

BERTRAND CHOCOLATIER



44, rue Ch. de Gaulle
42300 ROANNE
04 77 78 80 98



3, rue de l'Artisanat
42120 LE COTEAU
04 77 78 03 40



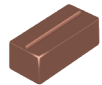
23, rue de Brest
69002 LYON
04 78 82 29 07



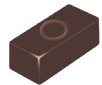
BOUTIQUE EN LIGNE :

www.bertrandchocolatier.com

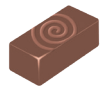
LES GRANDS CRUS



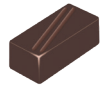
Ganache lait
de foin 38 %



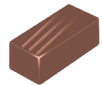
Ganache noire
Papouasie
Nouvelle Guinée
70 %



Ganache lait
Criollo de
Madagascar 43 %

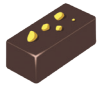


Exceptionnelle,
Ganache noire
Trinitario de
Jamaïque 73 %

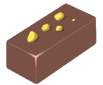


Ganache lait
Maracaibo 49 %

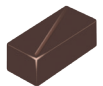
LES PRALINÉS



Praliné crunchy
Noisette du Piémont



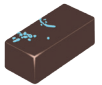
Praliné gourmand
Noisette du Piémont
Enrobé lait



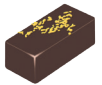
Praliné fin
Amande
de la Drôme



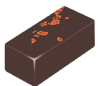
LES ÉPICÉS



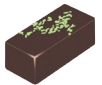
Ganache noire
au poivre Timut



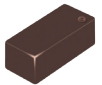
Ganache noire
Infusion fève
de Tonka



Ganache noire
Infusion safran

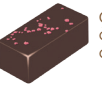


Ganache noire
Infusion
cardamome

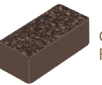


Ganache noire
Infusion vanille
de Tahiti

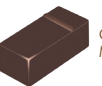
LES GOURMANDS



Cul-Cul la Praline
à la praline
de Charlieu



Ganache noire
Rhum raisin



Ganache noire
Miel de thym rose

LE CONSEIL DE *Bertrand*

“Conservez vos chocolats
à température ambiante et
dégustez-les avant que
quelqu'un d'autre ne le fasse.

**Bonbons chocolat enrobés
de chocolat noir** (66 % de cacao minimum)
et chocolat au lait (43 % de cacao minimum)

Tous nos chocolats contiennent
beaucoup d'amour, mais aussi...

Pour les chocolats noirs, ingrédients :
chocolat noir 66 % (pâte de cacao,
sucre, beurre de cacao et traces de
lécithine de **SOJA***), des sucres, du
BEURRE*, de la **CRÈME*** et les épices et
ingrédients mentionnés dans le nom du
chocolat.

Pour les chocolats au lait, ingrédients : du
chocolat au lait (sucre, beurre de cacao,
pâte de cacao Madagascar, poudre
de **LAIT*** entier et écrémé, émulsifiant :
traces de lécithine de **SOJA***), des sucres,
de la **CRÈME***, du **BEURRE***.

Les chocolats pralinés sont élaborés
avec des **NOISETTES***, des **AMANDES***
caramélisés (fruits secs, sucre), du praliné
(**FRUITS à COQUE***, sucre, traces de
lécithine de tournesol), du chocolat au
lait, des sucres, du beurre, de la **CRÈME***.

***ALLERGÈNES**



ARTISAN ENGAGÉ



- Packagings fabriqués en France,
et en collaboration avec un ESAT.
- Emballages recyclés, recyclables
(le carton est biodégradable dans votre compost).
- Des matières premières d'exception,
et rien d'autre.
- À tous les niveaux, jour après jour, les préoccupations
sociales et environnementales sont nos guides.
- Triez, recyclez, consommez autrement :
À vous de jouer !

BERTRAND CHOCOLATIER

ROANNE

www.bertrandchocolatier.com

JE SUIS DEvenu CHOCOLATIER *par amour*

Depuis tout petit, mon parcours conte fleurette à la gastronomie.

Ma liberté, je la dois à de belles rencontres, une grande rigueur technique et une bonne dose de fantaisie personnelle.

Avec ma femme, Émilie, et également avec mon équipe, jour après jour, nous questionnons le chocolat, afin de mettre en valeur tel fruit ou telle épice.

Artisans chocolatiers, certes, nous sommes avant tout au service du goût et de la gastronomie française et nous créons, nous l'espérons, surtout de l'émotion.

Ces chocolats vous feront voyager, parfois très loin, parfois au cœur de vous-même. Toujours dans la sincérité, et dans l'authenticité.

Et parce qu'artisanat rime avec exigence, au-delà de la qualité de nos matières premières, nous vous proposons également des valeurs, avec des emballages Made in France, recyclés et recyclables.

Nous espérons sincèrement que vous prendrez autant de plaisir à découvrir et déguster ces chocolats que nous en avons eu à les créer !

Bertrand



LE CONSEIL DE *Bertrand*

☛ **Dégustez vos dômes fruités en une bouchée !**

Conservez-les à plat, à température ambiante.
Savourez-les dans les trois semaines
qui suivent l'ouverture du coffret.

***Dôme praliné**

Le sudachi
est un agrume aux notes
acidulées avec une fin de
bouche ronde et boisée.

Le Cul-Cul la praline
est un praliné à la Praline
Rose de Charlieu (Loire).

Dômes : Bonbons de chocolat enrobés de chocolat noir (66% de cacao minimum)

Tous nos dômes chocolat contiennent beaucoup d'amour, mais aussi :

Ingrédients : chocolat noir 66 % (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao et traces de lécithine de **SOJA***), OU chocolat au **LAIT*** (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de **LAIT*** entier & écrémé),
OU caramel (**CRÈME***, glucose, saccharose), OU chocolat blanc (beurre de cacao, sucre, poudre de **LAIT*** entier, arôme naturel de vanille), **CRÈME***, **LAIT*** concentré non sucré, sorbitol, glucose et sucre,
purées de fruits, fruits, beurre, citrate, pectine. Présence de **NOISETTE***, **NOIX DE PÉCAN***, **AMANDE***, **PISTACHE*** et **CACAHUÈTE***, rhum, vanille de Tahiti, sauge, huile d'olive noire dans les dômes éponymes.
Nos décors sont faits à base de denrées alimentaires colorantes (poudre de fruits, de légumes ou d'algues), ou de colorants (E102, E110, E129, E132, E133, E153), de beurre de cacao et de chocolat blanc.
L'enrobage du dôme praliné noix de pécan est au chocolat au lait 43 % (teneur en cacao minimum 43 %)

***ALLERGÈNES**