

# LA CHOCOLATERIE

du Chênelet



ARTISAN CHOCOLATIER

*Créateur Gourmand & Solidaire*

2019



# UN PROJET SOLIDAIRE & ÉQUITABLE

*sur toute la ligne...de production !*

La chocolaterie est la dernière pousse de l'aventure Chênelet. Depuis plus de 30 ans, notre équipe s'engage auprès de personnes éloignées du monde du travail pour les accompagner vers un emploi durable.

L'idée d'ouvrir une chocolaterie est née d'une rencontre. Celle que nous avons faite avec Forest Finance, qui cherchait un partenaire pour valoriser les fèves équitables de ses plantations agro-forestières d'Amérique du Sud. Aujourd'hui, nous avons diversifié nos sources d'approvisionnement en chocolat, en travaillant avec des maisons de renom, sensibles et engagées dans des valeurs éthique, solidaire ou environnementale.



*Passionnés et fins gourmets, nous avons relevé le défi !*

Avec une envie : maximiser notre impact, en formant nos salariés à un métier à haute-valeur ajoutée tout en rémunérant les producteurs au juste prix. Et une exigence : développer un savoir-faire transmissible, et des chocolats de la plus grande qualité.





# UNE CRÉATION HAUT-DE-GAMME

*grâce à des produits d'exception*



Nous sélectionnons avec soin un chocolat fin et équilibré, que nous confectionnons dans nos ateliers du Pas-de-Calais, à Landrethun-le-Nord. Explorateurs par nature, nous aimons revisiter les classiques et surprendre par des arômes généreux et des notes subtiles. Brutes ou délicates, douces ou racées, authentiques et naturelles, nos créations chocolatées ont pour point commun de ravir tous les palais, dans un esprit de simplicité.

---

# UNE GAMME SUBTILE ET GÉNÉREUSE

*qui se prête à toutes vos occasions*

Événements, cadeaux à vos collaborateurs, attentions pour vos clients, référencement au catalogue de votre comité d'entreprise, nos créations s'adaptent à tous vos besoins. Toute l'année, nous sommes à votre disposition pour concevoir l'offre qui vous correspond. Nos produits sont présentés dans un packaging sobre et raffiné, et peuvent être personnalisés à la demande.





# *Notre gamme de produits*





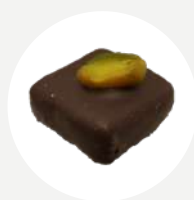
# Le coffret Dégustation



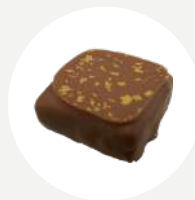
Disponible en 200 gr (18 bouchées) et en 400 gr (40 bouchées)

## Les bouchées "dégustation"\*

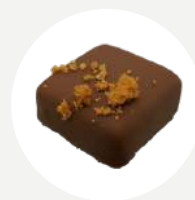
Enrobage Noir 66% et Lait 38%



Blanc/Pistache



Lait/Praliné  
Feuilletine



Blanc / Spéculoos



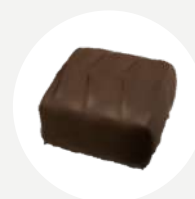
Noir / Fraise



Noir classique



Itakuja



Noir / Framboise

\*Toutes nos bouchées "dégustation" sont disponibles avec un enrobage Lait ou Noir, au choix.

# Les Bouchées

## Les bouchées

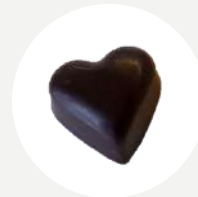
Enrobage Noir 66%



Pâte d'amande



Ganache Framboise



Ganache Noire



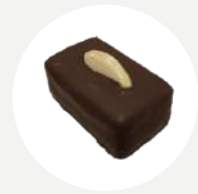
Calisson



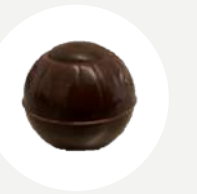
Praliné Noir



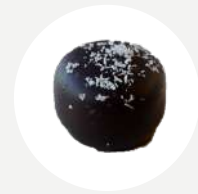
Ganache  
Fruits de la Passion



Nougat de  
Montélimar



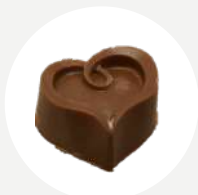
Sphère Caramel



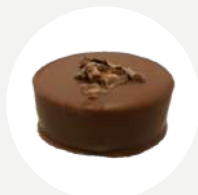
Ganache  
Noix de coco

## Les bouchées

Enrobage Lait 38%, Blond Dulcey 32% & Blanc Wainà 35%



Praliné Lacté



Palet caramel



Ganache Chicorée  
Blond Dulcey



Ganache Café  
Blanc Wainà

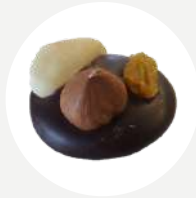
# Les Gourmandises



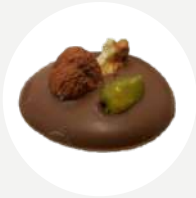
Orangette Noir



Orangette Lait



Mendiant  
Noir / Fruits Secs



Mendiant  
Lait / Fruits Secs



Mendiant  
Blond / Fruits Secs



# Nos ballotins

Composez l'assortiment de votre choix dans nos ballotins.



500gr

250 gr

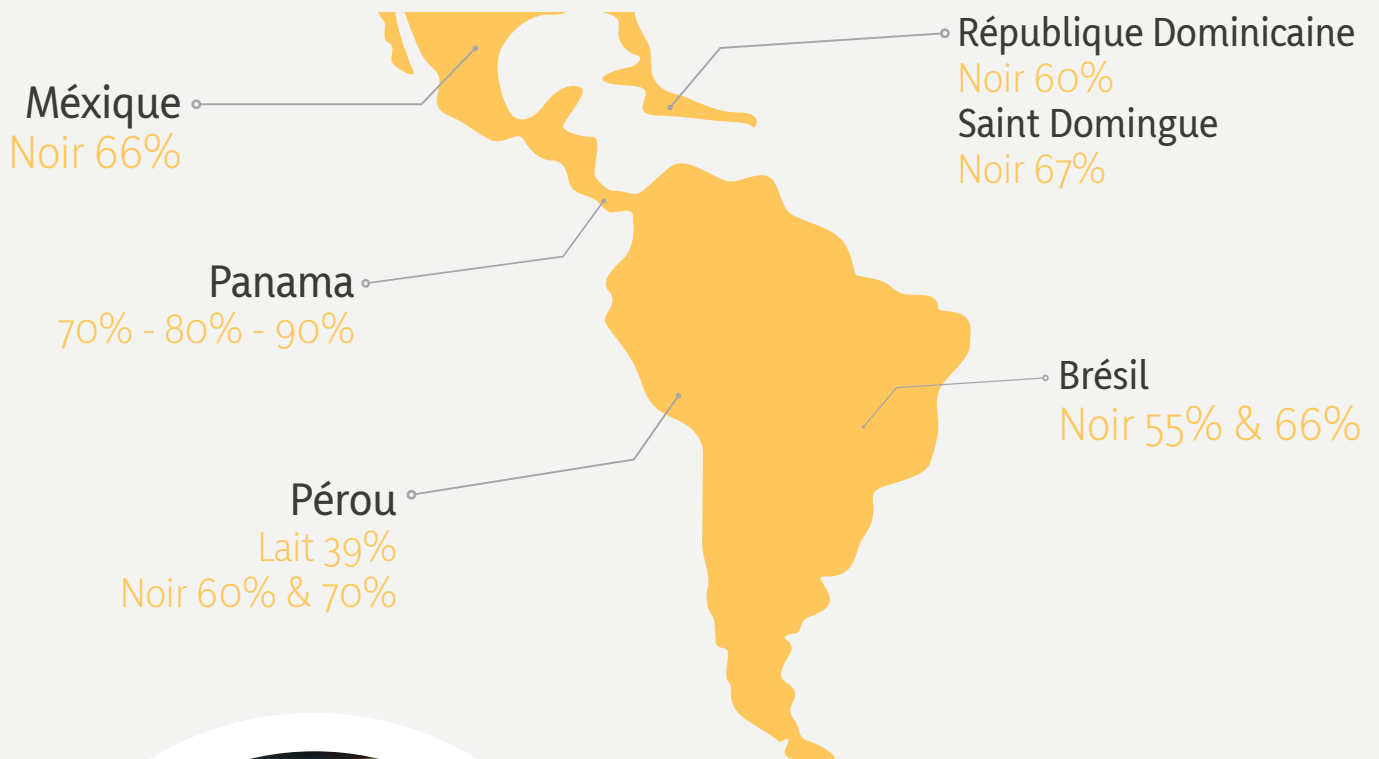
125 gr



# Les tablettes

## Les tablettes (70 gr)

"Crus d' Origine"



## Les autres tablettes

Pérou blanc

35%

Blond Dulcey

32%



# Commandes & Livraisons

Commandes individuelles ou groupées livrées chez vous.

Pour tout renseignement ou devis, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Notre service commercial est là pour vous accompagner dans vos projets.



# Contact



03 21 10 51 16



secretariat@chenelet.org



La Chocolaterie du Chênelet

