



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

SAISON 2015 / 2016

« Nous avons profité de **l'été** pour concevoir de nouvelles créations destinées à vous surprendre, encore, à vous séduire, toujours, avec la complicité du designer Pierre Tachon. La rentrée de septembre et Noël 2015 **s'annoncent** comme un excellent cru ! Nouveaux produits, nouvelles histoires, nouveaux voyages dans **l'univers** de la Manufacture. Le moment est venu de partager tout cela avec vous ».

Alain Ducasse et Nicolas Berger



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

LA BARRE À CROQUER VOUS FERA
CRAQUER !

Des proportions généreuses, une géométrie devenue signature de la Manufacture de Chocolat, une recette savoureuse, un étui refermable... la Barre à Croquer est LA gourmandise nomade idéale, à glisser dans un sac ou une poche, pour succomber **n'importe** où, à **n'importe** quel moment... La barre cache en son **cœur** un praliné amandes et noisettes, des éclats de pistaches, des raisins secs et des écorces **d'oranges** confites... 60g de plaisir !

La Barre à Croquer, 60g. 8€TTC

Disponibilité : mi-septembre 2015 dans nos points de vente et sur la e-boutique



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

DEUX NOUVELLES TABLETTES

La provenance du cacao est clé car **c'est** le terroir de chaque pays, et plus précisément de chaque région, qui donne aux fèves leur goût singulier. Nicolas Berger vous invite cette fois à un voyage en Colombie et au Cameroun. Ces nouvelles tablettes portent à 14 le nombre de provenances des fèves de cacao transformées à la Manufacture.

Colombie Trinitario 75% : une saveur ronde, douce, florale. Des subtiles notes de fruits secs grillés et de caramel pour cette fève provenant de la région de Tumaco, proche de **l'Equateur**.

Cameroun Forestaro 75% : la fève provient **d'une** jeune plantation située dans la Réserve du Dja, au sud du pays. Un terroir qui donne au chocolat une saveur vive, acidulée et végétale.

Tablette Origine Cameroun 75%, 75g. 7€TTC

Tablette Origine Colombie 75%, 75g. 7€TTC

Disponibilité mi-septembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

LES BOUCHÉES DOUBLES SE METTENT EN 4 !

Bouchée double = double plaisir. La Manufacture décline ses ganaches gourmandes et ses pralinés à l'ancienne dans un format encore plus gourmand. Les bouchées doubles sont désormais disponibles dans un petit coffret découverte de 4 bouchées/4 parfums [Passion-coco, Praliné noisette, Pâte d'amande pistache et Ganache Madagascar, Praliné Caramel].

Coffret 4 Bouchées Doubles, 85g. 12€

Disponibilité mi-septembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com

Le coffret de 12 pièces/4 parfums est toujours proposé par ailleurs. (245g. 32€)



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

MINI-COFFRET / MAXI-SAVEURS

La Manufacture vous invite à découvrir ses chocolats grâce au nouveau coffret de 12 chocolats. Petit par la taille, riche par les saveurs, ce coffret découverte explore les Origines (Java, Pérou, Madagascar), les Ganaches gourmandes (Citron Vert, Caramel, Passion/Coco, Vanille) et les Pralinés à l'ancienne (Pistache, Praliné Amandes Lait, Noix de Coco, Praliné Amandes & Noisettes Lait, Praliné Noisettes Noir).

Coffret Découverte 12 chocolats, 100g. 18€TTC

Disponibilité mi-septembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com

Disponible également en d'autres formats



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

**LES FÊTES DE
FIN D'ANNÉE**

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

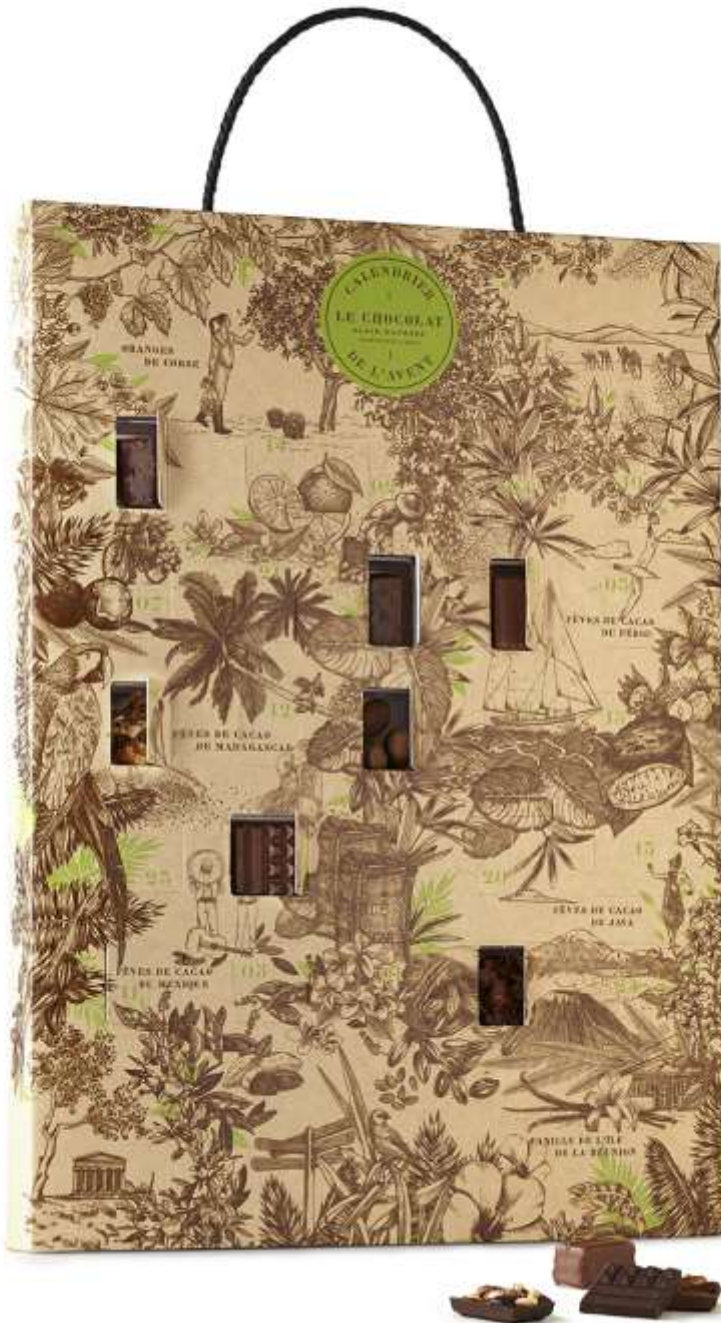
MANUFACTURE A PARIS

LE CALENDRIER DE L'AVENT - LE TOUR DU MONDE EN 24 JOURS DE LA MANUFACTURE

Pour sa deuxième édition, le Calendrier de l'Avent de la Manufacture raconte une nouvelle histoire. Des illustrations originales qui vous invitent à un merveilleux voyage autour du monde, à la découverte des origines et des ingrédients qui entrent dans la composition de nos chocolats. 24 cases et autant de trésors gourmands cachés dans chacune d'elles : pralinés, dragées amandes, dragées noisettes, roc'noir, roc'lait, orangette, Origine 75%, Origine Lactée 45%, chocolat non conché et grué, vanille, muesli et mendiants... Une exclusivité de la Manufacture proposée en édition limitée.

Une création de Pierre Tachon, des illustrations exclusives de Juliette Lavat.

Calendrier de l'Avent 2015, 185g. 40€TTC
Edition limitée. Disponible du 3 au 30 novembre





LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

LE FLOCON DE LA MANUFACTURE

Le flocon de la Manufacture a le profil du petit cadeau parfait. A offrir, emballé dans un joli sachet auquel est accrochée une carte pour écrire un prénom ou un message.

A s'offrir pour décorer son sapin grâce à la ficelle colorée qui permet de le suspendre. Le flocon est disponible en chocolat noir et chocolat au lait, proposé chacun en deux formats. Original et gourmand à la fois.

Petit Flocon, 25g. 5€TTC

Existe en chocolat noir et en chocolat au lait

Grand Flocon, 65g. 10€TTC

Existe en chocolat noir et en chocolat au lait

Disponibilité début novembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com

Une création de Pierre Tachon, Soins Graphiques.



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

MON BEAU SAPIN...

Un petit plaisir facile et gourmand à offrir : un sapin stylisé praliné noisette et fleur de sel, enrobé de chocolat noir ou de chocolat au lait, présenté à plat dans un coffret personnalisé.

Sapin Praliné Noisette, 75g. 18€TTC

Existe en chocolat noir et en chocolat au lait

Disponibilité début novembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com

Une création de Pierre Tachon, Soins Graphiques.



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

LE BLOC DE NOËL À PARTAGER : UNE AFFAIRE DE GOURMANDS !

Un bloc de chocolat en praliné amandes enrobé de chocolat noir, et paré de ses plus beaux atours : des fruits secs et confits.

On lui a dessiné un coffret sur-mesure pour le ranger avec ses accessoires, un plateau et un maillet en bois.

Petits et grands s'amuseront à le briser en fin de repas, pour le partager.

Le bloc de Noël Mendiant est bon et beau. Un cadeau singulier.

Existe en chocolat noir et chocolat au lait.

125 € TTC pour le coffret contenant le bloc de Noël, le maillet et le plateau en bois.

Disponibilité : novembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

L'ARBRE DE NOËL À MONTER SOI-MÊME (3ÈME ÉDITION)

Un succès qui s'est encore confirmé l'an passé pour l'Arbre de Noël à monter soi-même – une création exclusive de Pierre Tachon pour Le Chocolat Alain Ducasse. Nicolas Berger a « habillé » chaque disque du sapin de céréales bio et de fruits secs. Le principe reste le même : à assembler en famille ou entre amis, à partager et à déguster ensemble.

Surprenant, ludique, gourmand, l'Arbre de Noël est vendu à plat dans une boîte spécialement conçue pour l'accueillir et accompagné de gants blancs pour le montage

Existe en chocolat noir et en chocolat au lait.

55€ TTC l'unité

Disponibilité : novembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com





LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

LE BLOC DE CHOCOLAT POUR LES DESSERTS & SES ACCESSOIRES

Le Chocolat Alain Ducasse propose désormais son bloc de chocolat avec des accessoires : un plateau en bois, accompagné d'un maillet pour le briser.

Un chocolat à croquer ou à utiliser pour confectionner de délicieux desserts chocolatés.

Coffret, plateau et maillet en bois et fabriqués en France.

*95€ TTC pour le coffret contenant le bloc de chocolat de 1 kg, le maillet et le plateau en bois.
Disponibilité fin novembre dans nos points de vente et sur www.lechocolat-alainducasse.com*



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE A PARIS

La Manufacture

40, rue de la Roquette 75011 Paris
du mardi au samedi de 10h30 à 19h
Téléphone - 01 48 05 82 86

Le Comptoir

26, rue Saint-Benoît 75006 Paris
lundi de 13h30 à 19h30 et
du mardi au samedi de 10h30 à 19h30
Téléphone : 01 45 48 87 89

Le Corner aux Galeries Lafayette Gourmet

35, boulevard Haussmann 75009 Paris
du lundi au samedi de 8h30 à 21h30
Téléphone : 01 42 65 48 26

contact@lechocolat-alainducasse.com

Découvrez notre e-boutique :
www.lechocolat-alainducasse.com