





L'ÂME DU CHOCOLAT

Un Jour, un nouveau client me dit gentiment : « vos chocolats ont une âme », c'est un très beau compliment qui m'a impressionné, surpris, ému, questionné.

Je dis souvent que ma grand-mère vit encore au travers de mes chocolats, j'applique au jour le jour ses conseils culinaires, j'ai acquis ses réflexes et ses choix gastronomiques.

De belles rencontres ont aussi construit ma vision du chocolat, dans leur domaine respectif : Sarah, Florence, Christiane, Sandrine, Charlotte, Pierre et tant d'autres... L'âme du chocolat, c'est aussi celles des Planteurs, des Couvreuriers, des Cartonniers, de mes Collaborateurs, de Jacotte ma maman, de Frédéric mon compagnon, toute cette petite famille qui travaille dur et passionnément pour que nous ayons de grands chocolats.

Il est vertigineux de savoir que depuis 7 000 ans, des femmes et des hommes utilisent du cacao, ils ont rencontré des cacaoyers, qui comme pour moi, ont influencé le cours de leur vie en nourrissant leurs corps et leurs esprits.

Le cacaoyer a infusé mon âme, il est une de mes plus riches rencontres, il a fait de moi un homme enraciné,

fier de ce qu'il a accompli, heureux de croire que le chemin sera encore long et plein de surprises.

Le cacao est un cadeau de la Nature, la Nature est notre bien le plus précieux, elle est généreuse, elle donne sans compter, aujourd'hui nous devons impérativement apprendre à la respecter.

Chez Criollo, nous avons l'objectif d'essayer d'améliorer les choses. Nous avons donc décidé d'utiliser de plus en plus de produits issus de l'agriculture biologique dans un esprit pragmatique qui respecte la vie. Nous avons supprimé les colorants artificiels et limité les naturels. Nous utilisons pour nos chocolats des boîtes et des ballons fabriqués en Bretagne.

Around de notre nouvel atelier, nous allons planter un jardin avec des plantes autochtones nourricières pour les espèces animales et végétales qui vivent à nos côtés, à l'entrée du village de Lanta.

Nous allons essayer d'être à la hauteur des enjeux, petit geste après petit geste car il n'y a du cacao que sur cette incroyable Planète et nous voulons que de nombreuses générations puissent découvrir des chocolats qui ont une âme et ce pour longtemps encore.

Jean-Pierre Dujon Lombard



CARTE DES SAVEURS

SAVEURS PURES ORIGINES

LA LATINA

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



MARACAIBO CŒUR DE FÈVE

Ganache **Cœur de Fève**, pâte de cacao 100 % du **Vénézuela**, Sur Del Lago lac Maracaibo. Venezuela cocoa past 100 % chocolate.



LES BÊTISES DE SIMONE

Ganache aux **noix de pécan, miel toutes fleurs et chocolat rôti**, chocolat **Rio Mamoré** (Beni Bolivie). Pecan nuts, floral honey and roasted chocolate.



SAVEURS ÉPICÉES

NUIT À GOA

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

TRÉSOR DU CAP

Ganache à la **mangue**, aux **racines de gingembre**
de Chine et brunoise de **gingembre confit**,
chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Mango & diced stem ginger ganache.

SAVEURS POIVRÉES

MONT RAS DASHAN

Ganache parfumée aux **baies de la passion d'Éthiopie**,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Passion berries ganache.

BAO DAÏ

Ganache aux **zestes de citrons verts**
et **piment rouge** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Lime zest & red pepper 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-WAYANAD

Ganache parfumée au **poivre noir Tellichery d'Inde**
et à **l'essence naturelle de violettes**, chocolat **Tilaran**
(Costa Rica)
Indian black Tellichery pepper, 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.

SECRET DES BARÉKO

Ganache aux **graines de paix** du **Cameroun**,
chocolat **Kumasi** (Ghana).
Seeds of peace ganache.



L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ

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

Liquorice ganache.

SAVEURS DE FRUITS

NHA TRANG

Ganache à l'**ananas, zestes de citrons verts, cubes
d'ananas confits**, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Pineapple ganache, lime zest, candied pineapple cubes.



FRUIT DE RAGUSE

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

Dried fig, bay leaf, balsamic vinegar ganache.

ENVIE D'ÉTHAN

Pâte de fruits aux **framboises**,
pâte d'amandes à la pistache.

Raspberries fruit paste, pistachio marzipan.





POIRES BONNE MAMAN

Ganache aux **poires William** cuites au **vin Mas des Étoiles Cahors 2015**, clous de girofle, vanille, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pears cooked in wine from Cahor, cloves, vanilla ganache.

PASSIONATTA

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

Hazelnut paste with passion fruits coulis.



FOLIE D'AGATHE

Ganache au lait d'**amandes amères**, framboise, **miel toutes fleurs**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Bitter almond milk with raspberry & floral honey.

SAVEURS DE THÉS ET CAFÉS

VELOURS D'AMANDES

Ganache au **thé blanc BAI MU DAN** de Chine, **brunoise d'amandes blanchies Marcona**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

White tea Bai Mu Dan, Marcona diced almonds.



LUNE D'OR

Ganache au **thé vert LONG JING** de Chine, **coing et baies des Incas**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Green tea Long Jing, quince, Inca's berries.



BRUMES DU LAC DIAN

Ganache au **thé rouge Yunnan Shen Xian** de Chine, **mûre, framboise, miel toutes fleurs**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Red tea Yunnan Shen Xian, blackberry, raspberry, floral honey.



PETIT MATIN À VICTOR HUGO

Ganache au **café de la région de Sapito, 1 150 m au Pérou**, chocolat **El Tallan** (Pérou).

Peruvian coffee ganache.



SAVEURS D'ALCOOLS

LES EMBRUNS DE TRABAUD

Ganache au **rhum blanc agricole** cuvée de l'océan de la maison Trois rivières de l'anse Trabaud, Martinique, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Martinican white rum ganache.



DES SAULES ET DES ALAMBICS

Ganache au **Gin** de la maison **Naud**, parfumé à la bergamote de Méditerranée, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Gin flavoured with bergamot.



SAVEURS D'AUTOMNE

SAMANA QUIBERON

Ganache au **caramel beurre salé** et **noix de coco**,
chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Salted butter caramel and coconut 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**,
chocolat **Quevedo** (Équateur).
Hazelnuts paste 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.

ZHONGBA-COCO

Praliné **amandes et noisettes**, parfumé au **poivre Tchuli**
et **noix de coco râpée**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almond and hazelnut praline, Tchuli pepper and grated coconut.





PIÉMONTE

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



DO BRAZIL

Praliné aux **noix de cajou** finement broyées, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Finely crushed cashew praline.

CRUMBLE CHANOTTE

Crumble à la **farine de châtaigne**, **graines de pavot** et **zeste de citrons**, praliné **amandes Marcona**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Sweet chestnut flour crumble, poppy seed, lemon peel in an almond Marcona praline.



L'ÎLE AUX MOINES

Praliné de **graines de sarrasin**, broyé à l'ancienne, **amandes Marcona**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Buckwheat seeds praline, Marcona almonds.



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.

GARONNAS (NOIRS OU LACTÉS)

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

GOURMANDS (NOIRS OU LACTÉS)

Amandes et noix de pécan grillées et caramélisées, citrons confits, pistaches grillées, enrobées de fin chocolat.

GRIOTTE DE MOISSAC

Griotte, Kirsch, fin chocolat noir.

MENDIANTS

Figues, écorces d'oranges confites, noisettes et pistaches grillées, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ (NOIR OU LAIT)

Grué cristallisé, fin chocolat.

PLANTES CRISTALLISÉES

Violettes (pot de 100 g).

TRUFFES

Nature La Latina 70 %, rhum-raisin, pâte de noisettes et caramel beurre salé.

CARAMELS MAISON

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

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

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.

SAVEURS FRUITS CONFITS

FRUITS CONFITS

Citronnettes, gingembrettes et orangettes enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES DE CLÉMENTINES CONFITES

Tranches de clémentines confites et fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGES

Tranches d'oranges confites et fin chocolat noir.

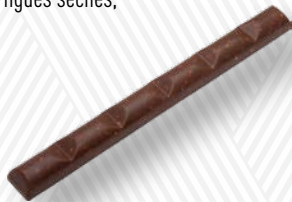


BARRES CHOCOLATÉES



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.



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 Thaï 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.





SOURIANTE

Ganache au café du Guatemala,
praliné noix de pécan, noix pécan caramélisée.

TENTATION

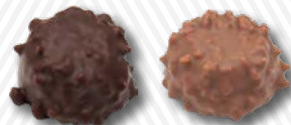
Caramel fondant vanille,
nougat aux noisettes,
écorces d'oranges.



ROCHERS

ROCHER (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne,
noisettes du Piémont.



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.





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 suspendrons les expéditions de Noël du jeudi 12 décembre 2019 au lundi 30 décembre 2019 inclus

PORTES OUVERTES

À SAINT-PIERRE DE LAGES

Atelier en fonctionnement

Du vendredi 11 octobre à 15 h

au samedi 12 octobre à 18 h

À TOULOUSE, 23 PLACE VICTOR HUGO ET 2 PLACE SAINT ÉTIENNE

Animations

Du vendredi 11 octobre à 10 h

au samedi 12 octobre à 18 h



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

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

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

Horaires :

Lundi : 14 h 30 - 19 h

Du mardi au samedi : 9 h 30 - 19 h

Dimanche : 10 h - 13 h

Nous remercions également
toute l'équipe Criollo Chocolatier
nos photographes
Pierre Bêteille, Maxime Rouanet, Felchlin Switzerland

et notre graphiste du studio ogham
Delphine Foyard

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.

criollo-chocolatier.com



