

N ° 30



"de Siquelino" - S.F. 16



## *Une rencontre... avec Sandrine Follère*

Les personnes ayant la faculté de dessiner d'un seul trait m'ont toujours fasciné, je pense à la calligraphie chinoise ou encore à Picasso, Cocteau, Gainsbourg et bien d'autres...

J'ai découvert par hasard le travail de Sandrine Follère, artiste toulousaine. Spontanément conquis par son coup de crayon et son univers artistique, je lui ai proposé de participer à la création de notre trentième carte des saveurs. L'année dernière, François Foyard avait illustré avec beaucoup de talent la filière: du cacao à la couverture de chocolat. J'ai naturellement invité Sandrine à représenter l'activité de l'atelier de Saint-Pierre de Lages: du chocolat de couverture aux produits Criollo, tels que les bonbons, les barres, les sucettes...

Sandrine a passé du temps à notre atelier afin de s'imprégner du travail des chocolatiers et nous avons pris beaucoup de plaisir à poser pour elle. Elle nous a expliqué son goût prononcé pour les saveurs de Bali.

Inspirés de la première carte réalisée en collaboration avec Sarah Truong Qui, nous avons ajouté quelques créations suggérées par Sandrine: d'Asie et d'ailleurs.

Je vous invite, avec cette nouvelle carte, à la visite de notre atelier au travers du regard bienveillant de Sandrine et à la découverte de saveurs asiatiques dont elle raffole.

Vous pourrez retrouver les œuvres originales de Sandrine exposées au magasin de la place Saint-Etienne à Toulouse.

*Bonne dégustation!*

La collaboration que m'a proposée Jean-Pierre Dujon Lombard m'a fait vivre une expérience inédite. Nous venons tous deux du monde de l'artisanat et ce langage commun de la simplicité et du « savoir-faire », du plaisir de la recherche, de l'exigence, du rapport concret et charnel à la matière, ont donné corps et sens à cette rencontre.

En poussant la porte de l'atelier de Saint-Pierre de Lages, j'ai été accueillie par la présence puissante du cacao, j'ai senti, ressenti... et le voyage a commencé. Découvrir l'univers Criollo, dessiner

au cœur de ce lieu lumineux, hors du temps, où la sensorialité est convoiée et stimulée, furent des moments uniques. J'ai voulu raconter l'histoire de ces femmes et hommes qui œuvrent à l'atelier. De nouvelles saveurs ont été créées, des motifs et des dessins sont nés.

La joie d'allier la gourmandise à l'exploration des chemins de la création m'a rappelé mon enfance, lorsque le carré de chocolat fond en bouche et que l'alchimie des textures et des saveurs nous amène au cœur des émotions.

*Sandrine Follère*

Sculpteur et peintre  
[www.sandrinefollere.com](http://www.sandrinefollere.com)



## CARTE DES SAVEURS



"Jo Cassin du Na.B." SFollies 16

### *Saveurs pures originales*



RIO MAMORE

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

Rio Mamoré chocolate ganache.

LAS JOYAS

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

Las Joyas chocolate ganache.



### *Saveurs poivrées*



DIPANGO

Ganache au **poivre Selim** du Togo,  
chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Selim pepper ganache.

BOMBAY - KATMANDOU

Ganache au **poivre Timut du Népal** et **mangue d'inde**,  
chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Nepal's Timut pepper & India's mango ganache.



## *Saveurs épicées*

---

### COQUIN COQUINE

Ganache aux **racines de galanga, jus et zestes d'orange, miel d'orangers**, chocolat **Arriba de Babahoyo** (Équateur).

Galanga roots, orange juice and peel, orange tree honey ganache.

### INDOCHINE

Ganache parfumée au **Carry Colombo, gingembre, citronnelle, lait de coco**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Carry Colombo, ginger, lemongrass and coconut milk ganache.

### LE SECRET DE TANIMBAR

Ganache aux **zestes et jus de citron vert, clou de girofle**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Lime peel and juice & cloves ganache.

## *Saveurs de fleurs*

---

### SANGSHA

Ganache aux **litchis** légèrement parfumée à l'**essence de roses**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Litchi ganache slightly flavoured with roses essence.

### TOLOSA ABANILLA

Ganache aux **figes, vinaigre de figes** et **essence de violettes**, chocolat **La Latina** (Bolivie, Équateur, Venezuela).

Figs, figs vinegar & violets essence ganache.

## *Saveurs de plantes*

---

### LA PIGNOLE

Ganache au **romarin** de mon jardin et **miel de romarin**, sertie de **pinions** grillés de Montseny, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Rosemary & rosemary honey ganache, grilled pine nuts.

### JARDIN DE CÉZANNE

Ganache à la **lavande et miel de lavande**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Lavander & lavender honey ganache.



#### DIABOLO

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

Peppermint & liquorice ganache.

## *Saveurs de fruits*

#### PARFUM D'HUË

Pâte de fruit à la **mangue, zestes et jus de citron vert**,  
ganache chocolat **Quevedo** (Équateur).

Mango fruit paste ganache, lime peel & juice.



#### DÉLICE DE MADEMOISELLE

Ganache à la **fraise des bois, vinaigre de Banyuls**  
et **miel d'orangers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Wild strawberry, Banyuls vinegar & orange tree honey ganache.

#### CÔTE DE NUITS

**Pâte d'amande** légèrement foisonnée  
au **jus et crème de cassis Noir de Bourgogne**.

Almond paste slightly overrun with cassis juice and liquor.



#### NHA TRANG

Ganache à l'**ananas, zestes de citron vert, cubes**  
**d'ananas confits**, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Pineapple & lime peel ganache, candied pineapple cubes.

#### DOUCEUR DU MÉKONG

Ganache au **pamplemousse, menthe et coriandre**,  
**miel d'orangers**, chocolat **Ocumare** (Venezuela).

Grapefruit, mint & coriander, orange tree honey ganache.



#### NARANJITA DE QUITO

Ganache à la pulpe de **narangille, vanille**,  
chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Naranjilla pulpa & vanilla ganache.

#### SOLEIL DE LA DRÔME

Ganache à l'**abricot, morceaux d'abricots confits aux**  
**noyaux, miel du Lauragais**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Apricot, candied apricots & Lauragais honey ganache.



## *Saveurs thés et cafés*

### FLEUR SACRÉE

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

Chinese green tea with lotus ganache.



### YIN HAO

Ganache au **thé jasmin Yin Hao** de Chine,  
chocolat **Arriba de Babahoyo** (Équateur).

Jasmine tea flavoured ganache.



### FLEUR DU JAPON

Ganache au **thé vert Sencha** parfumé aux **fleurs de  
cerisiers**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Green Sencha tea ganache with cherry tree flowers.



### LE PETIT FLORENTIN

Ganache au **moka d'Éthiopie** et **noisette romaine  
d'Italie**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Ethiopia moka ganache, hazelnuts.



"do you do 1' dimanche". 5 Folies 16

## *Saveur d'alcool*



ANGOULÊME- OSAKA  
Ganache au cognac et limequat,  
chocolat **Paradise** (Île de Grenade).  
Cognac & limequat ganache.

## *Saveurs de vacances*



MALACCA  
Ganache au **caramel, jus et zestes de citron jaune, muscade**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Caramel, lemon peel & nutmeg ganache.

DÉLICE DE NAM PHUONG (SAVEUR DU SUD)  
Ganache à la **banane, lait de coco, éclats de cacahuètes caramélisées**, chocolat **Gran Pajeten** (Pérou).  
Banana, coconut milk ganache, small bits of caramelized peanuts.

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



## *Saveurs pralinées*



5 ÉPICES DE SARAH  
Praliné **amande Marcona** parfumé à la **badiane, clou de girofle, fenouil, poivre de Sichuan et cannelle**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Almond praline flavoured with star anise, cloves, fennel, pepper & cinnamon.

COCO BEACH  
**Crumble à la noix de coco, praliné amandes Marcona, noisettes du Piémont**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Coconut crumble, almond praline, hazelnuts.



CROIX BARAGNON  
**Feuillantine**, praliné **amandes et noisettes**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Layered biscuit leaves in almond & hazelnuts praline.





#### TRADITION SAUVAGE LAIT

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



#### PIÉMONTE LAIT

Praliné riche en **noisettes d'Italie** et une **noisette du Piémont** (IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Hazelnuts praline and one roasted Piémont hazelnut.

#### PIÉMONTE MÉRITA

Praliné aux **noisettes d'Italie, curcuma** et une **noisette du Piémont** (IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Hazelnuts praline, turmeric and one roasted Piémont hazelnut.



#### PRALINÉ TRADITION COCOTTE

Praliné **noisettes** et **amandes**, broyé à la meule, **graines de tournesol, sésame, lin blond et pavot**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Hazelnut and almond praline, sunflower seed, sesame, blond lin and poppy.



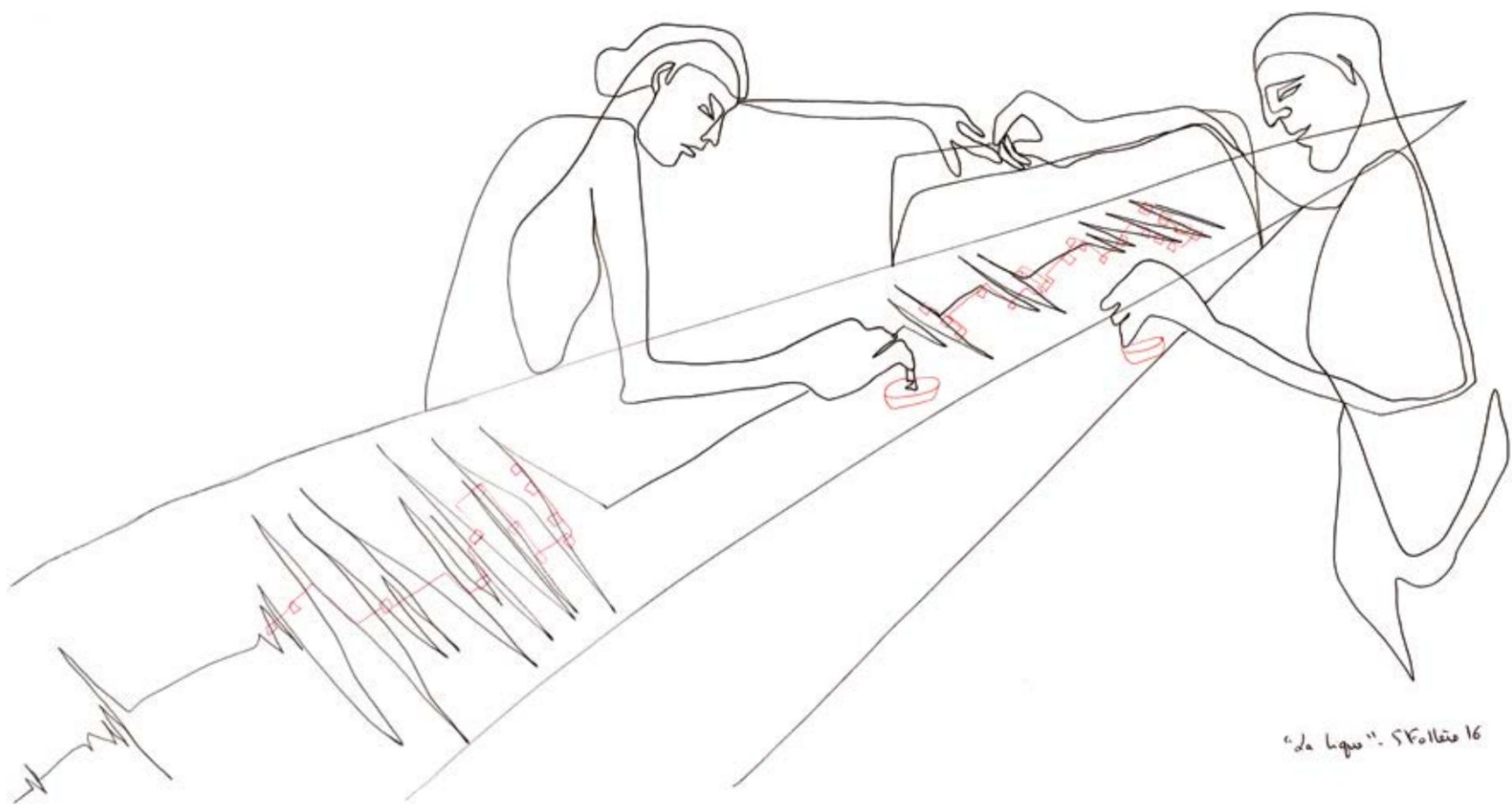
#### ALHAMBRA

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

#### PRALINÉ DE MONSIEUR MILLOT

Praliné **noisettes et amandes, grué** de cacao, chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).  
Hazelnut and almond praline, cocoa nib, Mangoky 100 % chocolate.





"La Lupa". SFollino 16



#### LE GRAN SICILE

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

Sicilian pistachio praline.

#### LE TEMPS DES CERISES

Praliné **amandes, huile essentielle d'amande amère, cerise broyée**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

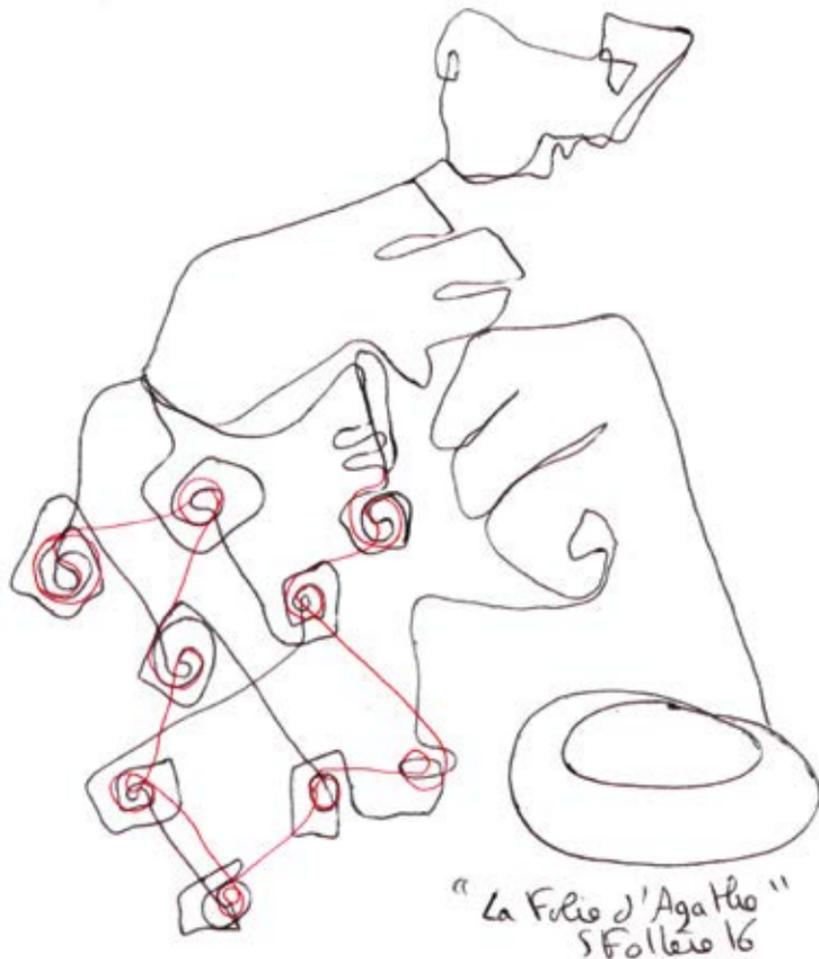
Almond, bitter almond essential oil, crushed cherries praline.



#### DOLCE VITAE

Feuilleté de **gianduja, pistache, noisettes** et **pâte de cacao**.

Gianduja chocolate, pistachio, hazelnuts and cocoa paste.



## 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

Violettes (en pot).

### 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.

"da gu'au" - SFollin 16

## *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.



### GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thai et gianduja noix de coco.



### 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.



## *Pate 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 TEXTURE SOYEUSE

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

### CARIAQUITO

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

### CHUO 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 ABSOLU

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

#### QUEVEDO LACTÉ

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

#### EL TALLAN

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

#### GRAN PAJETEN

Criollo amazonien, parc naturel Rio Abiseo, origine Pérou, 65 % 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

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

#### TILARAN LACTÉ TEXTURE SOYEUSE

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

#### IGUAÇU

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

#### PASSION D'IGUAÇU

Double fermentation maracuja et Forastero du Brésil, 55 % de cacao.

#### AMÉRICANO

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

#### LE GRAND C

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

#### SAMANA

Tritario, origine République Dominicaine, 70 % de cacao.

#### SAMANA TEXTURE SOYEUSE

Tritario, origine République Dominicaine, 83 % de cacao.

#### SAMANA ABSOLU

Tritario, origine République Dominicaine, 100 % de cacao.

#### SAMANA TEXTURE SOYEUSE

Tritario, origine République Dominicaine, 42 % de cacao.

#### GUADALUPE

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

#### KUMASI

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

#### KUMASI TEXTURE SOYEUSE

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

#### AFRICA

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

#### ANDZAVIBÉ

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

#### ORANGE MANGOKY

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

#### MANGOKY

Criollo Tritario, origine Madagascar, 68 % de cacao.

#### MANGOKY

Criollo Tritario, origine Madagascar, 82 % de cacao.

#### MANGOKY ABSOLU

Criollo Tritario, origine Madagascar, 100 % de cacao.

### MANGOKY LACTÉ

Criollo Trinitario, origine Madagascar,  
33 % 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.

### 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.

### IVORY

35 % pur beurre 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

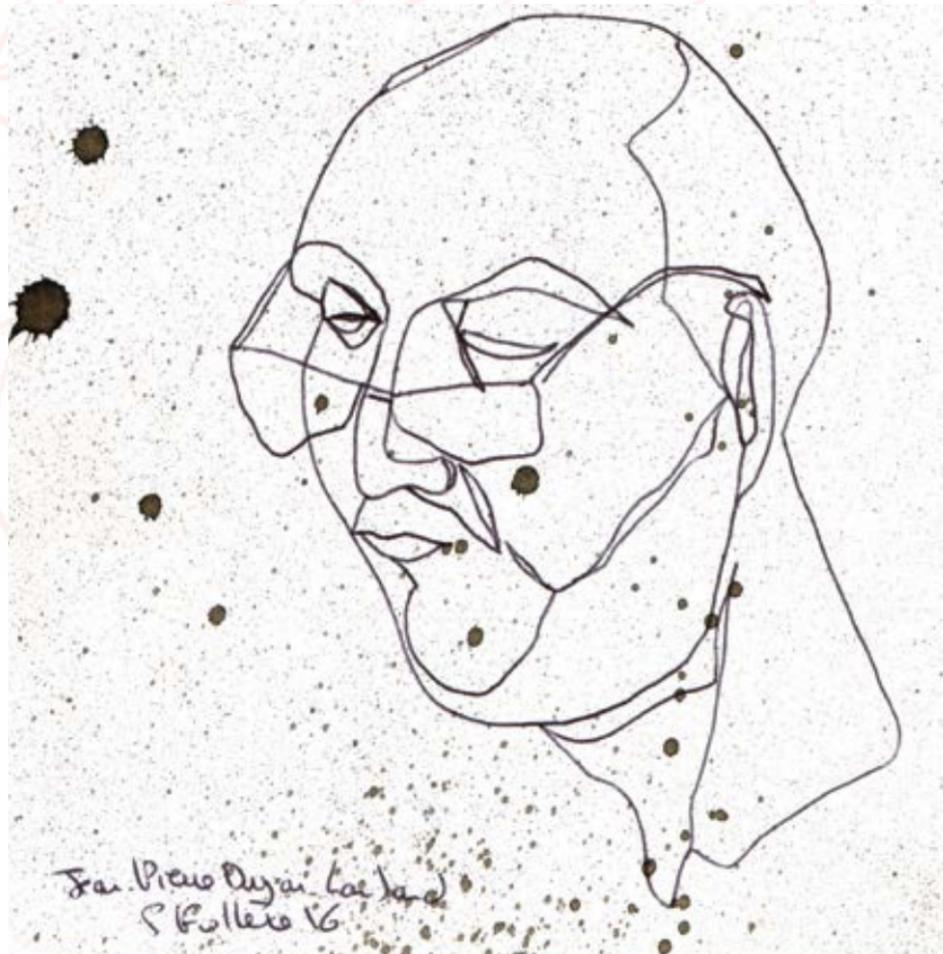
Origine Madagascar, 64 % de cacao.

### MARACAIBO – ROSES

Origine 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**

(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 à votre choix : en colissimo ou en Chronopost.

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

## ATELIERS DÉCOUVERTES DU CACAO

À TOULOUSE, 23 PLACE VICTOR HUGO

**Thème : chocolats chauds**

### DATES À RETENIR :

- Samedi 18 février 2017 de 10 h à 12 h
- Samedi 21 octobre 2017 de 10 h à 12 h.

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 18 mars 2017 de 10 h à 12 h
  - Samedi 18 novembre 2017 de 10 h à 12 h.

À SAINT-PIERRE DE LAGES

**Thème : filière du cacao**

### DATE À RETENIR :

- Samedi 29 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**

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.

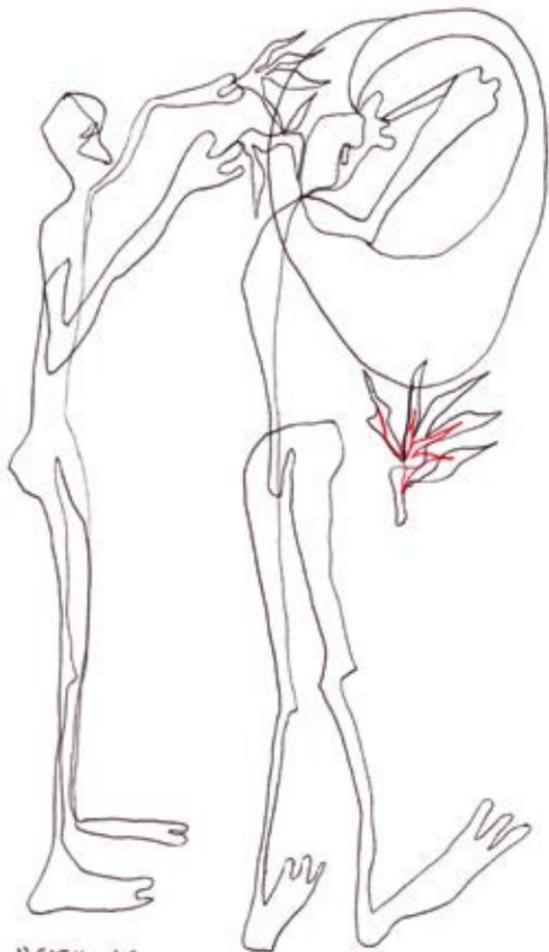
N° SIREN : 443 464 375.

N° SIRET : 443 464 375 00015.

APE : 1082 Z.

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





"L'amaudus" S Folies 16