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

Commander

QUAND PASSER VOTRE COMMANDE ?

À partir du 25 novembre

DATES LIMITES DE COMMANDE :

pour **Noël** vous avez jusqu'au **15 décembre 19h**
pour le **Nouvel An** vous avez jusqu'au **25 décembre 12h30**

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**
sur **place** ou en **paiement** à **distance par CB**

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 Levignen **EXCLUSIVEMENT**

AUCUNE COMMANDE
NE POURRA ÊTRE RETIRÉE EN BOUTIQUE

HORAIRES DES RETRAITS :

Le jeudi 24 décembre
de 8h30 à 17h00

Le vendredi 25 décembre
de 8h30 à 12h00

Le jeudi 31 décembre
de 8h30 à 17h00

Pensez à apporter
votre sac de transport !

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Lundi 21 décembre 8h00 – 19h00
Mardi 22 décembre 8h00 – 19h00
Mercredi 23 décembre 8h00 – 18h00
Jeudi 24 décembre 8h00 – 18h00
Vendredi 25 décembre 8h00 – 12h30
Samedi 26 décembre 7h30 – 19h00
Dimanche 27 décembre 7h30 – 12h30

Fermé le lundi 28 décembre

Mardi 29 décembre 8h00 – 19h00
Mercredi 30 décembre 8h00 – 19h00
Jeudi 31 décembre 8h00 – 18h00

Fermé les 01, 02, 03 et 04 janvier

Reprise des horaires classiques le **mardi 05 janvier**

CARTE DES FÊTES - COLLECTION 2026

bûches - chocolats - macarons - confiseries

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

CHAPUIS

SANDRINE & RÉMI

De la douceur de la mûre à la fraîcheur des agrumes,
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 **BRIOCHES AUX MARRONS GLACES** et nos **CONFITURES** accompagneront à merveille votre foie gras
1€90 **la brioche**
7€ **le pot**

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**



Bûches Pâtissières

KITTILA sans gluten
intensité et gourmandise du chocolat pur origine
mousse chocolat noir bio pur Pérou, caramel fondant et crémeux chocolat, biscuit gourmand et crumble à l'avoine

ALTA
subtilité des agrumes venus des 5 continents
mousse kalamansi et citron vert, biscuit intense à la vanille, crémeux et aspic d'agrumes, le tout sur un croquant aux amandes

YLLIAS
effluves douces, grillées et gourmandes de la noisette
biscuit pâte à choux et son praliné noisette, croustillant aux noisettes Piémont, crème brûlée noisette et mousse noisette

MUONIO
notes boisées de la mûre sauvage
sablé châtaigne, compotée de mûres sauvages, crème légère aux zestes de citron vert, biscuit viennois muscovado et mousse mûre

HOSSA
alliance onctueuse de la vanille et de la cajou
praliné croustillant cajou, biscuit brownie et crémeux chocolat pur Brésil le tout dans une mousse onctueuse à la vanille du Congo



Bûches Glacées



KEKKONEN
gourmandise du chocolat et du caramel
mousse glacée chocolat, caramel fondant, biscuit noisette et crème glacée vanille aux éclats de brownie sur un biscuit feuilleté chocolat blond

IVALO sans gluten
alliance glacée des fruits rouges et de l'amande
biscuit amande citron vert, sorbet framboise, crème glacée amande aux éclats de nougatine, mousse glacée fruits rouges

CHOISISSEZ LA TAILLE DE VOS BÛCHES

Individuelle
sauf buches glacées
4€60
4 personnes : 25€
6 personnes : 37€50
8 personnes : 50€

Pas de commande d'individuelles pour le 24 décembre



Nos **MACARONS SUCRES**, leur coque craquante et leur intérieur fondant
20€80 le **coffret de 15**
26€90 le **coffret de 20**

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 *chou caramel, chou 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 2027 sous le signe de l'exotisme !
Mousse exotique, crémeux à la vanille givrée, aspic passion, ganache montée vanille le tout sur un croustillant amande, vanille et passion

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



Notre **GALETTE DES ROIS** sera disponible à partir du **mardi 05 janvier 2027**