

CATALOGUE

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

Collection 2022



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



N
T
R
E
P
R
I
S
E



SOMMAIRE

- ▶ 1. La maison p. 3
 - ▶ 2. Le savoir-faire de la maison p. 4-8
 - ▶ 3. Les offres personnalisées p. 9-12
 - ▶ 4. Les cadeaux thématiques Noël p. 13-14
 - ▶ 5. Les spécialités p. 15-16
 - ▶ 6. Le grignotage p. 17-19
 - ▶ 7. Les biscuitées p. 20
 - ▶ 8. Les petites attentions p. 21
 - ▶ 9. Les douceurs p. 22
 - ▶ 10. Le service prestige p. 23
-



LA MAISON

LE SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER, DE LA CRÉATION À L'ÉVEIL DES SENS

Pour donner vie à une création nos chocolatiers travaillent en équipe où chacun apporte son expertise quant à la technique à déployer, entre montage, moulage ou encore décor au cornet. Double fois meilleur ouvrier de France, chaque création raconte la rencontre entre la transmission d'un savoir-faire et une âme d'artiste des papilles.



L'ENGAGEMENT, DE NOS FÈVES DE SAN FERNANDO À NOS NOISETTES DE BALEYSSAGUES

En récoltant nos fèves de cacao dans la plantation de San Fernando et nos noisettes dans la plantation de Baleyssagues dans le Sud-Ouest de la France, la maison maîtrise l'origine de ses matières premières essentielles et la qualité gustative de ses recettes.

Notre noisette de Baleyssagues est utilisée principalement dans nos recettes et fait l'objet au quotidien de nombreuses discussions et dégustations en tant qu'un ingrédient signature de la maison.





LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Retrouvez nos 24 recettes de ganaches et pralinés, élaborées principalement à partir du cacao de notre plantation de San Fernando et des noisettes de notre plantation de Baleysagues. Pour plus de précisions sur la composition détaillée de votre coffret, nous consulter.

San Fernando
notre cacao



Baleysagues
nos noisettes



nos noisettes

Les Origines



Palet Yves Thuriès
Le juste équilibre, intense et subtil



Ganache extrême lait
Chocolat au lait Équateur



Ganache café Costa Rica



Ganache vanille
Vanille Bourbon de Madagascar



Ganache thé menthe
Thé vert menthe



Ganache genièvre, orange



Pâte d'amande pistache



Ganache passion, fenouil



Ganache griotte, tonka
Cerise griotte et fève Tonka



Ganache mûre, violette



Praliné amandes Valencia



Ganache caramel
Caramel et fleur de sel de Camargue



Ganache baie de Timut



Ganache extrême noir
Puissance et caractère



Ganache cassis
Purée de cassis



Ganache noisettes Baleysagues



Praliné Feuillantine
Crêpe dentelle



Praliné gruë de cacao



Praliné noisettes Baleysagues



Praliné basilic



Praliné cajou fumée



Saint Domingue
Légèrement fruité



Papouasie
Corsé et boisé



Mexique
Épicé et boisé

Visuels non contractuels.





LE SAVOIR-FAIRE de la maison



1



2



3



4



5

1 Boîte découverte 180 g (18 pièces)
Noir et lait – Réf. 9181050
Noir – Réf. 9181105

2 Coffret 240 g (24 pièces)
Noir et lait – Réf. 9181051
Noir – Réf. 9181106

3 Coffret 360 g (36 pièces)
Noir et lait – Réf. 9181052
Noir – Réf. 9181107

4 Coffret 540 g (54 pièces)
Noir et lait – Réf. 9181053
Noir – Réf. 9181108

5 Coffret 720 g (72 pièces)
Noir et lait – Réf. 9181054
Noir – Réf. 9181109



LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Les coffrets luxe



- 1 Coffret luxe 420 g (42 pièces)***
Noir et lait – Réf. 0010965-[9610100]
Noir – Réf. 0010965-[9610101]
Lait – Réf. 0010965-[9610102]

- 2 Coffret luxe 800 g (80 pièces)***
Noir et lait – Réf. 0010966-[9610104]
Noir – Réf. 0010966-[9610103]
Lait – Réf. 0010966-[9610105]

* Pour toute demande de coffrets luxe, merci de nous consulter au préalable.



LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Les boîtes chapeau



1 Boîte chapeau savoir-faire

Assortiment de recettes iconiques reflétant le savoir-faire chocolatier de la maison.

- Coffret chocolats assortis 360g
- Coffret 16 mendiants noir et lait 160g
- Coffret 6 mini-rochers 65g
- Coffret 4 demi-macarons 40g
- Barre extrême noisettes noir
- Barre extrême noisettes lait



2 Boîte chapeau gourmandise

Toute la gourmandise et la générosité de nos recettes réunies dans une boîte cadeau d'exception.

- Coffret luxe gourmandise 380g
- Pâte à tartiner classique 235g
- Croq'noisettes 125g
- Croquelines 130g
- Coffret 4 demi-macarons 40g



LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Les boîtes chapeau



3 Boîte chapeau découverte

Assortiment de produits signature de la maison.
Coffret chocolats assortis 360g
Pâte à tartiner classique 235g
Coffret bouchons praliné noir 195g
Croquants de Cordes-sur-Ciel aux amandes 120g
Coffret 6 mini-rochers 65g
Réglette noisirons 100g

Visuels non contractuels.

Nous pouvons également personnaliser le contenu de ces boîtes selon la faisabilité. Nous consulter.



PERSONNALISEZ votre gourmandise

De la gravure de votre logo en chocolat, au boitage personnalisé, nous vous accompagnons pour que les événements de votre société soient placés sous le signe de la gourmandise et de la réussite.

Nos prestations de personnalisation s'adaptent à votre projet, discrètement sur le chocolat en gravure ou en transfert ou directement sur le packaging pour une prise de parole plus forte en fourreau ou en boitage dédié.

Pour toute demande de personnalisation, nous consulter.



▲ **Boîte métal avec couvercle personnalisé**

Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 4 semaines
après validation du BAT



▲ **Coffret avec plaque chocolat personnalisée**

Minimum de commande de 50 coffrets
Livraison sous 4 semaines
après validation du BAT



PERSONNALISEZ votre gourmandise



▲ Boîte découverte 180g avec bonbons personnalisés

6 bonbons personnalisés au logo
Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 5 semaines après validation du BAT



▲ Carte message personnalisée

A glisser dans votre coffret
Délai nécessaire de 3 semaines après validation du BAT

▲ Fourreaux personnalisés

Boîte découverte 180g
ou coffret 360g
Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 5 semaines après validation du BAT



PERSONNALISEZ votre gourmandise de Noël

Profitez également de notre service de personnalisation pour ajouter une touche festive à vos cadeaux. Pour toute demande de personnalisation, nous consulter.



- ▲ **Boîte métal avec couvercle personnalisé décor Noël**
Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 4 semaines après validation du BAT



- ▲ **Carte message personnalisée**
Habillez votre carte message d'un décor Noël
A glisser dans votre coffret
Délai nécessaire de 3 semaines après validation du BAT



PERSONNALISEZ

vosre gourmandise de Noël



▲ **Fourreaux personnalisés décor Noël**

Boîte découverte 180g

Minimum de commande de 100 boîtes

Livraison sous 5 semaines après validation du BAT



▲ **Fourreaux personnalisés décor Noël**

Coffret 360g

Minimum de commande de 100 boîtes

Livraison sous 5 semaines après validation du BAT

Visuels non contractuels.



LES CADEAUX thématiques



▲ Père Noël

Hauteur 17 cm - 230 g
Conditionné en boîte plexi
Noir - Réf. 9331297
Lait - Réf. 9331298

Hauteur 12,5 cm - 125 g
Conditionné en boîte plexi
Noir - Réf. 9331290
Lait - Réf. 9331291

Hauteur 8 cm - 40 g
Conditionné en sachet
Noir - Réf. 9331253
Lait - Réf. 9331254

▲ Père Noël HOHOHO

Hauteur 12 cm - 90 g
Conditionné en boîte plexi
Noir - Réf. 9331349
Lait - Réf. 9331350



▲ Saint Nicolas

Hauteur 18 cm - 100 g
Conditionné en sachet
Noir - Réf. 9331122
Lait - Réf. 9331123

Hauteur 12 cm - 40 g
Conditionné en sachet
Noir - Réf. 9331119
Lait - Réf. 9331120



▲ Sapin

Hauteur 7,5 cm - 45 g
Conditionné en boîte plexi
Noir - Réf. 9331295
Lait - Réf. 9331296



LES CADEAUX thématiques



▲ Ourson

Hauteur 10 cm - 80 g
Conditionné en boîte plexi
Noir - Réf. 9331292
Lait - Réf. 9331293



▲ Coffre au trésor - 200 g

Pièces en chocolat au lait
Réf. 0010211-[9612005]



▲ Fritures de Noël - 150 g

Noir, lait, blanc caramélisé
Réf. 0010832-[9612004]

Noir
Réf. 0010832-[9612001]

Lait
Réf. 0010832-[9612002]

Visuels non contractuels.



LES SPÉCIALITÉS



▲ Coffret 16 demi-macarons
160 g - Réf. 0020007-[9610013]

- 4 demi-macarons caramel fondant à la fleur de sel
- 4 demi-macarons nougat, crème de nougat de Montélimar
- 4 demi-macarons coco, praliné saveur noix de coco
- 4 demi-macarons framboise, ganache à la purée de framboises

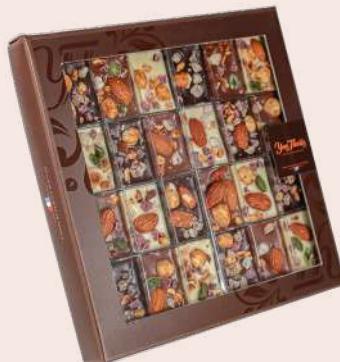


▲ Coffret 16 mendiants noir et lait
160 g - Réf. 0010582-[9610018]



▲ Coffret palets dégustation
24 pièces - 130 g
Noir, lait, blanc - Réf. 0020035-[9610106]

48 pièces - 265 g
Noir, lait, blanc - Réf. 0020036-[9610107]



▲ Coffret palets aux fruits
Fruits secs et pépites de fruits
24 pièces - ± 190 g
Noir, lait, blanc - Réf. 0020028-[9610108]



▲ Coffret palets fourrés
Assortiment de 3 recettes :
ganache fruits rouges, caramel et
praliné noisettes
24 pièces - 160 g
Réf. 0020043-[9610109]



LES SPÉCIALITÉS



▲ Coffret 18 noisillons

Confiserie à base de noisettes, de miel et de fruits confits.
150 g - Réf. 0010215-[9610010]



▲ Coffret bouchons praliné noir

195 g - Réf. 0010411-[9610011]



▲ Dés d'oranges confites - 140 g

Réf. 0010874-[9611005]



▲ Orangettes - 250 g

Écorces d'oranges confites, chocolat noir
Réf. 0020279-[9611117]



LE GRIGNOTAGE



▲ Coffret 48 napolitains - 240 g

Assortiment de 4 recettes - Réf. 0020016-[9610113]

- 12 napolitains Chocolat noir 70%
- 12 napolitains Chocolat noir 70%, écorces d'oranges confites
- 12 napolitains Chocolat noir 70%, gruë de cacao
- 12 napolitains Chocolat au lait 36%, caramel beurre salé

COFFRET ECO
RESPONSABLE



▲ Coffret éco-responsable 20 mini-rochers* - 240 g

Noir, lait, blanc caramélisé - Réf. 0020258-[9181080]



Mini-rochers noir, lait, blanc caramélisé

Praliné noisettes de Baleyssagues,
brisures de crêpe dentelle, riz soufflé



▲ Grains de café - 140 g

Réf. 0010873-[9611006]



▲ Pâtes à tartiner - 235 g

Classique - Réf. 9120001

Grains - Réf. 9120002

Craquante (crêpe dentelle) - Réf. 9120003

Caramel beurre salé - Réf. 9120000



LE GRIGNOTAGE



Bâtonnet noir amande orange
Pépites d'oranges, éclats d'amandes
caramélisées



Bâtonnet lait crêpe dentelle



Bâtonnet blanc caramélisé sésame
Sésames grillés, sel noir d'Hawaï

- ▲ **Tube 18 bâtonnets – ± 230 g**
Assortiment de 3 recettes
Réf. 0010789-[9610028]



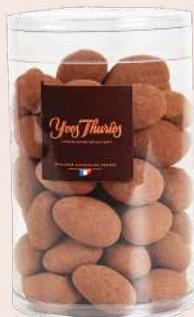
- ▲ **Croq' noisettes – 130 g**
Noisettes et pâte de noisettes de
Baleysagues, crêpe dentelle, riz soufflé
Noir et lait – Réf. 0020218-[9610032]
Noir – Réf. 0020218-[9610032]
Lait – Réf. 0020218-[9610033]



- ▲ **Croquelines – 130 g**
Chocolats noir et blanc : bâtonnets d'amandes et riz
soufflé, agrumes
Chocolat au lait : bâtonnets d'amandes et riz soufflé
Noir, lait et blanc – Réf. 0020003-[9610029]
Noir – Réf. 0020003-[9610030]
Lait – Réf. 0020003-[9610031]



LE GRIGNOTAGE



▲ **Amandes chocolatées – 230 g**
Amandes enrobées de chocolat
noir et de poudre de cacao
Réf. 0010997-[9611114]



▲ **Olivettes – 230 g**
Amandes enrobées de chocolat,
éclats de crêpe dentelle
Réf. 0010995-[9611115]



▲ **Choconoisettes – 210 g**
Noisettes enrobées de chocolat
Noir et lait – Réf. 0010992-[9611116]



▲ **Amandes caramel d'Isigny et
fleur de sel – 230 g**
Réf. 0020172-[9611113]



LES BISCUITÉES

COFFRET ECO
RESPONSABLE



Coffret éco-responsable 16 barres biscuitées*

Assortiment des 4 recettes – ± 400 g
Réf. 0020257-[9181081]



Barre chocolatée biscuitée lait caramel

Éclats de palets bretons,
caramel au beurre A.O.P. d'Isigny et
fleur de sel de Camargue



Barre chocolatée biscuitée extrême noir

Éclats de palets bretons, ganache
chocolat noir



Barre chocolatée biscuitée lait ganache coco

Éclats de palets bretons,
ganache noix de coco



Barre chocolatée noir céréales

Praliné noisettes de Baleyssagues, riz soufflé,
cranberry, raisin blond, noisettes et amandes
caramélisées

Fabriqué à partir d'un carton français 100% recyclé, ce coffret est entièrement recyclable et sans élément plastique.



Visuels non contractuels.



LES PETITES attentions



▲ **Mini-coffret 3 chocolats – 30 g**
Réf. 0010635-[9181066]



▲ **Boîte 9 chocolats – 90 g**
Noir et lait – Réf. 0020018-[9181071]



▲ **Barre extrême noisettes – 50 g**
Noir – Réf. 9091076-[9610116]
Lait – Réf. 9091077-[9610117]



▲ **Boîte 6 mini-rochers – ± 65 g**
Noir, lait, blanc caramélisé
Réf. 0020150-[9610017]
Noir
Réf. 0020150-[9610014]
Lait
Réf. 0020150-[9610015]



▲ **Coffret 4 demi-macarons – 40 g**
Assortiment de 4 recettes
Réf. 0020006-[9610009]



▲ **Coffre au trésor – 200 g**
Pièces en chocolat au lait
Réf. 0010211-[9612005]



LES DOUCEURS



▲ Coffret 12 pâtes de fruits

Assortiment de 6 parfums : abricot, poire, mangue/passion, framboise, myrtille, mandarine
165 g - Réf. 0020212-[9610007]



▲ Coffret 21 pâtes de fruits

Assortiment de 6 parfums : abricot, poire, mangue/passion, framboise, myrtille, mandarine
290 g - Réf. 0020215-[9610008]



▲ Croquants de Cordes - 120 g*

Biscuits réalisés dans nos ateliers de Cordes-sur-Ciel
Amandes - Réf. 9261180
Noisettes - Réf. 9262304



▲ Rochers de Cordes - 80 g*

Biscuits réalisés dans nos ateliers de Cordes-sur-Ciel
Amandes - Réf. 9261183
Noisettes - Réf. 9262308



LE SERVICE prestige

Nos équipes sont là pour vous accompagner tout au long de votre projet afin de vous apporter une solution sur-mesure, du produit chocolaté lui-même au suivi logistique, en passant par l'emballage cadeau.

MODE DE LIVRAISON ADAPTÉ

En fonction de votre projet, nous étudions le mode de livraison le plus adapté à votre besoin tout en prenant en considération la fragilité de nos créations.

De la livraison à domicile à celle sur un point évènement, nous gérons la logistique et son suivi pour vous.

Dans le cadre d'une livraison, nous portons une attention particulière au colisage qui est à l'image de la maison et de son savoir-faire.



Visuels non contractuels.



Nous sommes à votre disposition pour étudier votre demande :