

PLACE  
V. HUGO

CRIOLLO CHOCOLATIER

CRIOLLO  
CHOCOLATIER

23

CRIOLLO CHOCOLATIER

n°29





## Le 23 place Victor Hugo ou le voyage du goût

Voici la 29<sup>e</sup> carte des saveurs Criollo Chocolatier, un grand tournant pour notre entreprise puisque nous déplaçons notre boutique historique du 12 rue du Rempart Matabiau au 23 place Victor Hugo.

Ce petit voyage permettra de vous accueillir dans des locaux plus spacieux et mieux adaptés à nos produits.

En parallèle, je vous propose un grand voyage au pays du goût :  
de l'arbre, le cacaoyer jusqu'au chocolat.

Nous ferons une halte à chaque étape de cette extraordinaire aventure  
qu'est la transformation du cacao.

Pour ce faire, j'ai demandé à François Foyard d'illustrer ce parcours durant lequel  
je vais vous décrire les arômes et les saveurs nés de cette alchimie.

À l'ombre de la canopée, sous la chaleur moite des tropiques, c'est tout d'abord la récolte des cabosses arrivées à maturité et uniquement ces dernières. Elles renferment une grappe de petits lobes de chair blanche appelée mucilage, légèrement sucré au goût de litchis et de jus d'orange.

Au centre, un noyau : la fève de cacao déjà très amère, sans arôme, portant cependant les précurseurs aromatiques (signatures du sol et de la variété botanique de la plante) qui ne se révéleront que par les actions des hommes de la grande famille du cacao.

Le transport des cabosses du verger à l'hacienda se fait encore de nos jours à dos d'homme, de mule, d'âne ou plus rarement en pirogue grâce au courage de femmes et d'hommes d'une incroyable ténacité pour ce travail harassant.

Les cabosses de cacao sont ouvertes à l'aide d'un gourdin, travail au combien délicat car il ne faut pas entailler les précieuses graines. Les planteurs retirent la grappe de mucilage, remplissent le bac de fermentation des graines et le couvrent de feuilles de bananiers.

Le cacao va alors subir deux fermentations, la première alcoolique et la seconde acétique : le mucilage va fondre, les graines de cacao vont gagner en notes chocolatées sous l'action de l'alcool et de l'acide acétique, créant ainsi suivant les terroirs, des notes fruitées ou végétales, l'amertume diminue nettement.

Trois jours plus tard, les fèves sont étalées sur des planches, sous le soleil des tropiques, les planteurs dansent pour les remuer, l'humidité doit quasiment disparaître, le cacao sèche sous l'astre sacré et les tanins vont s'atténuer. Cependant même à ce stade avancé, rien n'est acquis, les pluies tropicales pourraient venir tout détruire ! Aussi les planteurs veillent inlassablement, ils rentrent et sortent la récolte au gré du climat, les arômes se développent lentement.

Sous le feu du torréfacteur, le travail des planteurs va pouvoir enfin se révéler, laissant apparaître des arômes de grillé, de gâteau au chocolat, de caramel, de café, d'amandes... le goût du cacao est si complexe et si profond.

Le broyage de la fève en une pâte, la liqueur de cacao, provoque en bouche une explosion aromatique, libérant les saveurs amères, acides, astringentes.

Le conchage, tel le roulis de la mer sur les galets, va arrondir les facettes des particules de cacao et de sucre. Nous voici enfin en présence de chocolat, le chocolatier, tel un équilibriste jouant avec les saveurs, a fait naître un arc-en-ciel d'arômes. Le conchage peut durer de 30 à 70 heures, rendant le chocolat plus onctueux, mais il faut être vigilant pour ne pas perdre l'arôme volatil du chocolat et du terroir qui caractérise le cacao.

**Nous vous laissons continuer ce voyage et vous souhaitons une excellente dégustation !**





Carte des saveurs

## Saveurs pures origines

### LA LATINA

Ganache au chocolat assemblé **Venezuela, Équateur et Bolivie**, 70 %, Criollo, Trinitario, Forastero et Nacional.

Venezuela, Ecuador, Bolivia chocolate ganache.



### MANGOKY CŒUR DE FÈVE

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

100 % Madagascar cocoa paste ganache.



### LES BÊTISES DE SIMONE

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

Pecan nuts and roasted chocolate ganache.



## Saveurs épicées

### ROYAL MONCEAU

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

Orange juice, orange peel, star anise ganache.





#### NUIT À GOA

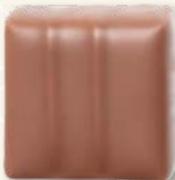
Ganache parfumée au **Carry Colombo d'Inde**,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Indian Carry Colombo ganache.

#### RHUBARBE CANNELLE

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

Rhubarb and Cinnamon ganache.



#### Saveurs poivrées

#### ZHONGBA

Ganache parfumée aux **baies de Tchuli** des contreforts  
de l'Himalaya, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Tchuli berries from foothills of the Himalayas, ganache.



#### SAVANNA

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

Peper from Jamaica ganache.

#### BAO DAÏ

Ganache au **citron vert** et **piment rouge**  
chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Lime & red chilli ganache.



#### Saveurs de fleurs

#### ROSE ANAÏS

Ganache parfumée à la **graine d'anis** et **essence naturelle**  
de **roses**, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

Aniseed & essence of rose ganache.



#### TOULOUSE SHANGHAI

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

Litchee flavored and natural violet essence ganache.



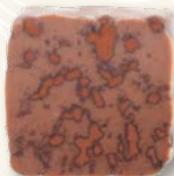
#### Saveurs de plantes

#### KIKA DE CALELLA

Ganache aux **fèves tonka** et à la **verveine**,  
chocolat **Paradise** (Ile de Grenade).

Tonka bean and verbena ganache.





#### SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache au **lait d'amande amère** et **vanille Bourbon de Madagascar**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).  
Bourbon vanilla and bitter almond milk ganache.

#### UN SOIR À TEL AVIV

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



#### JARDIN ORIENTAL

Ganache à la **menthe poivrée** et **menthe fraîche**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).  
Peppermint ganache.

#### L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ

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



## Saveurs de fruits



#### ZANZIBAR

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

#### SALVADOR DE BAHIA

Ganache au **fruit de feijoa**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).  
Feijoa ganache.



#### FRUIT DE RAGUSE

Ganache à la **figue sèche**, au **laurier** et **vinaigre balsamique de Modène**, chocolat **Quevedo** (Équateur).  
Dry fig, bay leaf, balsamic vinegar ganache.

#### 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 ganache.





#### BONHEUR DE PAULINE

Ganache aux **bananes flambées au rhum**,  
chocolat **Gran Pajeten** (Pérou).

Banana flambé with rum ganache.

#### POIRES BONNE MAMAN

Ganache aux **poires William** cuites au **vin Domaine Borie de Maurel, esprit d'automne Minervois 2014, clous de girofle, vanille**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pears cooked in Minervois wine, cloves, vanilla ganache.



#### PASSIONATTA

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

Marzipan with passion fruit coulis.

#### SOUVENIR D'ENFANCE

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

Raspberry ganache and lemon tree honey ganache.



## Saveurs de thés et cafés

LE 16 RUE CUJAS

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

Yunnan golden red tea, acacia honey ganache.

L'IMPÉRIAL CEYLAN

Ganache au **thé noir Tchai** parfumé aux **épices traditionnels indiens** (cannelle), chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Black tea flavored with indian traditional spices ganache.

PROMENADE AU PALAIS D'ÉTÉ

Ganache au **thé vert de Chine** parfumé **aux agrumes, menthe et gingembre**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Green tea flavored with citrus fruit, mint and ginger 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 Valencia** et **noisettes romaines**, miel du Lauragais, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Grand Marnier praline, almond & hazelnut ganache.

TERRASSE À TOULOUSE

Ganache parfumée à **L'Armagnac Domaine de Papolle 1973**, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Armagnac Domaine de Papolle 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.

#### DÉLICE D'ATHÉNAÏS

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

Hazelnuts paste, honey from Lauragais, ganache.



### Saveurs pralinées

#### LE PETIT ORIENT

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

Marcona almond praline and matcha tea.



#### BÂTON ROUGE

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

Pecan nut praline, cranberry paste.



#### GRAN SICILE

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

Sicilian pistachio praline.

#### KORIS LEMON

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

Almond praline, coriander berries, lemon zest.



#### PIÉMONTE

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

Hazelnut praline with a roasted Piedmont hazelnut.



#### TRADITION SAUVAGE

Praliné **noisettes** et **amandes**, broyé à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut and almond wild praline.







#### 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.



#### BLACK CRUMBLE

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

Crumble with dark chocolate and almond praline.

#### EL PUEBLO NARANJA

Praliné **noisettes romaines** et **amandes Valencia**,  
**zestes d'oranges**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut and almond praline, orange zest.



#### ALHAMBRA

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

Candied orange peel, almond paste, hazelnut praline.





Carte des fantaisies

## 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.

### GARONNA (NOIR OU LACTÉ)

Galet d'amandes grillées et 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.

### 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 DE CITRON CONFIT

Tranches de citrons confits et fin chocolat noir.

### TRANCHES DE CITRON VERT CONFIT

Tranches de citrons verts confits et fin chocolat noir.

### TRANCHES DE CLÉMENTINE CONFITE

Tranches de clémentines confites et fin chocolat noir.

### TRANCHES D'ORANGE

Tranches d'orange confites et fin chocolat noir.

### TRANCHES D'ORANGE SANGUINE

Tranches d'orange sanguine confites et fin chocolat noir.

## 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.

## 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.



### 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.



### 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.



## 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

### LA LATINA 70 % TEXTURE SOYEUSE

Criollo Bolivie, Tринитарио Venezuela, Nacional Équateur, 70 % de cacao.

### CARIAQUITO 75 %

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

### CHUAO D'ARAGUA 68 %

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

### MARACAIBO 72 %

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

### MARACAIBO 88 % TEXTURE SOYEUSE

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

### MARACAIBO ABSOLU 100 %\*

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

\*chocolat adapté aux personnes diabétiques

### ARRIBA DE BABAHOYO 80 %

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

### LE GRAN QUEVEDO 72 % TEXTURE SOYEUSE

Arriba, Forastero, origine Équateur, 72 % de cacao.

### QUEVEDO 66 %

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

### QUEVEDO ABSOLU 100 %\*

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

### QUEVEDO LACTÉ 50 %

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

### EL TALLAN 63 %

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

### RIO MAMORE 68 % TEXTURE SOYEUSE

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

### LAS JOYAS 66 %

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

### TILARAN 70 % TEXTURE SOYEUSE

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

### TILARAN LACTÉ 40 % TEXTURE SOYEUSE

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

### IGUAÇU 62 %

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

### AMÉRICANO 70 %

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

### LE GRAND C 68 %

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

### SAMANA 70 %

Tринитарио, origine République Dominicaine, 70 % de cacao.

SAMANA 83 % TEXTURE SOYEUSE

Tritinario, origine République Dominicaine, 83 % de cacao.

SAMANA ABSOLU 100 %\*

Tritinario, origine République Dominicaine, 100 % de cacao.

SAMANA LACTÉ 42 % TEXTURE SOYEUSE

Tritinario, origine République Dominicaine, 42 % de cacao.

GUADALUPE 67 %

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

KUMASI 68 %

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

KUMASI 74 % TEXTURE SOYEUSE

Forastero, Tritinario, origine Ghana, 74 % de cacao.

AFRICA 85 %

Forastero, Tritinario, origine d'Afrique Ghana et Côte d'Ivoire, 85 % de cacao.

ANDZAVIBÉ 68 %

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

ORANGE MANGOKY 64 %

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

MANGOKY 68 %

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 68 % de cacao.

MANGOKY 82 %

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 82 % de cacao.

MANGOKY ABSOLU 100 %\*

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 100 % de cacao.

MANGOKY LACTÉ 33 %

Criollo Tritinario, origine Madagascar, 33 % de cacao.

KÉRÉMA ABSOLU 100 %\*

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

\*chocolat adapté aux personnes diabétiques

BINH-DAÏ 64 %

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

SURABAYA 64 % TEXTURE SOYEUSE

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

LIBERTY 66 %\*

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

LIBERTY LACTÉ 41 %\*

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

IVORY 35 %

35 % pur beurre de cacao.



## Les fantaisies du Criollo

AMÉRICANO – ORANGES 70 %

Origine Amérique du sud, 70 % de cacao.

ANTILLE – POIVRE DE LA JAMAÏQUE 66 %

Origine Îles des Caraïbes, 66 % de cacao.

LA PRALINÉE

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

MANGOKY – NOUGATINE 33 %

Origine Madagascar, 33 % de cacao.

MANGOKY – FRAMBOISE 64 %

Origine Madagascar, 64 % de cacao.

MARACAIBO – ROSES 72 %

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

QUEVEDO MENDIANT 41 %

Origine Équateur, 41 % de cacao.



## 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 Saint-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.

**Attention : nous arrêterons les expéditions de Noël le 21 décembre 2016 au soir.**

## PORTES OUVERTES

SAINT-PIERRE DE LAGES

Atelier en fonctionnement

- Du vendredi 7 octobre à 15 h  
au dimanche 9 octobre à 18 h

MAGASINS VICTOR HUGO ET SAINT-ÉTIENNE

Animations

- Du vendredi 7 octobre à 10 h  
au samedi 8 octobre à 18 h

## ATELIERS DÉCOUVERTES DU CACAO

À TOULOUSE, 2 PLACE SAINT ÉTIENNE

Thème : les rencontres du cacao

### DATES À RETENIR :

Dégustation de grands crus de chocolats avec diverses boissons : chocolats chauds, cafés, thés, vins...

- Samedi 24 septembre 2016,  
de 10 h à 12 h
- Samedi 22 octobre 2016,  
de 10 h à 12 h

À SAINT-PIERRE DE LAGES

2 thèmes au choix :

chocolats chauds ou filière du cacao

### DATES À RETENIR :

Chocolats chauds

- Samedi 28 janvier 2017 à 15 h

Filière du cacao

- Samedi 22 avril 2017 à 15 h

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

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

### 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 PLACE SAINT-ÉTIENNE

2, place Saint-Étienne 31000 TOULOUSE

Tél. 05 61 39 17 14

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

### Horaires :

Du mardi au jeudi : 10 h - 19 h

Du vendredi au samedi : 10 h - 19 h 30

## MAGASIN VICTOR HUGO

### Attention courant septembre : changement d'adresse

23, place Victor Hugo 31000 TOULOUSE

Tél. 05 61 21 42 88

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

### 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

### 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)



# AUX SIX SOEURS

