

# Chocolats



Les plaisirs **chocolatés**...

Nos **MARQUE-PLACES**, nos **MOULAGES DE NOËL** en chocolat blond, lait ou noir, nos **CENTRES DE TABLE** et toujours, nos **ballotins de chocolats** à partir de 250g

Retrouvez dans les ballotins nos **chocolats primés** au Salon du Chocolat à Paris par une tablette d'Or et un Award de la Maîtrise

Club  
des  
Croqueurs  
de  
Chocolat

AWARD  
2026



# Commander

**Quand passer votre commande?**

À partir du 25 novembre

**Dates limites de commande :**

pour **Noël** vous avez jusqu'au **13 décembre 19h**  
pour le **Nouvel An** vous avez jusqu'au **25 décembre 13h**

*Au-delà de cette limite, nous ne serons plus en mesure de vous garantir la totalité des choix.*

**Comment passer votre commande ?**

Lors de votre passage en boutique OU  
par téléphone au **02 31 40 14 31**

Pour être prise en compte, votre commande devra  
**IMPÉRATIVEMENT** être **REGLÉE PAR AVANCE**

**Aucun règlement ne pouvant se faire sur le lieu  
de retrait de votre commande.**

## MODIFICATIONS DE COMMANDE

Aucune modification sur votre commande ne pourra être prise en compte

## RETIRER VOTRE COMMANDE

Pour les 24, 25 et 31 décembre

**TOUTES les commandes** sont à retirer **AU LABORATOIRE DE PRODUCTION**  
situé 03 rue de l'Intendant de Levis **EXCLUSIVEMENT**

**AUCUNE COMMANDE NE POURRA ÊTRE RETIRÉE EN BOUTIQUE**

## Horaires des retraits :

Le mercredi 24 décembre  
de 8h30 à 17h00

Le jeudi 25 décembre  
de 8h30 à 12h00

Le mercredi 31 décembre  
de 8h30 à 17h00

**Pensez à apporter  
votre sac de transport !**

## HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Ouverture de la boutique  
le lundis 15 et 22 décembre

Mardi 23 décembre 8h00 - 18h00

Mercredi 24 décembre 8h00 - 18h00

Jeudi 25 décembre 8h00 - 12h30

**Fermé le vendredi 26 décembre**

Mercredi 31 décembre 8h00 - 18h00

**Fermé les 01 et 02 janvier**

## CARTE DES FÊTES - COLLECTION 2025

bûches - chocolats - macarons - confiseries

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE  
**CHAPUIS**  
SANDRINE & RÉMI

*De la douceur de la vanille à la fraîcheur des fruits exotiques,  
nous vous invitons à voyager dans cette nouvelle carte des desserts de fêtes !*

*Conviez la gourmandise et la finesse à votre table, offrez à vos convives  
une délicieuse escale en notre compagnie !*

*C'est avec toute la passion qui nous anime au quotidien que nous avons conçu cette nouvelle carte  
afin de vous accompagner dans ces moments privilégiés.*

*Toute l'équipe se joint à nous pour vous souhaiter de merveilleuses fêtes de fin d'année !*

Sandrine et Rémi Chapuis

# Entrées



Nos **MACARONS APERITIFS**,  
foie gras  
1€80 pièce,

saumon-citron-ciboulette, tomate-chorizo,  
miel-noisette-chèvre, poulet tandoori-curry  
1€20 pièce

Notre **PAIN D'ÉPICES**, fondant  
et parfumé, un indispensable des fêtes  
9€ pièce



Nos **BRIOCHEs AUX MARRONS GLACÉS**  
et nos **CONFITURES** accompagneront  
à merveille votre foie gras  
1€90 la brioche  
7€ le pot



# Bûches Pâtisseries

**CAPUCINE** sans gluten  
fraîcheur du citron  
et finesse de la fraise

sablé amande, compotée  
fraise et poivre timut,  
crèmeux citron, biscuit  
gourmand dans une  
mousse onctueuse  
au citron vert

**AMARANTE**  
alliance gourmande de la  
vanille et de la cacahuète

biscuit croustillant à la  
cacahuète, caramel  
cacahuète, crèmeux  
chocolat lait, biscuit  
fondant et mousse légère  
à la vanille

**CARDINAL**  
intensité et gourmandise  
du chocolat

croustillant noisette au  
gru sur un sablé breton  
chocolat, crèmeux  
chocolat noir et lait ribot,  
biscuit moelleux chocolat  
et mousse chocolat

**RUBIS**

douceur de la pomme et  
réconfort des épices douces

biscuit pâte à choux  
et croustillant amande-  
cannelle, dés de pommes  
confites, crèmeux à l'infusion  
Normandy et mousse  
aux épices douces

**ÉCARLATE**  
délicatesse des fruits  
exotiques

mousse aux fruits exotiques,  
biscuit viennois, crèmeux  
vergeoise et compotée  
exotique, le tout sur un  
biscuit croustillant au riz  
soufflé



**VERMILLON**  
gourmandise glacée vanille,  
caramel et chocolat

biscuit sablé vanille, caramel  
onctueux, crème glacée  
chocolat et caramel, viennois  
chocolat dans une mousse  
glacée à la vanille

**CARMIN**  
délicatesse et finesse  
des fruits rouges

sorbet fruits noirs, mousse  
glacée mûre-framboise, crème  
glacée vanille et sa crème de  
marrons, sur un biscuit crumble.

CHOISISSEZ LA TAILLE  
DE VOS BÛCHES

Individuelle  
sauf bûches glacées  
4€60

4 personnes : 25€  
6 personnes : 37€50  
8 personnes : 50€

Pas de commande  
d'individuelles pour  
le 24 décembre

# Douceurs

Nos **FOURS SUCRES**,  
disponibles en **plateaux de 20,30, 40 ou 50 pièces**,  
les **10 variétés** sont assorties par nos soins.

Vous y retrouvez les parfums de nos bûches ainsi que 4 grands classiques  
*éclair caramel, éclair chocolat, Paris-Brest et tarte citron meringuée*

12€ / dizaine



Notre **PANETTONE**, brioche de fêtes  
aux délicats fruits confits 15€ pièce

Notre **SORBET AGRUMES**  
sorbet citron, citron vert, yuzu, sudashi  
8€ le ½ litre

Notre **ENTREMETS DU NOUVEL AN**  
pour un passage en 2026  
tout en gourmandise !

*Croustillant et biscuit à la noisette,  
crèmeux à la vanille fumée, mousse  
noisette, ganache montée vanille et  
praliné noisette*

4 personnes : 25€  
6 personnes : 37€50  
8 personnes : 50€



Notre **GALETTE DES ROIS** sera disponible à partir du **samedi 03 janvier**

