



COMPTOIR
DU
CHOCOLAT

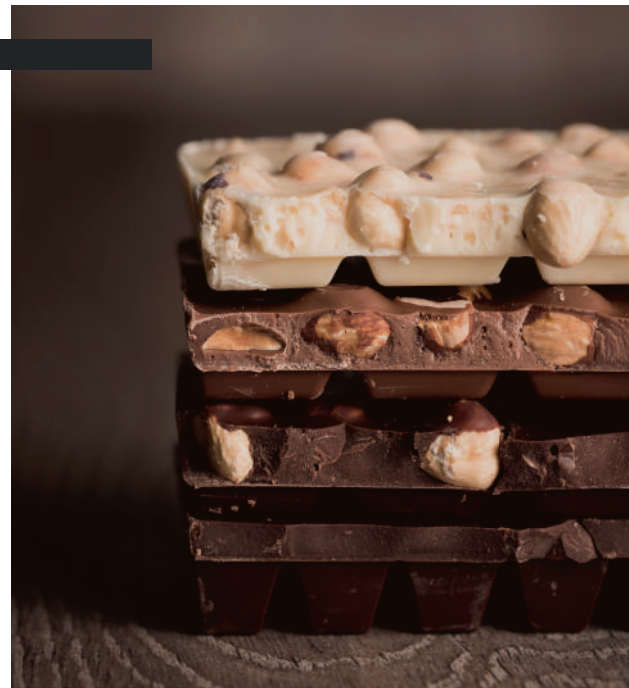
by
C
/
L



COMPTOIR
DU
CHOCOLAT
BY
C
L

Les produits présentés dans notre boutique sont réalisés avec des ingrédients de haute qualité, savamment sélectionnés pour leurs arômes et leur fraîcheur : des amandes rares, des fruits moelleux... Les connaisseurs y reconnaîtront à coup sûr la marque des confiseries haut de gammes.

La manufacture CLUIZEL maîtrise chacune des étapes de la création de ses chocolats. Pendant 70 ans, elle a innové, développé et affiné son savoir faire et concentre aujourd'hui tous les métiers qui participent à l'élaboration d'un chocolat : Cacaofévier, Confiseur et Chocolatier. Depuis la fin des années 90 la Manufacture CLUIZEL travaille en collaboration directe avec des planteurs d'excellence sur les trois continents du cacao. Juissant avec eux de partenariats exclusifs, elle peut travailler des fèves de qualité d'une richesse gustative augmentée de leur terroir et du savoir faire des exploitants.



Nos ballotins Personnalisés

N°1

Assortiment - 125g



Existe également :

N°2 250g

N°3 350g

N°4 500g

N°5 750g

N°6 1Kg



Un ballotin composé de bonbons de chocolat noir et lait.

Toutes les variétés de chocolats CLUIZEL noir, lait, ganache, caramel, pralinés et Chocolats de Plantation selon vos envies. Sans arômes et sans lécithine de soja. Des saveurs authentiques. Le ballotin noir et lait conviendra à tous les grands amateurs de chocolat.

Coffrets Manufacture Noir

N°8
Ganaches d'exception



N°15
Chocolat noir



N°28
Ganaches d'exception

Coffrets Manufacture Noir & Lait

N°28

Noir & Lait . 305g



Ce que nous avons de meilleur au creux de votre main, c'est ce que vous promettent ces coffrets Manufacture. Ganaches, caramels, pralinés et Chocolats de Plantation au gré de vos envies, que vous soyez grand gourmand ou fin gourmet. À chaque occasion son coffret Manufacture.

N°8

Noir & Lait . 85g



N°15

Noir & Lait . 165g

N°48

Noir & Lait . 525g



N°70

Noir & Lait . 765g



Un coffret rempli des saveurs fruitées et pralinées de ces bonbons de chocolat et du croquant de ces amandes et grains de café enrobés de chocolat.



CHAMPIGNON CARAMEL 125g

Ces champignons forestiers ravissent par leur pied en caramel au beurre et leur chapeau en nougatine pure grains d'amandes, nécessitant au total plus de 6 étapes de fabrication ! De délicieuses gourmandises authentiques nichées au creux d'un coffret raffiné.

CAPPUCCINO 90g

Laissez-vous surprendre par ce trompe l'oeil gourmand en forme de tasses de cappuccino, décorées de plaques de chocolat ivoire 36% façon latte-art. Une interprétation résolument moderne de ces bonbons de chocolat aux saveurs café.

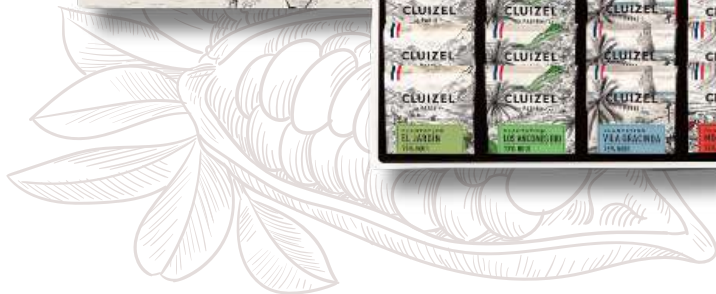




28 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardin, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

COFFRET CARRÉS

140g



ÉTUI CARRÉS

140g



16 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardin, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

Plantation MANGARO



NOIR 71%. 70g

Notes gustatives : biscuit, fruits exotiques acidités, pain d'épices, chocolat chaud, notes d'agrumes et poivrées.



LAIT 50%. 70g

Notes gustatives : Caramel brun, fruits exotiques, raisins de Corinthe, miel blond et accens de pain d'épices.

Plantation LA LAGUNA



NOIR 70%. 70g

Notes gustatives : Prune, cacao grillé, pomme cuite au beurre, réglisse, notes acidulées, piment tropical, notes fraîches mentholées.



LAIT 47%. 70g

Notes gustatives : Cappuccino, chocolat chaud, noisette, pain grillée, caramel au beurre, cacao intense.



Plantation RIACHUELO

Ithéus, Brésil

NOIR 70%. 70g

Notes gustatives : Cacao grillé, bouffée de fruits secs, groseille, allonge de piment doux fruité et cacao brut.

NOIR 51%. 70g

Notes gustatives : lactées, crémeuses, caramel au beurre, cacao grillée, notes furtives de fruits rouges, cacao épicé.

Plantation MOKAYA

Tapachuta, Mexique



Plantation LAS ANCONES

République Dominicaine



Plantation VILA GRACINDA

Santo Amaro, Sao Tome



Plantation EL JARDIN

Fuente de Oro, Colombie



NOIR 75%. 70g

Notes gustatives : Notes de fraîcheur, douceur de fruits exotiques, miel, amandes et noisettes grillées, cacao fin grillé et poivré, vanille.

NOIR 73%. 70g

Notes gustatives : Bois de réglisse et cacao brut, notes acidulées, accents d'olive vertes, allonge raisins de Corinthe et abricots secs.

NOIR 73%. 70g

Notes gustatives : Cacao grillé, épicé et boisé, notes herbacées, allonge de fruits tropicaux et confits.

NOIR 75%. 70g

Notes gustatives : Miellées, caramel, légères notes acidulés, cacao grillé, notes poivrées et boisées, notes réglisse, mentholées et fraîches.

Nouvelles Tablettes



Kayambe



Arcango



Noir Infini



Grué de cacao



Amande



Praliné Intense



Café



Kayambe



Mendant



Framboise &
Cranberry



Écorces
D'Orange



Noisettes



Figue &
Noisettes



Caramel &
Beurre salé



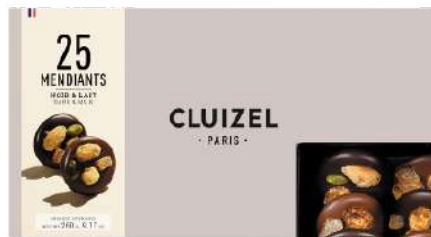
Praliné
Croustillant



N°15 CROQUANTS .185g



Cet assortiment de quinze chocolats noir et lait est aussi varié que gourmand. Nous avons mis en œuvre tout notre savoir-faire dans la réalisation de ces délicieux palets pour proposer un rendu en bouche des plus savoureux. Composé de mendiants, tuiles aux amandes, florentins et rocailles, ce coffret est un bonheur croquant.



N°25 MENDIANTS .185g



Voici, dans leur écrin, 13 palets de chocolat noir 63 % et 12 palets de chocolat lait 39 %. Ils sont sertis à la main de fruits secs, d'oranges confites, de pistaches entières, d'amandes et de noisettes caramélisées dans un chaudron en cuivre. En bouche, ils laissent un goût fruité et caramélisé.



AMANDE AU CHAUDRON. 120g

Dans de grands chaudrons en cuivre rouge chauffés à feu nu, chaque amande est grillée à coeur dans du sucre caramélisé puis enrobée de chocolat noir.

ÉCLATS DE CACAO. 120g

Des fèves de cacao de la Plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine) calibrées, grillées et broyées en éclats. Chaque éclat a ensuite été enrobé de chocolat noir.

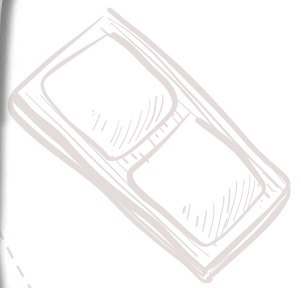
GRAIN D'ARÔMES. 120g

Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

FÈVES DE GANACHE. 120g

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat ! À croquer sans plus attendre pour découvrir leur coeur fondant composé d'une ganache chocolat noir pure plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine).

Sachets Gourmandises



Roses Des Sables



Les Roses des sables Kayambé 45% lait repoussent les limites de la gourmandise et offrent des notes de chocolat chaud, de caramel et de crème vanillée. A chaque bouchée, profitez de l'équilibre entre le croustillant des pétales de maïs soufflés et la tendresse du chocolat au lait.



Imaginée pour satisfaire tous les amateurs de pâte à tartiner, la Manufacture innove avec cette création de Roses des sables aux notes de chocolat chaud. Elle saura vous surprendre par son croustillant et son goût intensément gourmand.



Ce chocolat emblématique se marie parfaitement avec le croustillant des pétales de maïs soufflés. Dans cette création gourmande, découvrez l'association des notes de gaufrette cacaotée avec l'intensité du chocolat de Kayambé noir 72%.



N°42

Noisettes 42%. 200g

N°42 : 100% naturelle, gromande, délicieusement lisse et souple, cette pâte à tartiner n'est composée que de 5 ingrédients, tous sains et nobles : de la poudre de cacao, du lait entier, du sucre, de la vanille de Bourbon en gousse et, bien entendu, des noisettes entières. Sans huile et sans arômes ajoutés.



N°78

Pralinés 78%. 200g

N°78 : Plus qu'une simple pâte à tartiner, cette pâte au praliné 78% révèle un véritable concentré de saveurs. Sublime mariage entre les fruits secs et le sucre caramélisé à tester pour des moments gourmand. Les amandes et noisettes entières sont minutieusement sélectionnées.



La collection Ma Dose de Plaisir consacre vos désirs d'évasion. 5 barres chocolatées saisissantes et délicates, 5 recettes uniques qui font échos à vos émotions. Citron, orange, nougatine... Les ingrédients exceptionnels coposant ces barres éveilleront un souvenir, un sentiment, ouvriront la porte du plaisir pour un instant.

Ma Dose de Plaisir



PAUSE INSOLENTÉ MINI-BARRE. 30g

Chocolat noir noisette, éclats de noisette et orange.



BOOST DE PLAISIR MINI-BARRE. 30g

Chocolat lait noisette, raisin et éclats d'amandeS.



COUP DE FOUET MINI-BARRE. 30g

Chocolat ivoire noisette, citron, banane, framboise.



TENDRE MOMENT MINI-BARRE. 30g

Chocolat lait, noisette, praliné et éclats de noisette.



MON TRUC A MOI MINI-BARRE. 30g

Chocolat lait noisette, grué de cacao et nougatine.



15 Rue de la Loge
34000 MONTPELLIER

04 67 66 13 21
chocolatier@comptoirduchocolat.fr
www.comptoirduchocolat.fr