

Où sommes nous ?

Chocolaterie Artisanale et Familiale Française

Nos couvertures de chocolat noir et lait de qualité supérieure 100% pur beurre de cacao, sont **torréfiées et conchées en Île-de-France**.

La fabrication, l'emballage et la création sont élaborés dans nos ateliers situés dans le Gâtinais en région centre.



Nos matières premières proviennent presque exclusivement de France : crêpe dentelle de Bretagne, caramel beurre salé d'Isigny, fruits confits de Clermont-Ferrand, pâtes de fruits d'Oraison, biscuits de Bretagne, fruits secs du sud de la France, « Petit Beurre » de Nantes, nougatine de Calais, nougat de Montélimar, etc...



Nos packagings, dont nous privilégions les aspects visuels, **écologiques, recyclables** et épurés afin de valoriser le produit avant l'emballage, sont tous **produits en France** : Sologne et Vosges pour le bois. Bourgogne et Bretagne pour le cartonnage.



PRODUITS LABELLISÉS FAIRTRADE/MAX HAVELAAR

Qui sommes nous ?



Chocolaterie artisanale familiale française; Le Comptoir du Cacao élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers.

Le choix qualitatif des matières premières, la simplicité des produits guidés par l'excellence gustative et l'authenticité du concept sont la base de notre identité.

Nos couvertures de chocolat 100% pur beurre de cacao employées sont de qualité supérieure.

- **Le chocolat noir 72% de cacao**, a un puissant goût de cacao torréfié soutenu par une amertume intense. Les fèves de cacao de variété Forastero proviennent d'Afrique de l'ouest principalement.

- **Le chocolat lait 36% de cacao**, au goût intensément lacté et de cacao prononcé, en fait un chocolat idéal pour toutes nos recettes de bonbons de chocolat.

- **Le chocolat Blond ambré** a un goût caramélisé et de biscuit au beurre. Un chef pâtissier aurait oublié du chocolat blanc dans un bain-marie ce qui lui a procuré par la suite une teinte dorée et un goût caramélisé.

- **Le chocolat Ruby**, sans colorant ni arôme, est naturellement rose en utilisant seulement des fèves de cacao naturelles (d'origine Côte d'Ivoire, Équateur et Brésil) au goût frais et avec des notes de fruits rouges.

Nos spécialités sont ainsi reconnues, notamment la gamme des pralinés feuilletés avec laquelle nous avons remporté plusieurs récompenses (Dont deux prix au Salon du Chocolat de Paris et un au Great Taste Awards de Londres).

Nous avons par ailleurs été classés comme le sixième chocolatier haut de gamme préféré des Français selon un sondage paru dans le magazine LSA (Toluna, www.quicksurveys.com).

Nos produits sont distribués dans nos boutiques de Paris (192 av de Versailles 75016 & 118 bis rue Ordener 75018), par correspondance www.comptoircacao-epro.fr ou www.comptoircacao.fr, les salons spécialisés dans le chocolat et la gastronomie, de nombreuses épiceries fines et maisons prestigieuses en France et à l'étranger.

Cocoa Horizons



« Changer nos modes de consommation pour un avenir durable »

LE PROGRAMME « COCOA HORIZONS ».

Ces chocolats de diverses origines, sont élaborés à partir de matières premières issues de filiales de productions sociales et éco responsables qui s'intègrent dans le cadre du programme « Cocoa Horizons » auquel « Le Comptoir du Cacao » contribue pour un avenir durable.

Cette fondation agit sur le terrain en collaboration avec les acteurs de demain au travers de nombreux défis que sont entre autres: la formation des agriculteurs, les soutenir financièrement et techniquement, la protection des enfants et des femmes, l'accès à la scolarisation, l'accès à l'eau et la santé, développer les infrastructures dans les zones reculées, réduire l'impact sur l'environnement, réduction des émissions de CO2.

*Retrouvez l'ensemble des actions menées sur :
Cocoa Horizons*

<https://solutions.barry-callebaut.com/en-OC/sustainability-sourcemap>

COMME NAOMI
**"UNE MÈRE DE 3 ENFANTS,
 AUTONOME SUR LE PLAN FINANCIER"**

"NOURRIR UNE FAMILLE DE 3 ENFANTS ME DONNAIT LA MIGRAINE. IL ÉTAIT DIFFICILE DE LEUR DONNER UNE FORMATION APPROPRIÉE ET DE LES MAINTENIR EN BONNE SANTÉ. JE SUIS DEVENUE PLUS FORTE AU MOMENT OÙ J'AI APPRIS À DEVENIR MOINS DÉPENDANTE."

L'EMPLOI DES FEMMES CONSTITUE L'UN DES QUATRE PILIERS DE LA FONDATION COCOA HORIZONS. POUR FAIRE UN DÉLICIEUX CHOCOLAT, IL FAUT DES FÈVES DE CACAÔ DÉLICIEUSES ET ÉQUITABLES. MAINTENANT ET À L'AVENIR.

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE NAOMI
callebaut.com/sustainable

EN SAVOIR PLUS SUR LE PROGRAMME
cocoa Horizons.org

COMME
JOSEPH, NAOMI & ELIJAH

POUR FAIRE UN DÉLICIEUX CHOCOLAT, IL FAUT DES FÈVES DE CACAÔ DÉLICIEUSES ET ÉQUITABLES. MAINTENANT ET À L'AVENIR.

EN COLLABORATION AVEC LA FONDATION COCOA HORIZONS, CALLEBAUT RECHERCHE DES SOLUTIONS DANS QUATRE DOMAINES DIFFÉRENTS : L'ÉDUCATION, LA PROTECTION DE L'ENFANCE, L'EMPLOI DES FEMMES ET LA SANTÉ.

DÉCOUVREZ LES CULTIVATEURS DE CACAÔ SUR
callebaut.com/sustainable

EN SAVOIR PLUS SUR LE PROGRAMME
cocoa Horizons.org



2017-2018
 En quelques chiffres



Nos Chocolats

Toutes nos recettes sont élaborées à partir de couverture chocolat pur beurre de cacao, noir 72% et lait 36%.



NOTRE SPÉCIALITÉ

CARRÉS PRALINÉS FEUILLETÉS

Coeur croustillant aux brisures de crêpes dentelle allié au fondant du chocolat lait et praliné.



FRUITS ROUGES
NOIR



NOISETTE
NOIR ET LAIT



SPECULOOS
LAIT



CARAMEL
BEURRE SALÉ
NOIR ET LAIT



PISTACHE
NOIR ET LAIT



NOIX DE COCO
LAIT

LES DÔMES



BLOND NOIX
DE PÉCAN



NOIR 72%
AMANDE



RUBY GIANDUJA
LAIT



LAIT 36%
NOISETTE



Des pralinés entièrement élaborés dans notre chocolaterie. Les fruits secs sélectionnés, sont de qualité supérieure et broyés grossièrement pour une dégustation encore plus gourmande.



PRALINÉ FEUILLETÉ PULPE DE FRUITS

Une pâte de fruits «pure pulpe de framboise» sur un feuilleté praliné. Subtilité entre la douceur de la pulpe de fruits et le croustillant du praliné.



PALET PRALINÉ FEUILLETÉ

Une innovation subtile et gourmande du Comptoir du Cacao. Fins palets avec intérieur praliné feuilleté: Noisette caramel beurre salé.



CROQUANTS

Carrés de chocolat noir 72%, lait 36% ou blanc aux diverses saveurs: noisettes caramélisées, éclats de fèves de cacao torréfiées (uniquement chocolat noir), noix de Pécan caramélisées, noix de coco rapée (uniquement chocolat blanc).



CROUSTINES

Bouchées de chocolat et cristaux croustillants de brisures crêpe dentelle:

- Noires 72% aux oranges confites.
- Gianduja lait 36% aux brisures de caramel au beurre salé.
- Blanches à la noix de coco rapée.



GAMME
TRADITIONNELLE

Les Boîtes

BOÎTES TRADITIONNELLES AVEC COUVERCLE. - dluo 3 mois

Couvercle peuplier, entourage hêtre. Recommandé. dluo 3 mois



ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS

Palets pralinés feuilletés caramel beurre salé. Croquants noirs et lait. Croustines noires et lait. Carrés pralinés feuilletés noisette, pistache, caramel beurre salé. Pralinés feuilletés pulpe de framboise.



220g MC07 **16,19€TTC**
300g MD07 **20,51€TTC**



380g ME07 **26,45€TTC**
520g MF07 **36,15€TTC**



680g MG07 **43,84€TTC**
900g MH07 **58,46€TTC**

BOÎTES TRADITIONNELLES SANS COUVERCLE

- dluo 3 mois

ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS

Assortiment de croquants noirs et lait,
Croustines noires et lait,
carrés pralinés feuilletés noisette et caramel beurre salé.



180g
VO8

+ carrés pralinés feuilletés caramel

11,07€ TTC



250g
VO9

+ carrés pralinés feuilletés pistache

15,18€ TTC



300g
V10

+ carrés pralinés feuilletés pistache, pralinés feuilletés pulpe de framboise

18,22€ TTC

COFFRETS BOIS CARRÉS PRALINÉS FEUILLETÉS. - dluo 6 mois avec couvercle.

COFFRETS ASSORTIMENTS

- Noir : noisette, pistache, caramel beurre salé, fruits rouges.

- Lait : noisette, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, spéculoos



120g (12 carrés)

Noir & lait KS18

8,82€ TTC

200g (20 carrés)

Noir & lait KS20

14,29€ TTC

300g (30 carrés)

Noir & lait KS22

20,80€ TTC

420g (42 carrés)

Noir & lait KS24

28,15€ TTC

630g (63 carrés)

Noir & lait KS26

40,97€ TTC

COFFRETS DES ÎLES DÔMES + CARRÉS PRALINÉS FEUILLETÉS

Assortiment de pralinés feuilletés. dluo 6 mois :



9 cases 82g

L303

7,04€TTC



16 cases 144g

L403

12,51€TTC



25 cases 226g

L503

18,07€TTC

ÉTUIS COMPTOIR DU CACAO

Assortiment de chocolats pralinés feuilletés . dluo 6 mois :



45 cases 410g

F5905

25,14€TTC



32 cases 288g

F4805

18,21€TTC



18 cases 162g

F3605

10,40€TTC



6 cases 72g

F2405

5,20€TTC



GAMME NOËL



Gamme Noël

BOÎTES BOIS DE NOËL AVEC COUVERCLE

dluo 3 mois



220g
MCN05
17,09€TTC



300g
MDN05
22,27€TTC



380g
MEN05
28,33€TTC



520g
MFN05
39,13€TTC

- Croquants noirs, lait.
- Croustines noires, lait.
- Carrés pralinés feuilletés noisette, pistache, caramel beurre salé.
- Pralinés feuilletés pulpe de framboise.
- Palets pralinés feuilletés noisette caramel beurre salé.
- Décors de Noël en chocolat.*
- Dômes pralinés.

« Photos non contractuelles. Sujets de Noël susceptibles de varier. »

COFFRETS CARTON DE NOËL

dluo 6 mois

- Assortiment de carrés pralinés feuilletés: noisette, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, spéculoos et fruits rouges.
- Dômes pralinés Feuilletés : Blond Noix de pécan, noir amande, ruby gianduja, lait noisette.
- Décors de Noël en chocolat

«Sujets de Noël susceptibles de varier.»



25 cases 250g

L501

18,91€TTC



16 cases 160g

L401

13,14€TTC



9 cases 90g

L301

7,46€TTC

ÉTUIS NOËL CARRÉS PRALINÉS + DÔMES

d'uo 6mois

- Noir : noisette, pistache, caramel beurre salé, fruits rouges.
- Lait : noisette, caramel beurre salé, noix de coco, pistache, spéculoos

ÉTUIS NOËL BIO CARRÉS PRALINÉS + DÔMES

d'uo 6mois

- Noir : noisette, pistache, fruits rouges.
- Lait : caramel beurre salé, noix de coco.



162g
F3606

10,41€TTC



162g
F3612

10,73€TTC



288g
F4806

18,21€TTC



288g
F4812

18,79€TTC



410g
F5906

25,15€TTC



410g
F5912

25,97€TTC



TABLETTES NOËL 4,90€ TTC

90g dluo 12 mois

Décor de Noël en chocolat selon disponibilité.*



NOIR TBC75 LAIT TBC76 RUBY TBC119 BLOND TBC113

SACHETS FRITURES PRALINÉES DE NOËL

dluo 4 mois.

- Chocolat noir à la noisette.
- Chocolat lait au caramel beurre salé.
- Chocolat blanc à la noix de coco.



200g

SM53

10,79€ TTC

100g

SM51

5,40€ TTC

TABLETTES BIO NOËL 5,08€ TTC

90g dluo 12 mois

Décor de Noël en chocolat selon disponibilité.*



NOIR BT04

LAIT BT08



200g

SB21

11,20€ TTC

100g

SB20

5,60€ TTC

SACHETS FRITURES PRALINÉES DE NOËL BIO

dluo 4 mois.

- Chocolat noir à la noisette.
- Chocolat lait au caramel beurre salé.
- Chocolat blanc à la noix de coco.

- Chocolat noir à la noisette.
- Chocolat lait au caramel beurre salé.
- Chocolat blanc à la noix de coco.

* Sujets de Noël susceptibles de varier.





Comptoir du Cacao

CHOCOLATERIE ARTISANALE

L'Anche - 45210 Bazoches sur le Betz - France

tél : 33 (0)2 38 96 84 84

fax : 33 (0)2 38 96 81 50

info@comptoircacao.com

www.comptoircacao.fr
www.comptoircacao-pro.fr
#comptoirducacao



CSEN210521