



# Comptoir du Cacao

CHOCOLATERIE ARTISANALE



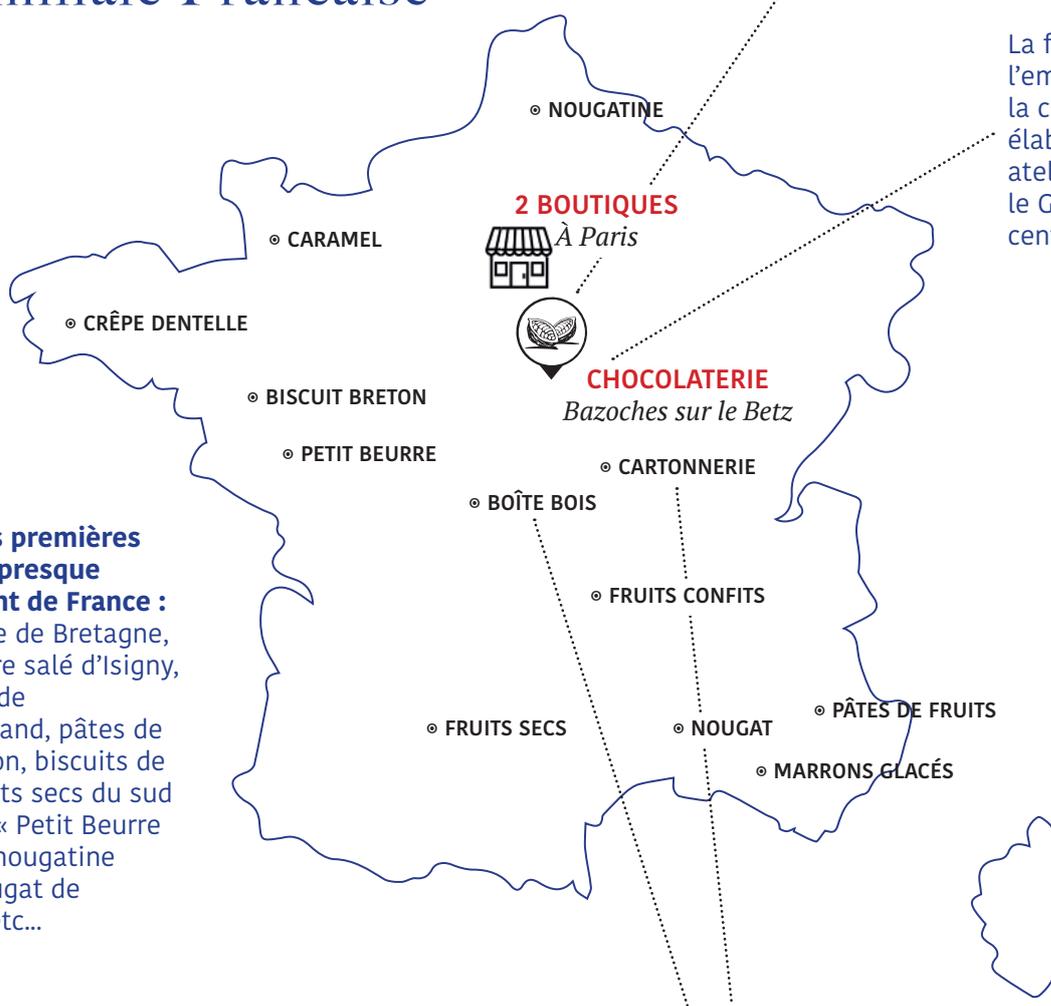
Comité d'entreprise  
Hiver 2020

# 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 100% pur beurre de cacao employées sont de qualités supérieures.**

- **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 classé comme le sixième chocolatier haut de gamme préféré des Français selon un sondage paru dans le magazine LSA (Toluna, [www.quick surveys.com](http://www.quick surveys.com))

**Nos produits sont distribués dans nos boutiques de Paris** (192 av de Versailles 75016 & 118 bis rue Ordener 75018), par correspondance [www.comptoircacao.fr](http://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 CACAO DÉLICIEUSES ET ÉQUITABLES. MAINTENANT ET À L'AVENIR.

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE NAOMI

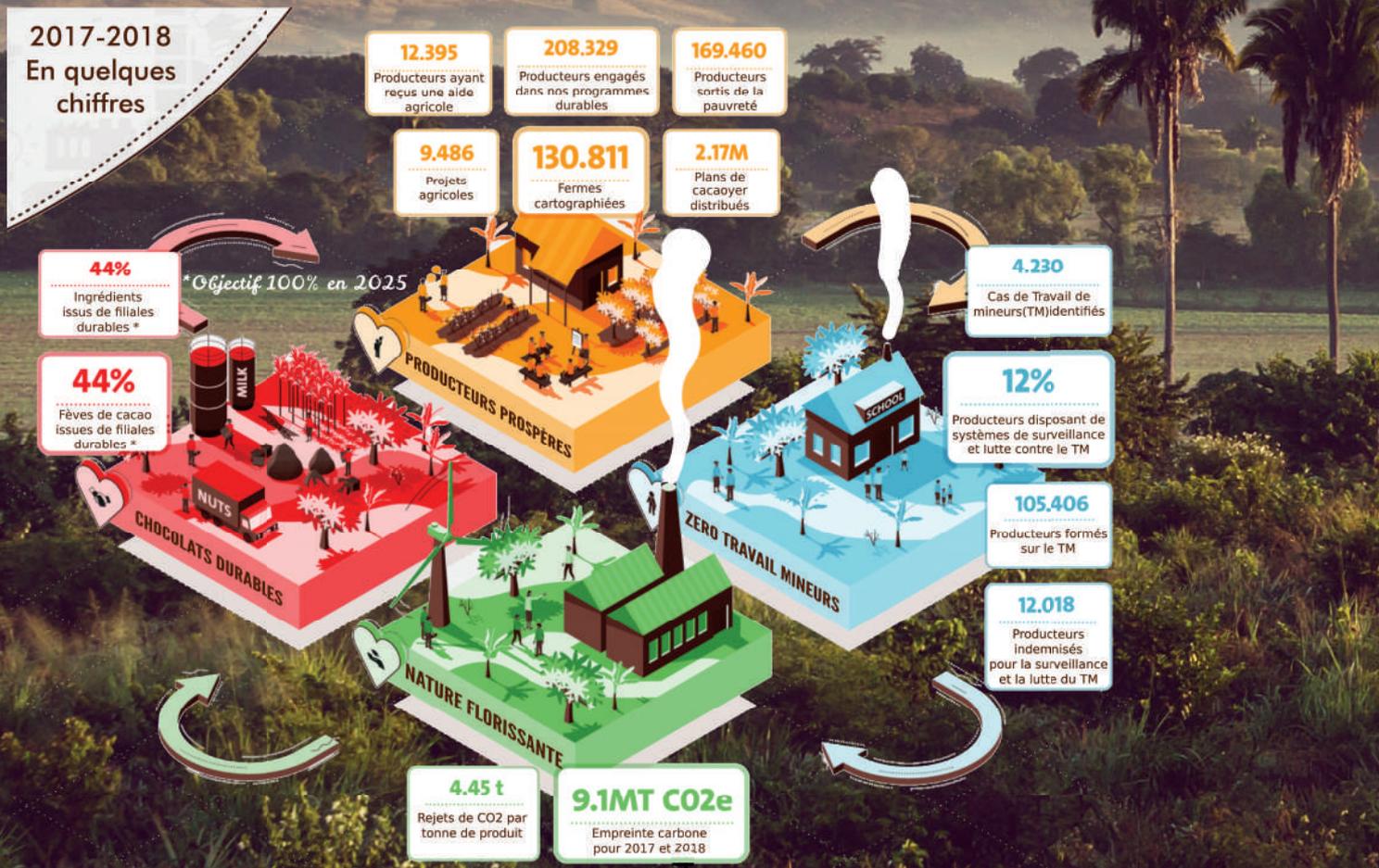
COMME  
**JOSEPH, NAOMI & ELIJAH**

POUR FAIRE UN DÉLICIEUX CHOCOLAT, IL FAUT DES FÈVES DE CACAO 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.

RENCONTREZ LES CULTIVATEURS DE CACAO SUR [callebaut.com/sustainable](http://callebaut.com/sustainable)

EN SAVOIR PLUS SUR LE PROGRAMME [cocoahorizons.org](http://cocoahorizons.org)



# Les Chocolats



## NOTRE GAMME DE CHOCOLATS

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

### NOTRE SPECIALITÉ



FRUITS ROUGES  
NOIR



NOISETTE  
NOIR ET LAIT



SPECULOOS  
LAIT



CARAMEL  
BEURRE SALÉ  
NOIR ET LAIT



PISTACHE  
NOIR ET LAIT



NOIX DE COCO  
LAIT

### CARRÉS PRALINÉS FEUILLETÉS

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



### 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: noisette 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 Boîtes

## BOÎTES TRADITIONNELLES AVEC COUVERCLE. - dluo 3 mois

Couvercle peuplier, entourage hêtre. Recommandé pour expédition postale. 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 **15,87€TTC**  
300g MD07 **20,11€TTC**



380g ME07 **25,93€TTC**  
520g MF07 **35,44€TTC**



680g MG07 **42,98€TTC**  
900g MH07 **57,31€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.*



**130g**  
V07

**8,03**  
€TTC



**180g**  
V08

**10,85**  
€TTC



**250g**  
V09

+ carrés pralinés feuilletés pistache

**14,88€TTC**

**300g**  
V10

+ carrés pralinés feuilletés pistache, pralinés feuilletés pulpe de framboise

**17,86€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, speculoos



**120g** (12 carrés)

**Noir & lait KS18**

**8,65€TTC**

**200g** (20 carrés)

**Noir & lait KS20**

**14,01€TTC**

**300g** (30 carrés)

**Noir & lait KS22**

**20,39€TTC**

**420g** (42 carrés)

**Noir & lait KS24**

**27,60€TTC**

**630g** (63 carrés)

**Noir & lait KS26**

**40,17€TTC**

# COFFRETS EN CARTON

## COFFRETS COMPTOIR DU CACAO

*Assortiment de chocolats pralinés feuilletés :*



FRUITS ROUGES  
NOIR



NOISETTE  
NOIR ET LAIT



SPECULOOS  
LAIT



CARAMEL  
BEURRE SALÉ  
NOIR ET LAIT



NOIX DE COCO  
LAIT



PISTACHE  
NOIR ET LAIT

## CARRÉS PRALINÉS FEUILLETÉS

*Coeur croustillant aux brisures de crêpes dentelle allié au fondant du chocolat lait et praliné. dluo 6 mois.*



9 cases 90g

L300

**6,90€TTC**



16 cases 160g

L400

**12,26€TTC**



25 cases 250g

L500

**17,72€TTC**

Disponible fin octobre.

## COFFRETS DES ÎLES DEMI- SPHÈRES

Assortiment de pralinés feuilletés. dluo 6 mois :



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.

## COFFRETS DES ÎLES DEMI- SPHÈRES + CARRÉS PRALINÉS FEUILLETÉS

Assortiment de pralinés feuilletés. dluo 6 mois :



9 cases 82g

L303

**6,90€TTC**



16 cases 144g

L403

**12,26€TTC**



25 cases 226g

L503

**17,72€TTC**

# Gamme Noël

## BOÎTES NOËL



### BOÎTES BOIS DE NOËL AVEC COUVERCLE

#### **dluo 3 mois**

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

220g MCN05 **16,75€TTC**

300g MDN05 **21,83€TTC**

380g MEN05 **27,77€TTC**

520g MFN05 **38,36€TTC**

« 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, speculoos et fruits rouges.*

- Demi-Sphères pralinées Feuilletées : *Blond Noix de pécan, noir Tanzanie amande, ruby gianduja lait, lait Papouasie noisette.*

- *Décors de Noël en chocolat*

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



25 cases 250g

L501

**18,54€TTC**



16 cases 160g

L401

**12,88€TTC**



9 cases 90g

L301

**7,31€TTC**

# ETUIS NOEL AVEC FENÊTRE

Assortiment de chocolats pralinés feuilletés :



**72g**

F2406

**5,10€TTC**



**162g**

F3606

**10,20€TTC**



**288g**

F4806

**17,85€TTC**



**410g**

F5906

**24,65€TTC**

# ETUIS COMPTOIR DU CACAO FENÊTRE

Assortiment de chocolats pralinés feuilletés :



**72g**

F2405

**5,10€TTC**



**162g**

F3605

**10,20€TTC**



**288g**

F4805

**17,85€TTC**



**410g**

F5905

**24,65€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*

*info@comptoircacao.com*

---

[www.comptoircacao.com](http://www.comptoircacao.com)

#comptoirducacao



CE200624