île de Grenade).

Carrot & fresh ginger ganache.



### TERRA MERITA

Ganache parfumée au curcuma frais et zestes d'oranges,  
chocolat **Las Royas** (Mexique).

Fresh turmeric & orange zest.

## SAVEURS POIVRÉES



### UN MATIN À CAO BANG

Ganache parfumée au poivre des cimes,  
chocolat **Binh-Dai** (Vietnam).

Pepper crown ganache.



## SAVEURS DE FLEURS

### JARDIN DE CUPIDON

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

Rose essence, Lauragais honey.

### TOULOUSE SHANGHAI

Ganache parfumée aux litchis et à l'essence naturelle de  
violette, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Litchee flavored ganache and natural violet essence.



## SAVEURS DE PLANTES

### MISS SARAH

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

Lemon grass infusion.



### QUEENSLAND

Ganache à l'huile de macadamia,  
chocolat **Chuao d'Aragua** (Venezuela).

Macadamia oil ganache.





### SOUVENIR D'ÉCOLIER

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

Bourbon vanilla and bitter almond.

L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ  
Ganache au rouleau de réglisse,  
chocolat **Maracaibo** (Venezuela)  
Liquorice ganache.



### SAVEURS DE FRUITS



#### TRANS PACIFIQUE

Ganache à la banane et au limequat,  
chocolat **Grenade** (Île de Grenade).

Banana & limequat.

#### ZANZIBAR

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

Lime and vanilla ganache.





### À L'OMBRE D'UN FIGUIER

Ganache aux figues fraîches et sèches rôties et flambées à l'ouzo Tynaboy, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Ganache with fresh and dried figs, roasted & flambéed with Ouzo.

### 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 DU MANDARIN

Pâte d'amandes foisonnée au jus de Kalamansi.

Almond paste & calamondin orange juice.

### SOLEIL DE MECKNES

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

Mandarin, orange peel & orange tree honey.



### SAVEURS THÉS ET CAFÉS

#### FLEUR SACRÉE

Thé vert de Chine au lotus, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Chinese green tea with lotus.

#### UN MATIN À MYOKO

Thé Genmaïcha du Japon, riz soufflé, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Japanese Genmaïcha tea, puffed rice.



#### HARMONIE CÉLESTE

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

Blackberry and Gogi berry tea.

#### CAFÉ À SAÏGON

Ganache très lactée au café Moka d'Ethiopie, miel du Lauragais, chocolat **Quevedo** (Ghana).

Very milky ganache, Moka coffee & Lauragais honey.





## SAVEURS D'ALCOOLS



### TERRASSE À TOULOUSE

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

Armagnac flavored ganache.



### PACIFIC EXPRESS

Ganache parfumée au whisky Hibiki, vanille de Tahiti, chocolat **Binh-Dai** (Vietnam).

Hibiki whiskey and Tahiti vanilla.



### LA DÉSIRADE

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

Salted butter caramel with rum.

## SAVEURS D'AUTOMNE

### 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 **Americano** (Amérique du Sud).

Chestnut cream, candied chestnut chips, vanilla.

### DÉLICE D'ATHÉNAÏS

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

Piemont Hazelnut past, Lauragais honey.



## SAVEURS PRALINÉES

### BÂTON ROUGE

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

Pecan nut & almond praline, cranberry paste.



### PRALINÉ DE HUÊ

Praliné amandes Marcona et noisettes du Piémont, noix de coco, pâte de fruit mangue et jus de citrons verts, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Marcona almond praline, hazelnut, coconut, mango fruit paste & lime juice.





#### CRUMBLE DE L'EMPEREUR

Crumble parfumé à l'anis étoilé, praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Star anise crumble, almond & hazelnut praline.



#### GRAN SICILE

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

Sicilian pistachio praline.



#### LE PETIT ORIENT

Praliné aux amandes Marcona parfumé au thé matcha, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Marcona almond praline and matcha tea.



#### EL PUEBLO NARANJA

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

Hazelnut and almond praline, orange zest.

#### CROIX BARAGNON

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

Layered biscuit leaves in almond and hazelnut praline.



#### CROIX BARAGNON

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

Layered biscuit leaves in almond and hazelnut praline.



#### TRADITION SAUVAGE

Praliné noisettes Piémont 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.



#### TRADITION SAUVAGE

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

Hazelnut praline and crushed praline.









## SAVEURS À GRIGNOTER

### AMANDES CARAMÉLISÉES CHOCOLATÉES

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

### BUISSENS D'AMANDES (NOIRS OU LACTÉS)

Amandes grillées, caramélisées enrobées de fin chocolat.

### GRIOTTE DE MOISSAC

Griotte, Kirsch, fin chocolat noir.

### MENDIANT

Figue, nougatine, écorce d'orange, noisette et noix de pécan grillées, 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.

### PETIT GOURMAND (NOIR OU LACTÉ)

Flocon de maïs, amande et pistache grillées, écorce d'orange, 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 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.

### DIPLOMATE

Praliné amandes et noix de muscade, pâte de fruits citrons verts, zestes d'orange.

### ÉLÉGANTE

Praliné à la pistache, guimauve à la framboise et à la rose, éclats de framboises.

### 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.

### 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.

## PÂTE À TARTINER CRIOLLA

### CRIOLLA LISSE N° 0

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre.

### CRIOLLA GRAINS N° 1

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre.

### CRIOLLA NOISETTES GRAINS N° 7

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre, amandes.



## 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.

#### LE GRAN QUEVEDO TEXTURE SOYEUSE

Arriba, Forastero, origine Équateur,  
72 % 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.



#### 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

Trinitario, origine République Dominicaine, 70 % de cacao.

#### SAMANA LACTÉ TEXTURE SOYEUSE

Trinitario, origine République Dominicaine, 42 % de cacao.

#### SAMANA ABSOLU

Trinitario, origine République Dominicaine, 100 % de cacao.

#### GUADALUPE

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

#### KUMASI

Forastero, Trinitario, origine Ghana, 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.

#### ORANGE MANGOKY

Double fermentation oranges fraîches et Criollo Trinitario Madagascar, 64 % cacao.

#### MANGOKY

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 68 % de cacao.

#### MANGOKY

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 82 % de cacao.

#### MANGOKY LACTÉ

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 33 % de cacao.

#### MANGOKY ABSOLU

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 100 % de cacao.

#### KÉRÉMA ABSOLU

Trinitario, origine Papouasie Nouvelle Guinée, 100 % de cacao.

#### BINH-DAÏ

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

#### SURABAYA TEXTURE SOYEUSE

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

#### IVORY

35 % pur beurre de cacao.

#### CHOCOLATS ADAPTÉS AUX PERSONNES DIABÉTIQUES

#### LIBERTY

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

#### LIBERTY LACTÉ

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 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.

#### LE GRAND C – ROSES

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

#### QUEVEDO MENDIANT

Origine Équateur, 41 % de cacao.



## L'EMPEREUR DE HUÊ

Jamais deux sans trois et nous voilà en route pour une nouvelle aventure dans le monde infini du chocolat.

Jean-Pierre le magicien a su, comme toujours, mettre en chocolat nos idées et mes intuitions, glanées au fil de rencontres, de voyages ou tout simplement ici sur nos beaux marchés.

Ces inspirations nous viennent d'ici un peu, d'Asie beaucoup, mais ici ou ailleurs, peu importe, cette aventure est surtout une histoire de passion :  
passion pour ce chocolat si constant et changeant à la fois,  
passion pour le bon et le beau, pour le goût et pour l'exigence de l'artisanat.

## L'AVENTURE CONTINUE !

Sarah TRUONG-QUI

L'EMPEREUR DE HUÊ

17 rue des Couteliers – 31000 Toulouse – 05 61 53 55 72

[www.empereurdehue.com](http://www.empereurdehue.com)





## POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

**En téléphonant au**

**05 62 18 31 72**

(magasin-atelier Saint Pierre de Lages) ou

**05 61 21 42 88** (magasin Victor Hugo) ou

**05 61 39 17 14** (magasin Place St Étienne).

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.

## ATELIERS DÉCOUVERTES DU CACAO

### À SAINT-PIERRE DE LAGES

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

#### DATES À RETENIR :

*Filière du cacao*

■ Samedi 26 septembre 2015 à 15 h

■ Samedi 31 janvier 2016 à 15 h

*Chocolats chauds*

■ Samedi 7 novembre 2015 à 15 h

### À TOULOUSE, 2 PLACE SAINT ÉTIENNE

**Thème : les rencontres du cacao**

#### DATE À RETENIR :

■ Samedi 14 novembre 2015, de 10 h à 12 h, dégustation de grands crus de chocolats et boissons chocolats chauds.

Sur rendez-vous, en téléphonant au 05 62 18 31 72, vous pourrez vous inscrire aux 3 thèmes proposés. (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.



## **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

## **MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE**

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

### **Horaires :**

Du mardi au jeudi : 10 h - 19 h

Du vendredi au samedi : 10 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.

[criollo-chocolatier.com](http://criollo-chocolatier.com)



