

Comptoir du Cacao  
CHOCOLATERIE ARTISANALE

**CSE**  
**HIVER**  
2023

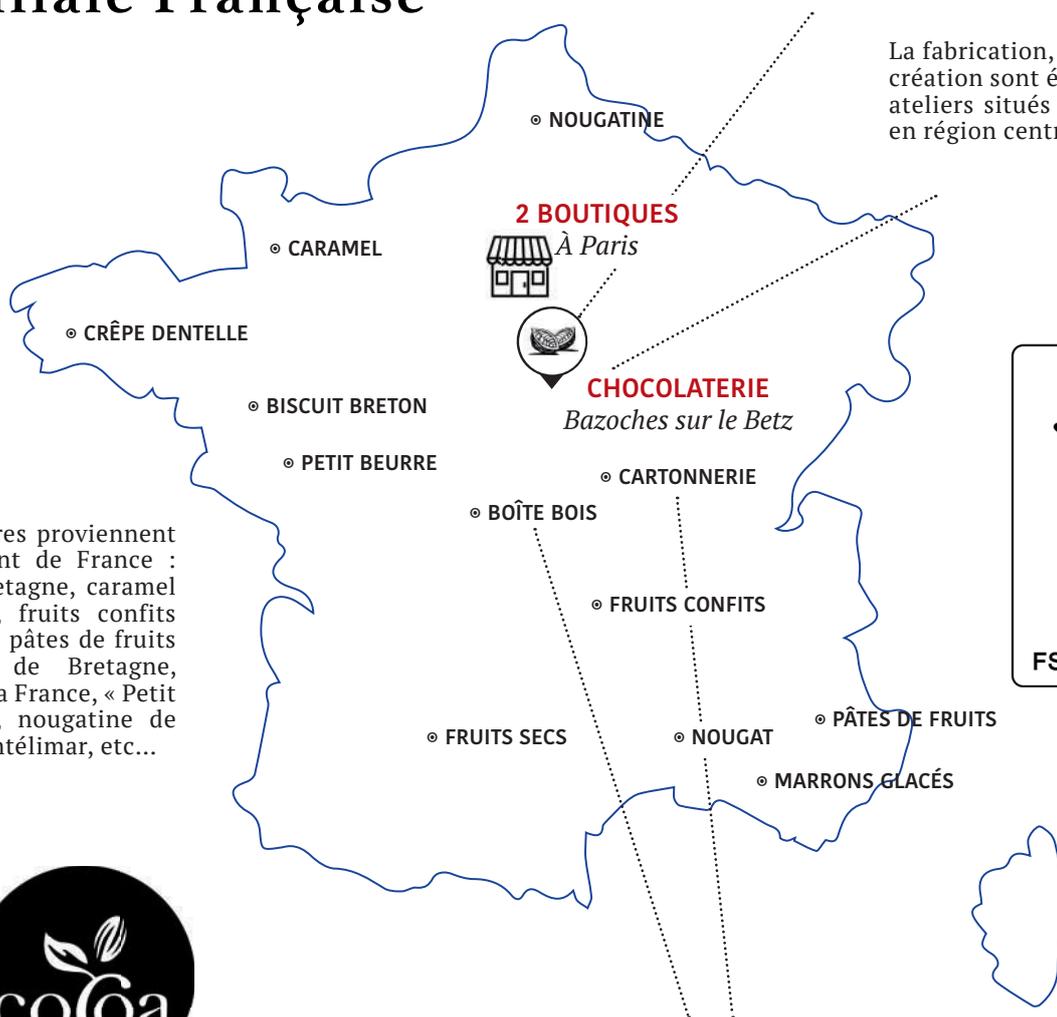


# Où Sommes Nous?

## 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.



# 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 employées sont de qualité supérieure et 100% pur beurre de cacao !**

- **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](http://www.quicksurveys.com)).

**Nos produits sont distribués dans nos boutiques de Paris :** 192 av de Versailles 75016 & 118 bis rue Ordener 75018.

**Ainsi que :**

- Par correspondance sur notre site : [www.comptoircacao.fr](http://www.comptoircacao.fr);
- Les salons spécialisés dans le chocolat et la gastronomie;
- de nombreuses épiceries fines;
- des maisons prestigieuses en France et à l'étranger.





# Nos engagements RSE

Chocolaterie artisanale familiale Française, le Comptoir du Cacao poursuit son évolution dans la continuité de ses valeurs : la famille, la qualité, l'environnement.

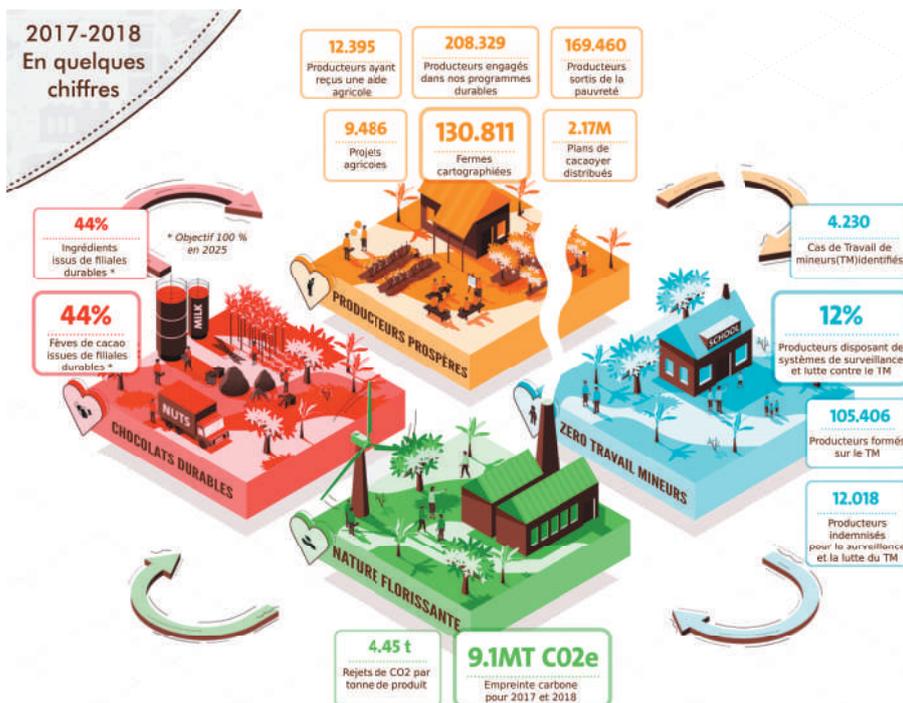
Dans sa démarche d'amélioration continue, diverses démarches sont entreprises depuis plusieurs années: sélection de produits de qualité, emballages naturels ou à faible impact écologique, achats locaux voir nationaux (cas de rares exceptions d'achats en Europe), mutation progressive vers des produits biologiques ou « clean-label », adhésions à divers programmes pour des produits durables et équitables (fondation Cocoa Horizon).

*Gamme traditionnelle "Cocoa Horizon"*

## « Changer nos modes de consommation pour un avenir durable »

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.





# Coffrets Personnalisés

*Personnalisation sur devis*



**- Message personnalisé**

Impression d'étiquettes, Cartes ou sur le coffret même.

**- Personnalisation de la boîte**

Composition au choix, bio, décors de Noël...

**- Coffrets cadeaux**

Composer votre coffret cadeau parmi nos différents sachets, boîtes, tablettes, pâtes à tartiner, confiseries etc...

**- Livraison**

Envoi individuel par chrono / coliposte.





## Collaboration avec Michaël Cailloux

disponible à partir d'octobre 2023

### *Les délices de Bambi*

Offrez-vous un voyage enchanté au coeur de la magie de Noël avec Les délices de Bambi, une collection qui émerveillera vos papilles et vos sens. Créée par l'artiste français Michaël Cailloux en collaboration avec Le Comptoir du Cacao, elle transporte les gourmands dans un univers féerique et magique à l'occasion des 100 ans de Bambi, roman de Félix Salten paru en 1923. Les dessins délicats et poétiques de l'artiste, sublimes par la finesse du chocolat artisanal du Comptoir du Cacao, évoquent une nature d'une beauté et d'une magie exceptionnelles. Un univers captivant pour une dégustation et un émerveillement hors du commun sous forme de tablettes de chocolat et de coffrets cadeaux. Une collection qui saura charmer petits et grands, pour des moments de partage en famille et entre amis.



Le travail de Michaël Cailloux est inspiré par la nature et les couleurs. Qualifié de « Baroque moderne » par Télérama, il puise son inspiration dans les natures mortes du XVII<sup>e</sup> siècle et dans le naturalisme Art nouveau. L'essentiel de son travail débute par le dessin aux feutres fins et sa signature est une mouche.



**Comptoir du Cacao**  
CHOCOLATERIE ARTISANALE  
.....  
MICHAËL CAILLOUX

*Nouveautés*



NOISETTE  
NOIR & LAIT



SPECULOOS  
LAIT



CARAMEL  
BEURRE SALÉ  
NOIR & LAIT



PISTACHE  
NOIR & LAIT



NOIX DE COCO  
LAIT



NOIR CAFÉ



VANILLE



LAIT CARAMEL



LAIT  
SABLÉ BRETON



BLOND NOIX  
DE PÉCAN



RUBY GIANDUJA  
LAIT



LAIT 36%  
NOISETTE

*Tablettes Chocolat 80gr*

dluo 12 mois.



130g  
FB3502

12,94€TTC



250g  
FB4702

22,18€TTC



350g  
FB5802

30,54€TTC



NOIR TB84 5,24€TTC



NOIR TB85 5,24€TTC



LAIT TB86 5,24€TTC

- Noir : noisette, café, fruits rouges, pistache, caramel
- Lait : caramel, pistache, speculoos, vanille, noisette, noix de coco
- Blond: Noix de pécan
- Ruby: Gianduja



# Nos Chocolats

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

## *Carrés Pralinés Feuilletés*

### Notre spécialité

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



FRUITS ROUGES  
NOIR



NOISETTE  
NOIR & LAIT



SPECULOOS  
LAIT



CARAMEL  
BEURRE SALÉ  
NOIR & LAIT



PISTACHE  
NOIR & LAIT



NOIX DE COCO  
LAIT



## *Dômes, Cabosses & Ronds*

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



BLOND NOIX  
DE PÉCAN



RUBY  
GIANDUJA  
LAIT



LAIT 36%  
NOISETTE



VANILLE



NOIR CAFÉ



LAIT CARAMEL



LAIT  
SABLÉ BRETON

*Nouveautés*

## *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.





# Les Sachets

## *Sachets Kraft*



**CROUSTINES  
NOIRES**

*d'au 5 mois*

**5,28€TTC**

80g **CV003-3**



**PALETS PRALINÉS  
CAMEL**

*d'au 6 mois*

**6,16€TTC**

100g **CV011-2**



**CROUSTINES  
LAIT**

*d'au 5 mois*

**5,28€TTC**

80g **CV004-3**



**MENDIANTS  
NOIR & LAIT**

*d'au 6 mois*

**6,16€TTC**

100g **CV305-1**



**ORANGETTES**

*d'au 6 mois*

**6,16€TTC**

100g **CV515-1**



**AMANDES  
CHOCOLATÉES**

*d'au 10 mois*

**6,16€TTC**

100g **CV514-2**



**TRUFFES  
FANTAISIE**

*d'au 6 mois*

**6,16€TTC**

100g **CV016-2**



# Les Palets

## *Mendiants*

*d'au 6 mois*

Petits palets chocolat noir 72% et lait 36%, parsemés de fruits caramélisés et confits



Assortiments de mendiants noir et lait :

- Amandes caramélisées
- Noix de pécan caramélisées
- Noisettes caramélisées
- Pistaches
- Oranges confites

200g **CV305-2**

**15,84€TTC**

## *Truffes Chocolatées Fantaisie*

*d'au 6 mois*

Truffe fantaisie, déclinaison de la truffe traditionnelle, à base d'une pâte de noisette et de chocolat noir 72%, saupoudrée de cacao extra brut.



Assortiments de truffes chocolatées extra brut

200g **CV016-1**

**15,84€TTC**





# Les Boîtes

*Boîtes bois traditionnelles avec couvercle*

*dluo 3 mois. Couvercle peuplier, entourage hêtre. Recommandé pour expédition postale.*

## 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	18,10€TTC	380g ME07	29,57€TTC	680g MG07	49,02€TTC
300g MD07	22,93€TTC	520g MF07	40,42€TTC	900g MH07	65,37€TTC

*Boîtes bois traditionnelles sans couvercle*

*dluo 3 mois Couvercle peuplier, entourage hêtre*

## Assortiments de Chocolats

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



180g V08 + carrés pralinés feuilletés caramel	250g V09 + carrés pralinés feuilletés pistache	300g V10 + carrés pralinés feuilletés pistache, pralinés feuilletés pulpe de framboise
12,38€ TTC	16,97€TTC	20,37€TTC



NOISETTE  
NOIR & LAIT



SPECULOOS  
LAIT



CARAMEL  
BEURRE SALÉ  
NOIR & LAIT



PISTACHE  
NOIR & LAIT



NOIX DE COCO  
LAIT



NOIR CAFÉ



VANILLE



LAIT CARAMEL



BLOND NOIX  
DE PÉCAN



RUBY GIANDUJA  
LAIT



LAIT 36%  
NOISETTE



160g  
FB3601

14,12€TTC



A  
288g  
FB4801

23,54€TTC



A  
410g  
FB5901

32,96€TTC

B  
576g  
FB4801 B

47,08€TTC

B  
820g  
FB5901 B

65,91€TTC

- Noir : noisette, café, fruits rouges, pistache, caramel
- Lait : caramel, pistache, spéculoos, vanille, noisette, noix de coco
- Blond: Noix de pécan
- Ruby: Gianduja



Boîtes B deux étages \*

**Carrés pralinés**

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

**Dômes**

- Blond noix de pécan, ruby gianduja lait, lait 36% noisette



162g F3605 - 18 cases

**11,63€TTC**



288g F4805 - 32 cases

**20,36€TTC**



410g F5905 - 45 cases

**28,11€TTC**







# Gamme Noël

*Boîtes bois de Noël avec couvercle*

*d'au 3 mois Couvercle peuplier, entourage hêtre.*

- 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.



220g MCN05

19,11€TTC



300g MDN05

24,90€TTC



380g MEN05

31,67€TTC



520g MFN05

43,75€TTC

*Photo non contractuelle*

**Carrés pralinés**

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

**Dômes**

- Blond noix de pécan, ruby gianduja lait, lait 36% noisette



162g **F3606** - 18 cases

**12,54€TTC**



288g **F4806** - 32 cases

**22,05€TTC**



410g **F5906** - 45 cases

**30,45€TTC**

*Photo non contractuelle*

## 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 pralinées Feuilletées : blond Noix de pécan, ruby gianduja, lait noisette.



82g L307 - 9 cases

**7,60€TTC**



144g L407- 16 cases

**13,22€TTC**



225g L507 - 25 cases

**19,11€TTC**



*Photo non contractuelle*

## Tablettes Noël 90g

dluo 12 mois - Décors de Noël en chocolat selon disponibilité



NOIR TBC75 5,24€TTC



LAIT TBC76 5,24€TTC

## 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 12,07€TTC



100g SM51 6,03€TTC



# 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*

*cmd345@comptoircacao.com*

*www.comptoircacao.fr*

*#comptoirducacao*



CSEN2023-0621



Financé par



**GOUVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*