



Les Grands Carrés, chocolats iconiques de La Maison du Chocolat, se font gourmands et généreux grâce à leur format XXL. Six créations dans des coffrets individuels: Quito (ganache noire aux notes de lait et de vanille), Salvador (ganache noire à la framboise), Bohême (ganache de chocolat au lait moussée)...

**La Maison du Chocolat, les Grands Carrés, bouchée de 27 g, [lamaisonduchocolat.fr](http://lamaisonduchocolat.fr)**

© LA MAISON DU CHOCOLAT

## Chocolat, une bouchée de plaisir

Pas besoin d'attendre les fêtes pour proposer du chocolat à sa clientèle.  
Un petit luxe qui reste à la portée de tous les gourmands.



Une offre de papillottes idéale pour accompagner les cafés et les repas; éclats de cookies cacaotés sur un praliné fondant aux noisettes sous une coquille de chocolat au lait, ou au caramel extrafondant au beurre dévoilé sous une coquille craquante de chocolat au lait.

**Révilhon chocolatier, papillottes, sachets de 4,7 kg et 4,6 kg selon la recette, [revillonchocolatier.com](http://revillonchocolatier.com)**

© REVILLON CHOCOLATIER



La gamme Empreinte propose un ensemble de produits haut de gamme composé de 3 pâtes de cacao associées à trois chocolats de couverture noir pure origine. Issus à 100% de la sélection cacao frais, un profil aromatique très marqué, reflet de leur origine: République Dominicaine, Côte d'Ivoire ou Équateur.

**Cémoi, gamme Empreinte, sachet refermable de 2,5 kg, [cemoi.com](http://cemoi.com)**

Le chocolat de Plantation El Jardín, en provenance de Colombie, complète la gamme des Chocolats Cluizel. Un chocolat à 69% de cacao parfumé, mariant des notes de miel et de fruits rouges, ainsi que des notes poivrées et grillées, pour finir sur une fraîcheur mentholée.

**Manufacture Cluizel, les mini grammes (1/4 g) en sac de 3 kg, [cluizel.com](http://cluizel.com)**



© CLUIZEL



Ces tablettes gourmandes sont assorties de chocolat noir, au lait et blanc, pour un voyage savoureux entre l'alliance d'un chocolat et d'un ingrédient (éclats de noisettes, framboises, noix de Pécan...).

**Valrhona, coffret de tablettes panachées, conditionnement de 510 g, valrhona.com**

© VALRHONA



Un assortiment de chocolats et confiseries pour accompagner et valoriser l'offre café. Présentée dans une boîte au graphisme rappelant le rituel de la lecture du journal avec le café, La P'tite guimauve chocolat nous fait retomber en enfance.

**Monbana, La nouvelle collection automne-hiver, boîte de 1 kg (300 pièces environ), monbana.com**

© L'ART CHOCOLATIER



Une demi-orange confite enrobée sur une moitié de chocolat noir Guanaja, 70% de cacao en assemblage de grands crus. Ce produit gourmand allie le moelleux et le sucré de l'orange confite au croquant et à la puissance du chocolat noir. Se conserve jusqu'à trois mois.

**L'Art Chocolatier, Oranges confites chocolatées, sachet de 150 g, art-chocolatier.fr**



Des tablettes au chocolat blanc de 100 g pour trois voyages gourmands. Ces nouveautés sont nées du mariage avec la fraise, la framboise ou du caramel salé au chocolat blanc.

**Mazet, tablettes de chocolat blanc, 100 g, mazetconfiseur.com**

© FRANCIS AMIAND

Une pâte à tartiner chocolatée Twix au goût caramélisé, avec des morceaux de biscuits croquants... Le plaisir de la barre chocolatée à déguster sur une tartine,

à la petite cuillère, ou dans différentes recettes (glacages, verrines, tiramisus, crêpes...).

**Krüger, Twix pâte à tartiner, 200 g, krueger-unternehmen.de/en/retail-solutions/chocolate-products**



© KRÜGER

Chococèpes 42% symbolise l'association étonnante de cèpes et de chocolat au lait crémeux. Une idée originale de Régis Marcon. Soit des notes de sous-bois intenses, et des fèves de cacao prolongeant l'intensité des cèpes.

**Weiss, Chococèpes, pain de 1 kg, chocolat-weiss-professionnel.fr**



© WEISS