

Essentiel

À l'heure où la préservation de notre planète est devenue un enjeu vital, où l'on parle de sobriété et de minimalisme, chez **Criollo Chocolatier**, nous avons fait le choix depuis quelques années déjà de nous engager dans le respect de cette terre qui nous donne tant, avec la volonté de réduire notre impact sur elle et de revenir aux choses simples et épurées, aux goûts sincères et subtils.

Nous avons à cœur de travailler avec des ingrédients simples et naturels, de désucre nos produits et de limiter l'utilisation des additifs.

Nous apportons un soin tout particulier à tracer, avec nos fournisseurs, l'origine de nos cacao. Il est essentiel à nos yeux de n'utiliser que des cacao issus d'une véritable agroforesterie, favorisant la biodiversité et la fertilité des sols et privilégiant les essences autochtones adaptées aux conditions pédoclimatiques* locales. Les cacao nobles et purs avec lesquels nous créons nos tablettes et bonbons sont une invitation à la gourmandise, à l'élégance d'un moment fugace.

Tout commence en découpant un carré de chocolat.

Un geste en apparence simple mais délicieusement plaisant.

D'abord, il y a ce petit bruit sec, quand la tablette se fend. Puis, nos yeux se plissent et scintillent à la vue de ce morceau d'une couleur d'un brun acajou, brillant et uniforme. En portant le carré à nos lèvres, notre odorat s'éveille doucement, grâce à des fragrances suaves. Puis, vient le moment de laisser fondre le carré en bouche. Alors nos papilles s'emballent ; elles sont mises en émoi par des saveurs tantôt fruitées, épicées, boisées ou végétales.

**pédoclimatique : qui caractérise les conditions extérieures au niveau du sol affectant une plante.*



Pistache



Notre voyage se poursuit en croquant ce morceau de pignon de pin, tout droit venu de Catalogne. Le chant des cigales résonne dans notre tête. La chaleur du soleil, la douce brise marine et l'odeur des pins parasols nous enveloppent dans le doux souvenir des vacances passées au bord de la mer Méditerranée avec ses eaux bleu azur et le scintillement des bateaux de croisière en partance pour l'île grecque d'Égine où les pistachiers sauvages abritent des pépites d'une tendre couleur vert pâle. Au passage, un zeste de citron et une note de limoncello nous emportent en Italie, sur les terrasses de Capri, où, lors des chaudes soirées d'été, nous savourons la fraîcheur d'une citronnade. Le délicat parfum du safran nous rappelle un magnifique lever de soleil orangé sur les collines du Gers, contrastant avec les tapis de fleurs violettes aux pistils rouges flamboyants.

Ce sont toutes ces émotions que nous cherchons à vous procurer.

Le retour aux souvenirs d'une vie simple et douce, un retour à l'**essentiel**.

Après tout, le véritable luxe et l'élégance ne résident-ils pas dans la simplicité ?

—
En hommage à un homme exceptionnel
—

CARTE DES SAVEURS

Saveurs de pures origines



IZABAL

La grande ganache chocolat **Izabal 70 %** (Guatemala).
Izabal chocolate ganache.
Lactose

HISPANIOLA

Ganache au chocolat **Hispaniola 66 %** (Haïti)
Hispaniola chocolate ganache.
Lactose



CŒUR DE PIGNON

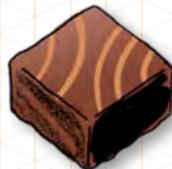
Grand cru praliné à base de pignons de Catalogne,
chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar)
Pinion praline with Mangoky chocolate.
Lactose



Saveurs pivrées

SAVANNA

Ganache au poivre de la Jamaïque,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Jamaican pepper ganache.
Lactose



SAMBIRANO LACTÉ

Ganache à la fraise et au poivre Voatsiperifery
de Madagascar, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Strawberry and Voatsiperifery pepper from Madagascar ganache.
Lactose



Saveurs épicées

BAO DAÏ

Ganache aux zestes de citron vert et piment rouge,
chocolat **Tilaran** (Costa Rica)
Lime peels and red hot pepper ganache.
Lactose





Basilic



7 ÉPICES



Ganache infusée aux 7 épices (cannelle, anis vert, badiane, gingembre, coriandre, muscade, girofle), chocolat **Grande de Boya** (République Dominicaine).

7 spices infused ganache.

Lactose

L'OR D'ESCORNEBOEUF

Ganache au safran d'en Marre, dans le Gers, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Saffron ganache.

Lactose



GINGER BERGERON LACTÉ



Ganache à l'abricot infusée au gingembre, brunoise de gingembre confit, miel des Pyrénées, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Apricot ganache infused with ginger, cube of candied ginger and Pyrénées honey

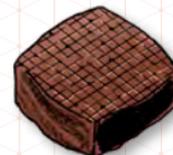
Lactose, miel, gluten

UNE NUIT À GOA

Ganache parfumée au Carry Colombo d'Inde, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Indian Carry Colombo ganache.

Lactose



Saveurs de fleurs

JARDIN DE CUPIDON

Ganache parfumée à l'essence naturelle de rose, miel des Pyrénées, chocolat **Hispaniola** (Haïti).
Ganache flavoured with rose essence and Pyrénées honey.
Lactose, miel



TOULOUSE SHANGAI

Ganache parfumée aux litchis et à l'essence naturelle de violettes, chocolat **Quevedo** (Equateur).
Litchee and natural violet essence ganache.
Lactose, gluten



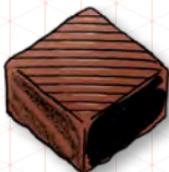
VENT VERT

Ganache infusée à la verveine, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Ganache flavoured with lemon verbena tea.
Lactose, soja



JARDIN ORIENTAL

Ganache infusée à la menthe poivrée, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Peppermint infused ganache.
Lactose, soja





FLEUR DE TAHITI

Ganache infusée à la vanille Tahitensis, chocolat **Antille 66 %** (Îles des Caraïbes).

Vanilla infused ganache.

Lactose

HALTE À BÉTERA

Ganache infusée au basilic, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Basil infused ganache.

Lactose, soja



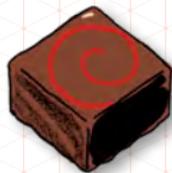
Saveurs de fruits

LA FOLIE D'AGATHE

Ganache à la framboise, parfumée à l'amande amère, miel des Pyrénées, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry ganache flavoured with natural almond essence and Pyrénées honey.

Lactose, fruits à coque, miel



LES JARDINS DE LHASSA LACTÉ

Ganache au yuzu, miel d'oranger, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Yuzu ganache and orange blossom honey.

Lactose, miel, gluten



SOLEIL DE MEKNÈS

Ganache à la mandarine, écorces de mandarines confites et miel d'oranger, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Mandarin, orange peels ganache and orange tree honey.

Lactose, miel, gluten



BALADE SUR LA CÔTE VERMEILLE

Pâte de fruits à la pêche, ganache aromatisée au vinaigre de Banyuls, miel des Pyrénées, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Peach fruit paste, chocolate ganache flavoured with Banyuls vinegar and Pyrénées honey.

Lactose, miel, gluten



JARDIN D'ORAN

Ganache au citron jaune et miel d'oranger, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Lemon ganache and orange blossom honey.

Lactose, miel, soja

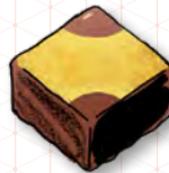


PASSIONATTA

Pâte d'amande foisonnée au coulis de fruits de la passion.

Almond paste whipped with passion fruit juice.

Lactose, fruits à coque





Pignon de pin



Saveurs de thés et cafés

AMANDINE SENCHA

Ganache au thé vert Sencha parfumée à la poire, essence naturelle de roses et praliné aux amandes, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Sencha green tea ganache perfumed with pear, natural essence of roses and almond praline.

Lactose, fruits à coque



JAÏPUR

Ganache au thé Earl Grey et zestes frais de bergamote, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Earl Grey tea ganache and fresh bergamot orange peels, orange blossom honey.

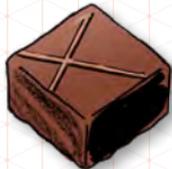
Lactose, miel



OGADEN

Ganache au café Moka d'Éthiopie, chocolat **Surabaya** (Île de Java).
Ganache with Moka coffee from Ethiopia.

Lactose



Saveurs d'alcools

UN SOIR À CAPRI

Ganache légèrement parfumée aux zestes de citrons et limoncello, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Slightly fragrant ganache with lemon zest and limoncello.

Lactose, alcool

Saveurs d'automne

SAVEUR DE QUIBERON

Ganache au caramel beurre salé, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Salted butter caramel ganache.

Lactose

SAVEUR DE QUIBERON LACTÉ

Ganache au caramel beurre salé, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Salted butter caramel ganache.

Lactose

DÉLICE D'ATHÉNAÏS LACTÉ

Ganache à la pâte de noisettes bio IGP, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Hazelnuts paste ganache.

Lactose, fruits à coque, gluten

DÉLICE D'AUBENAS

Ganache à la crème de marrons, éclats de marrons, vanille de Madagascar, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Chestnut cream, candied chestnut chips, vanilla ganache.

Lactose

Saveurs pralinées

CROISIÈRE EN MÉDITERRANÉE

Praliné aux pistaches de Grèce et fleur d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pistachio praline with Greek pistachios and orange blossom.

Lactose, fruits à coque

BOMBAY ATLANTA

Pâte de fruits à la mangue, praliné aux noix de pécan et aux amandes, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Mango fruit paste with pecan nuts and almonds praline.

Lactose, fruits à coque

VOL NEW-YORK TOULOUSE

Praliné à la cacahuète et amandes Marcona, fleur de sel, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Peanut and Marcona almonds praline with « fleur de sel ».

Lactose, fruits à coque, arachides



CROIX BARAGNON LACTÉ

Praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont d'Italie, feillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin waffers in almonds and hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coque, gluten



TRADITION SAUVAGE

Praliné aux noisettes du Piémont d'Italie et praliné aux amandes broyées à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont hazelnuts and crushed almonds praline.

Lactose, fruits à coque

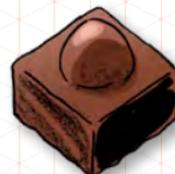


PIÉMONTE

Praliné aux noisettes et amandes et une noisette du Piémont d'Italie (IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnuts praline with a roasted Piemont hazelnut.

Lactose, fruits à coque



TRADITION SAUVAGE LACTÉ

Praliné aux noisettes du Piémont d'Italie et praliné aux amandes broyées à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont hazelnuts and crushed almonds praline.

Lactose, fruits à coque



PUEBLO DE NARANJA

Praliné aux noisettes et amandes, zestes d'oranges, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnuts praline, almonds, orange zest.

Lactose, fruits à coque



GRAN SICILE

Praliné aux pistaches de Sicile, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Sicilian pistachio praline.

Lactose, fruits à coque





DÉLICE DE JUSTINE

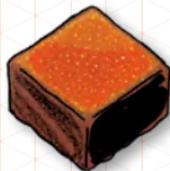
Crumble aux farines de blés anciens, noisettes, cannelle, praliné aux noisettes du Piémont d'Italie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut and cinnamon crumble, Italian Piedmont hazelnut praline.
Lactose, fruits à coque, gluten

ALHAMBRA

Feuilleté d'écorces d'oranges confites, de pâte d'amandes, de praliné artisanal aux noisettes.

Candied orange peels, almond paste, hazelnuts praline.
Lactose, fruits à coque



Miel



CARTE DES FANTAISIES

Barres chocolatées

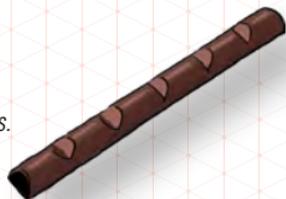


CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes séchés, canneberges.
Praline, crumble, dried apricots and figs, cranberries.
Lactose, fruits à coque, orge (gluten)

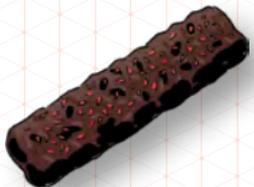
COQUETTE

Nougat dur, canneberges,
chocolat **Quevedo 50 %**.
Nougat, chopped hazelnuts, cranberries.
Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf



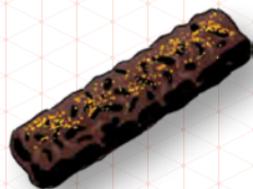
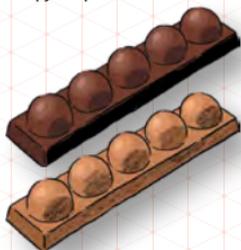
COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruits
à la framboise, framboises croustillantes.
Crunchy black praline, raspberry fruit paste and crispy raspberries.
Lactose, fruits à coque



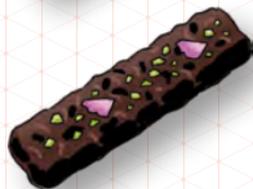
CROQUANTE (NOIRE OU LAIT)

Noisettes du Piémont, gianduja,
éclats de nougatine.
Piemont hazelnut, gianduja, nougatine shards.
Lactose, fruits à coque



DIPLOMATE

Praliné aux amandes et noix de muscade,
pâte de fruits au citron vert, zestes d'oranges.
Almonds praline, nutmeg, lime fruit paste, orange peels.
Lactose, fruits à coque



ÉLÉGANTE

Praliné à la pistache, guimauve à la framboise
et à la rose, éclats de framboises.
*Pistachio nut praline, raspberry and rose marshmallow,
raspberries shards.*
Lactose, fruits à coque

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.
Almond paste, pistachio, kirsch.
Fruits à coque, alcool



GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thaï et gianduja noix de coco.
Thai lemongrass ganache, gianduja with coconut.
Lactose, soja

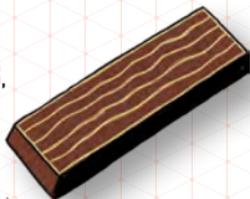


INSOLENTE

Ganache à l'Armagnac de Papolle 1973, gianduja croustillant.

Ganache flavoured with Armagnac from Papolle 1973, crispy gianduja.

Lactose, fruits à coque, alcool, orge (gluten)

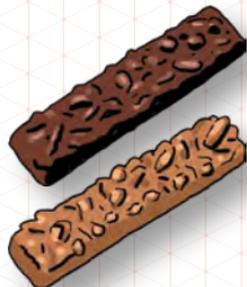


IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LAIT)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

Salted butter caramel, crispy praline, caramelized almonds.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten)



RAVISSANTE

Ganache au bâton et rouleau de réglisse.

Ganache with stick and roll of licorice.

Lactose, soja, traces de fruits à coque et gingembre



SOURIANTE

Ganache au café du Guatemala, praliné aux noix de pécan, noix de pécan caramélisées.

Ganache flavoured with coffee from Guatemala, pecan nuts praline, caramelized pecan nuts.

Lactose, fruits à coque, soja

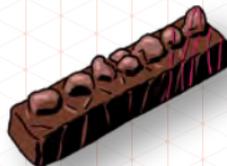


SUBLIME

Praliné aux amandes, pincée de cannelle, guimauve aux cerises Amarena, éclats de crumble.

Almonds praline, a pinch of cinnamon, Amarena cherry marshmallow, crumble shards.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten)



SUPERBA

Biscuit reconstitué au gianduja, ganache chocolat **lzabal 70 %**, caramel beurre salé.

Ganache, reconstituted cookie with gianduja, salted butter caramel.

Lactose, fruits à coque, orge (gluten), œuf



TENTATION

Caramel fondant à la vanille, nougat aux noisettes, écorces d'oranges et pistaches.

Vanilla fudge caramel, hazelnut nougat, orange peels and pistachio.

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf



Rochers

ROCHER (NOIR OU LAIT)

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.

Old-fashioned praline, Piedmont hazelnuts.

Lactose, fruits à coque



MAGASIN PLACE VICTOR HUGO

23 place Victor Hugo
31000 TOULOUSE

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2 place Saint-Étienne
31000 TOULOUSE

MAGASIN-ATELIER LANTA

26 bis avenue de Toulouse
31570 LANTA

ATELIER DES SERVICES

17 impasse les Albigots
31570 SAINT-PIERRE-DE-LAGES

Tél. 05 62 18 31 72
contact@criollo-chocolatier.com

BOUTIQUE EN LIGNE

 www.criollo-chocolatier.com

Illustrations : François Foyard
Maquette : Delphine Foyard
Studio graphique Ogham
et imprimerie Delort iso 26000



CRIOLO CHOCOLATIER TOULOUSE

Criollo Chocolatier S.A.S., l'artisan de votre plaisir

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD

R.C.S : TOULOUSE 443 464 375. N° SIREN : 443 464 375.

N° SIRET : 443 464 375 00064. APE : 1082 Z.



