



COLLECTION

AutomneHiver

Vos Rendez-vous

LES MERCREDIS DU CHOCOLAT

Les 2, 9 et 16 décembre de 14 h 30 à 16 h 00

SANS RÉSERVATION

à la Chocolaterie de Monswiller

CHOCO' CINÉ :

Toutes les 20 mn, projection d'un film à 270° "Les sources du cacao".

+ CHOC'ATELIER :

Pour les enfants...
FABRIQUE TON MOULAGE
& emporte-le chez toi !

Pour les adultes...
FABRIQUEZ VOTRE PROPRE TABLETTE
et repartez avec !



7€ par personne pour le film + l'atelier

5€ par personne pour l'atelier uniquement

LES DIMANCHES CHOC'ARTISTE & PORTES OUVERTES

Les 6, 13 et 20 décembre de 14 h 00 à 17 h 15

EN CONTINU ET SANS RÉSERVATION

à la Chocolaterie de Monswiller

Nos ateliers de la Chocolaterie seront **OUVERTS AU PUBLIC**.

Vous pourrez visiter en accès libre nos 3 ateliers :

L'atelier Chocolat, l'atelier Nut'Alsace et le Centre de Torrification,

Vos enfants et vous pourrez participer aux activités :

Pour les enfants...
FABRIQUE TON MOULAGE
& emporte-le chez toi !

Pour les adultes...
FABRIQUEZ VOTRE PROPRE TABLETTE
et repartez avec !



5€ par personne



1985-2020

35 ANS DE CRÉATIVITÉ

DISTINCTIONS INDIVIDUELLES

- 2011 Victoire des Autodidactes "Prix Spécial du Jury"
- 2012 Stars et Métiers : Lauréat départemental et régional **Catégorie : Dynamique commerciale**
- 2013 Victoire aux Trophées de la Communication
- 2016 Trophées du Pays de Saverne Plaine et Plateau. "Prix spécial du jury"



2016 Trophées du Pays de Saverne Plaine et Plateau. "Coup de Cœur du Public"



2017 **MERCURE D'OR** **Catégorie développement économique** décerné par la CCI de France.

DISTINCTIONS

- 2002 Nommé au Trophée de l'Export
- 2007 **1er prix** aux Awards du Chocolat pour la **tablette praliné amandes et fleur de sel**
- 2011 **MÉDAILLE D'OR** à l'Academy of Chocolate de Londres
- 2011 **FÈVE D'OR** décernée par le Club des Amateurs de Chocolats Artisanaux d'Origine pour le "Pot de confiture Framboise Safran"
- 2012 **TROPHÉE D'OR** "Accueil et Conseils"
- 2014 Obtention d'une "4^{ème} tablette" par le jury du Club des Croqueurs de Chocolat
- 2014 Super trophée d'or "Accueil et Conseils"
- 2014 **FÈVE D'OR** décernée par le Club des Amateurs de Chocolats Artisanaux d'Origine - Catégorie "Praliné au lait"
- 2015 **MÉDAILLE DE BRONZE** à l'Academy of Chocolate de Londres pour les chocolats "Kalamansi" et "Retour de Flamme"
- 2016 **INNOVAL** : produit alimentaire de l'année région Grand Est pour Nut'Alsace®, recette au Maltitol.
- 2017 **MÉDAILLE D'OR** à l'International Chocolate Awards de Paris pour la **barre praliné amandes et fleur de sel**
- 2017 **MÉDAILLE D'ARGENT** à l'International Chocolate Awards de Paris pour le chocolat "Praliné Nut'Alsace®"
- 2017 **MÉDAILLE DE BRONZE** à l'International Chocolate Awards de Paris pour le chocolat "Ganache Agrumes et Hibiscus"
- 2017 **DISTINCTION INTERNATIONALE MÉDAILLE D'ARGENT** à l'International Chocolate Awards of London récompensant la qualité du travail de la chocolaterie.

- 2018 **MÉDAILLE D'ARGENT** à l'International Chocolate Awards pour le chocolat "Croustille"
- 2018 **MÉDAILLE D'ARGENT** à l'International Chocolate Awards pour le chocolat "On dirait le Sud"
- 2018 **MÉDAILLE BRONZE** à l'International Chocolate Awards pour le chocolat "Vanille Combava"

Des Gourmandises en toutes saisons !



Gourmandises Permanentes P. 04

Découvrez ou re-découvrez nos grands classiques, osez les nouveautés audacieuses. Nos Chocolats & Créations sont issus d'un savoir-faire artisanal pour que chaque dégustation vous apporte des sensations uniques.



Nos chocolats au Maltitol P. 26

Recettes réalisées avec édulcorant issu de céréales entraînant une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires contenant du sucre.



Le Coin du Torrificateur P. 28

Pour cette gamme, nous partons de la fève de cacao jusqu'à la tablette de chocolat : la maîtrise d'un savoir-faire que seule une petite poignée de chocolatiers possède, en France comme dans le Monde.



Halloween P. 30

Citrouilles hurlantes, sorcières au nez crochu et squelettes aux os saillants vont vous faire passer une soirée d'horreur inoubliable ! À Halloween, vous aurez une envie Monstre de Chocolat !



La Saint-Nicolas P. 32

♪♪ Saint Nicolas, patron des écoliers, Apportez-moi du Chocolat dans mon petit panier. ♪♪

Venez voir ! Nous avons préparé tout ce dont vous avez besoin pour le plus grand plaisir des plus petits et des plus grands.



C'est bientôt Noël ! P. 34

Que serait cette fête sublime et familiale sans chocolats et autres desserts glacés ! En plus du reste de notre collection, retrouvez nos douceurs spécialement réalisées pour apporter de la magie à votre réveillon.



Une fin d'année gourmande P. 42

Pour bien terminer l'année et surtout bien entamer la prochaine, découvrez notre fabrication chocolatée et glacée spéciale Nouvel An.



Les Bonbons de Chocolat

Notre collection gourmande est issue d'un savoir-faire hautement artisanal.
Des méthodes traditionnelles, régulièrement primées et médaillées.
Une note gourmande et qualitative.

Amandes & Fleur de Sel
Gianduja, Amandes,
Huile d'olive, Fleur de Sel

Tiramisu
Ganache Café

Rêve de Surfeur
Ganache Citron
Jaune et Vert

On Dirait Le Sud
Bi-couche ganache
Lavande et Praliné
Amande de Provence

Spéculoos
Praliné Spéculoos

14 Juillet
Praliné Pétillant



What Else
Praliné Café,
Gelée Citron



Coco Framboise
Réduction de Framboise,
Ganache Noix de Coco



Papou
Ganache Pure Origine
Papouasie



Rhum Noisette
Pâte de Noisette
du Piémont,
Ganache au Rhum



Insomnie
Praliné Biscuit
Coco



Cajou
Praliné Noix de Cajou



Nut'Alsace®
Pâte à tartiner
45% de Noisettes
du Piémont



Elsass Coffee
Bicouche : Ganache
Whisky Alsacien,
Praliné Café



Lubeck
Pâte d'Amande
60 %



Framboise
Ganache
Framboise



Mexique
Ganache Vanille
du Mexique



**Orange
Gingembre**
Ganache
Gingembre,
Gelée d'Orange



Fraise Basilic
Ganache Basilic,
Gelée de Fraise



Framboise Safran
Élu "Fève d'Or"
Ganache Safran,
Gelée de Framboise

43 recettes à découvrir



Recette primée à l'International
Chocolate Awards ou au Salon
du Chocolat de Paris



Croustille
Gianduja Feuilleté



Bretagne
Ganache Caramel,
Fleur de Sel



Azèque
Ganache Gingembre
et Piment d'Espelette



Brownie
Gianduja,
Éclats de Noix de Pécan



Noisetier
Praliné
Noisette entière



Palet Or
Ganache Amère



Kalamansi
Caramel
Kalamansi



Escargot
Praliné Croquant
(lait, noir ou blanc)



**Praliné Piment
d'Espelette**
Praliné au Piment
d'Espelette



Kougelhopf Noir
Praliné
Amande



Kougelhopf Lait
Praliné Feuilleté
Cannelle



Cabosse Rouge
Praliné à l'Ancienne



Cabosse Jaune
Praliné Noisette



Cabosse Orange
Praliné Isigny



Passion
Ganache Fruit de la
Passion



Croustillant
Praliné Noix de Pécan
croustillant



Iran
Pâte d'Amande
Pistache



Retour de Flamme
Ganache
Baie de Timut



Dôme
Caramel
Fleur de Sel



Chouchou
Praliné Amandes Doux

Les Coffrets



VARIANTES DISPONIBLES :
A Mélange | C Chocolat Noir
B Chocolat au Lait / Blanc

**LE COFFRET
CHOCOLAT**
300 g
Réf. 11-211-004-A
22,50 €



**LE COFFRET
CHOCOBSESSION**
300 g
Réf. 11-211-004-B
22,50 €



**LE COFFRET
PAQUET**
300 g
Réf. 11-211-004-C
22,50 €

NOS GOURMANDISES PERMANENTES

Les Choc'carons



**LE COFFRET
DE 18 CHOC'CARONS**

Réf. 11-311-003

12,50 €

160 g

Les Choc'carons :
des macarons tout en chocolat !
Retrouvez, sous une généreuse
couche de chocolat, la ganache ou
le praliné d'un cœur de macaron.



Les Tubes



LES ORANGETTES

Réf. 11-311-013

9,90 €

135 g



Une fine sélection
Jacques Bockel

**LES KIRSCHALE,
KIRSCHALA**

Réf. 11-312-005

9,90 €

135 g



Une fine sélection
Jacques Bockel

LES CHARDONS

Réf. 11-312-002

9,90 €

135 g



**LES PALETS
À LA MENTHE**

Réf. 11-311-017

9,90 €

135 g



**LES ÉCLATS
DE BRETZEL**

Réf. 11-311-008

Réf. 11-311-008-N

Réf. 11-311-008-MIX

9,90 €

135 g



Une fine sélection
Jacques Bockel

LES PÂTES DE FRUITS

Réf. 11-312-004

9,90 €

150 g



LES MENDIANTS

Réf. 11-311-016

9,90 €

135 g

Les Guinettes

BOÎTE GUINETTES

Réf. 11-211-013

15,00 €

200 g



Des cerises
au bon Kirsch d'Alsace



Les Fruits de Mer

Une recette unique Praliné Amande et Noisette



TUBO L

Réf. 11-311-009

16,80 €

330 g

TUBO XL

Réf. 11-311-010

24,90 €

495 g

Les Boîtes Garnies

Vous avez vidé la boîte ?... **CROQUEZ-LA !**

Fabriqués à la main, les décors de ces boîtes garnies sont susceptibles de varier selon l'humeur de nos chocolatiers... Par contre, leur saveur unique de bon chocolat, elle, ne varie jamais !



LE PIANO

Réf. 11-171-013
Réf. 11-171-013-N

34,50 €
400 g



LA FEUILLE D'ÉRABLE

Réf. 11-171-009
Réf. 11-171-009-N

11,70 €
130 g



LE BERCEAU

Réf. 11-171-002
Réf. 11-171-002-N

21,50 €
235 g



LE VIOLON

Réf. 11-171-021
Réf. 11-171-021-N

25,40 €
300 g



LE KIT BIÈRE

La canette et son verre

Réf. 11-171-008
Réf. 11-171-008-N

38,90 €
450 g



LE GRAND PANIER

Réf. 11-171-011
Réf. 11-171-011-N

19,90 €
230 g



LE PETIT PANIER

Réf. 11-171-012
Réf. 11-171-012-N

9,00 €
100 g



LE CHAT ENDORMI

Réf. 11-171-003
Réf. 11-171-003-N

27,90 €
300 g



LA PAUSE-CAFÉ

La cafetière et ses 2 tasses

Réf. 11-171-020
Réf. 11-171-020-N

34,50 €
400 g

1 TASSE

Réf. 11-171-018
Réf. 11-171-018-N

9,00 €
100 g

2 TASSES

Réf. 11-171-019
Réf. 11-171-019-N

18,00 €
200 g

Faites votre Shopping !

LE TALON AIGUILLE

garni
Réf. 11-171-016
Réf. 11-171-016-N

19,90 €
210 g



LE SAC À MAIN FLEURS

Réf. 11-171-014
Réf. 11-171-014-N

30,90 €
350 g



LA CHAUSSURE HOMME

garni
Réf. 11-171-004
Réf. 11-171-004-N

19,90 €
210 g



LE MOCASSIN

garni
Réf. 11-171-001
Réf. 11-171-001-N

14,40 €
150 g



LE TALON CHIC

garni
Réf. 11-171-017
Réf. 11-171-017-N

35,90 €
420 g

Toutes nos boîtes garnies sont fabriquées en Chocolat au Lait, mais sont également disponibles en :

Chocolat Noir

Tous nos moulages garnis sont fabriqués en Chocolat au Lait, mais sont également disponibles en :

Chocolat Noir



Tous nos moulages garnis sont protégés dans un beau coffret... prêt à offrir !



3 RECETTES :

Gianduja,
Praliné Noisette,
Feuilleté Cannelle

L'EXIGENCE

JACQUES BOCKEL :

8 phases manuelles de fabrication pour faire naître une châtaigne de 45 g, peu sucrée : un mariage étonnant du praliné, de la pâte d'amande et de la pistache.

Un concentré de saveurs.

**SACHET
1 CHÂTAIGNE**
Réf. 12-111-002

4,50 €
45 g

**TUBO
3 CHÂTAIGNES**
Réf. 11-311-001

12,50 €
135 g

**TUBO
5 CHÂTAIGNES**
Réf. 11-311-002

19,00 €
225 g

VARIANTES DISPONIBLES - Composez votre tubo :

- A** Gianduja | **B** Praliné Noisette | **C** Feuilleté Cannelle

Les Coffrets



LE COFFRET D'AUTOMNE

Composé d'une châtaigne et d'un assortiment de pralinés aux formes originales.

Réf. 11-265-001

24,90 €
320 g



**LE SACHET
D'AUTOMNE**

Réf. 11-465-002

9,90 €
135 g



**RÉGLETTE
CHAMPIGNONS**

Réf. 11-365-001

7,00 €
65 g



LE SACHET

Réf. 11-411-006

9,90 €
135 g



Le Florentin

Une savoureuse sélection d'amandes, de noisettes du Piémont italien et de pistaches d'Iran, sur un lit de chocolat noir à la saveur puissante.

LE COFFRET

Réf. 11-540-003

19,00 €
220 g

*Les Rouleaux
Pâte d'Amandes*

1 ROULEAU
70 g
Réf. 12-111-004

4,50 €

3 ROULEAUX
3 x 70 g
Réf. 11-111-008

12,50 €

5 ROULEAUX
5 x 70 g
Réf. 12-111-009

19,00 €



VARIANTES DISPONIBLES :

- A** Pâte d'Amande Pistache, enrobage chocolat noir
- B** Pâte d'Amande Nature, enrobage chocolat au lait
- C** Pâte de Noisette Nature, enrobage chocolat au lait



Les Coffrets



LES OUTILS DU BRICOLEUR

Réf. 11-530-003

Réf. 11-530-003-N

avec ses clous tout chocolat dans une caisse en bois

26,50 €
330 g



LE COFFRET DE MAQUILLAGE

Réf. 11-530-006

Assortiment de chocolats et de pralinés

19,50 €
250 g



LE COFFRET DU JARDINIER

Réf. 11-530-005

24,50 €
350 g



LE COFFRET DU MARAÎCHER

Réf. 11-530-002

6 recettes de pralinés différentes

24,90 €
320 g



LES ASPERGES D'ALSACE®

Réf. 11-530-001

Délicieux pralinés amandes et noisettes

14,50 €
200 g



LE COFFRET GRAND VOYAGEUR

Réf. 11-311-004-MIX

Réf. 11-311-004-N

5 carrés pures origines mixtes ou noir + 5 avions fourrés NUT'ALSACE

12,90 €
175 g

Coffret disponible en Chocolat Noir



LE TOUR DU MONDE EN CHOCOLAT®

Réf. 11-540-006

84 mini-tablettes pour parcourir le monde !

39,90 €
450 g

Les Coffrets

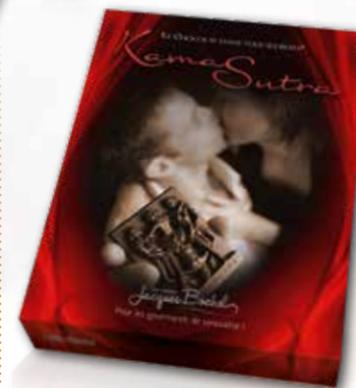


LES CIGARES DU PHARAON®

Réf. 11-540-004

Tout Praliné : 7 pièces - 7 recettes
Nuit merveilleusement à la morosité !

26,50 €
350 g



KAMA SUTRA

Réf. 11-540-005

Réf. 11-540-005-N

Le chocolat dans tous ses ébats®
Coffret lait 41 % ou noir 66 %

24,69 €
180 g



LA ROSE

Réf. 11-510-002

4,90 €
30 g

LES 3 ROSES

Réf. 11-520-004

13,00 €
90 g

LE BOUQUET DE 7 ROSES DE SAVERNE®

Réf. 11-520-006

26,00 €
210 g

- Prix hors vase -

LES ROSES DE SAVERNE®

Boutons aux sept parfums envoûtants :

- ✿ Praliné à l'ancienne
- ✿ Praliné aux épices
- ✿ Praliné aux amandes
- ✿ Praliné aux noisettes
- ✿ Fleur de Sel
- ✿ Praliné biscuit coco
- ✿ Praliné au Gianduja feuilleté



LA BOÎTE DE 11 CRAYONS

Réf. 11-540-001

19,90 €
195 g

LES CRAYONS aux couleurs chocolat
Assortiment de chocolats et de confiseries au beurre de cacao.

- Barbe à Papa
- Bergamote
- Fraise
- Cassis
- Passion
- Orange
- Chocolat Blanc
- Chocolat Blanc Caramélisé
- Chocolat au Lait
- Chocolat Ruby
- Chocolat Noir

LE SACHET DE 3 CRAYONS

Réf. 11-520-001

5,00 € | 54 g

LE SACHET DE 7 CRAYONS

Réf. 11-520-002

10,00 € | 125 g

VARIANTES DISPONIBLES :
Composez votre bouquet selon vos envies

VARIANTES DISPONIBLES :
À composer selon vos envies colorées (sauf boîte).

NOS GOURMANDISES PERMANENTES

Les Gros Carreaux

LES TOURS CHOCOBSESSION

Douce, folle ou pure...



24,90 €

la tour de 400 g

Douce Obsession

Réf. 11-540-007

7 CARREAUX FOURRÉS

Une délicieuse combinaison de chocolats généreusement fourrés avec des recettes gourmandes de nombreuses fois primées.

Folle Obsession

Réf. 11-540-008

18 CARREAUX PLATS

Une association surprenante et ludique de chocolats issus de nos collections "Classique" et "Fantaisie".

Pure Obsession

Réf. 11-540-009

18 CARREAUX PLATS

Assortiment de chocolats de pures origines, pour voyager dans l'univers chocolaté du Venezuela jusqu'en Ouganda.

Les Tablettes



1 tablette 70 g
4,00 €

5 tablettes
+ 1 OFFERTE
20,00 €

8 tablettes
+ 2 OFFERTES
32,00 €

LES PURES ORIGINES :

Côte d'Ivoire (lait 41 %) Réf. 11-111-009

Vanuatu (lait 44 %) Réf. 11-111-029

Bésil (noir 66 %) Réf. 11-111-005

Madagascar (noir 66 %) Réf. 11-111-014

St Domingue (noir 70 %) Réf. 11-111-027

Sao Tomé (noir 70 %) Réf. 11-111-026

Cameroun (noir 73 %) Réf. 11-111-033

Vietnam (noir 73 %) Réf. 11-111-031

Tanzanie (noir 75 %) Réf. 11-111-028

Ouganda (noir 80 %) Réf. 11-111-024

Extrême (cacao 100 %) Réf. 11-111-012

Extrême (cacao 100 %) Eclats de Noisette Réf. 11-111-011

Le % indique la teneur en cacao.

LES CLASSIQUES :

Blanchoc (blanc) Réf. 11-111-004

Blond (blanc caramélisé) Réf. 11-111-003

Cannelle (blanc) Réf. 11-111-007

Caramel (lait 31,1 %) Réf. 11-111-008

Miel (lait 32,8 %) Réf. 11-111-021

Café (noir 45,5 %) Réf. 11-111-006

Ruby (Ruby 47,5 %) Réf. 11-111-032

Aztèque (noir 60 %) Réf. 11-111-001

Orange (noir 60 %) Réf. 11-111-023

LES FANTAISIES :

(Confiserie au beurre de cacao)

Fraise (blanc) Réf. 11-111-013

Mangue (blanc) Réf. 11-111-020

Les Barres

CHOCOLAT BLANC :

Pralin Choco Blanc Réf. 11-112-012

Fourrage Biscuit Coco Réf. 11-112-019

CHOCOLAT AU LAIT :

Amande Fleur de Sel Réf. 11-112-006

Pralin à l'Ancienne Réf. 11-112-018

Pralin Noisettes Réf. 11-112-014

Pralin Spéculoos Réf. 11-112-017

Pralin Café Réf. 11-112-011

Pralin Nut'Alsace® Réf. 11-112-015

CHOCOLAT NOIR :

Amande Fleur de Sel 1^{er} prix - International Chocolate Awards Paris 2017 Réf. 11-112-007

Pralin Intense Amandes Noisettes Réf. 11-112-020

Pralin Route des Indes Réf. 11-112-021

Pralin Amandes Réf. 11-112-010

Fourrage Pétilillant Réf. 11-112-016

Fourrage Croustillant Réf. 11-112-013

Feuilleté Cannelle Réf. 11-112-003

Gianduja Réf. 11-112-008

Gianduja Feuilleté Réf. 11-112-009



1 barre 70 g **4,50 €**

5 barres **+ 1 OFFERTE**
22,50 €

8 barres **+ 2 OFFERTES**
36,00 €

Les Sucettes

Généreusement fourrées au Gianduja et enrobées de 5 recettes de chocolats différentes :

- Chocolat Noir
- Chocolat au Lait
- Chocolat Blanc
- Chocolat Blanc caramélisé
- Chocolat Blanc Fraise

LE LOT
DE 5 SUCETTES

Réf. 11.411.005

10,00 €

125 g



Les "Schmoutzele" (ou) "Schmoutzala"

Pour ces baisers alsaciens, peu importe la prononciation, c'est l'intensité qui compte... pour nos chocolats aussi!

Existe en 5 recettes tout praliné enrobés de bon chocolat



**LE COFFRET
DE 10 SCHMOUTZELE**

Réf. 11.211.011

9,90 €

125 g



Les Palets

Les tubes de l'hiver !

De délicieux palets aux amandes finement caramélisées, à la pistache d'Iran, aux noisettes du Piémont, à la canneberge, aux céréales soufflées ou encore au gingembre.

**Aucun doute possible :
ces tubes vont devenir un succès !**

**LE TUBO DE
20 PALETS**

Réf. 11.311.005

12,00 €

160 g



Les Carrés Gourmands

L'alliance subtile de grands chocolats et d'ingrédients de première qualité, pour 16 recettes inoubliables, à déguster à chaque instant.

**ASSORTIMENT DE
7 CARRÉS**

Réf. 11-411-003

Réf. 11-411-003-N

15,60 €
210 g

10 CARRÉS

Réf. 11-411-004

Réf. 11-411-004-N

20,80 €
300 g

CHOCOLAT BLANC :

- Noisettes Entières
- Canneberge
- Coco Rapée

CHOCOLAT AU LAIT :

- Noisettes Entières
- Amandes Bâtonnets
- Billes 3 Chocolats

CHOCOLAT NOIR :

- Noisettes Entières
- Amandes Bâtonnets
- Grué - Éclats de Fèves de Cacao
- Noix De Cajou
- Noix De Pécan
- Oranges Confites
- Gingembre Confit
- Violette Séchée
- Raisins Secs
- Framboise

Les Moulages

DÉCORÉS À LA MAIN & 100 % NATUREL !

Denrées alimentaires colorantes (cerise, pomme, cassis, spiruline...) avec du bon chocolat Pur Beurre de Cacao.

Tous nos moulages sont fabriqués en Chocolat au Lait, mais certains sont également disponibles en :

-  Chocolat Noir
-  Chocolat Blanc



FRANCK LA TORTUE
100 g | ↓ 16 cm
Réf. 11-611-040
6,90 €



LE FLAMAND ROSE
65 g | ↓ 13,5 cm
Réf. 11-611-021
5,10 €



L'OIE
100 g | ↓ 13 cm
Réf. 11-611-030
6,90 €



L'HIPPOCAMPE
85 g | ↓ 13 cm
Réf. 11-611-024
6,00 €



LE MOUTON DEBOUT
90 g | ↓ 13 cm
Réf. 11-611-028
Réf. 11-611-028-B
6,90 €



PEG LE COCHON
110 g | ↓ 10 cm
Réf. 11-611-016
8,50 €



PIK LE HAMSTER
155 g | ↓ 14 cm
Réf. 11-611-033
10,30 €



L'ABEILLE
110 g | ↓ 15 cm
Réf. 11-611-001
Réf. 11-611-001-B
7,80 €



LA MARMOTTE
105 g | ↓ 14 cm
Réf. 11-611-027
Réf. 11-611-027-N
7,20 €



LA CHENILLE
110 g | ↔ 15 cm
Réf. 11-611-007
Réf. 11-611-007-N
7,90 €



CALI
75 g | ↓ 11 cm
Réf. 11-611-037
Réf. 11-611-037-N
5,10 €



LE CHIEN GOURMAND
190 g | ↓ 15 cm
Réf. 11-611-010
13,20 €



LE DALMATIEN
190 g | ↓ 17 cm
Réf. 11-611-009
Réf. 11-611-009-B
13,20 €



LA MINETTE
180 g | ↓ 18 cm
Réf. 11-611-004
Réf. 11-611-004-B
11,90 €



LE CHAT PERSAN
190 g | ↓ 15,5 cm
Réf. 11-611-006
Réf. 11-611-006-N
12,60 €



LE CHAT
250 g | ↓ 23 cm
Réf. 11-611-005
15,90 €



LA GRANDE CIGOGNE
250 g | ↓ 23 cm
Réf. 11-611-012
16,90 €



LA PETITE CIGOGNE
80 g | ↓ 14 cm
Réf. 11-611-013
Réf. 11-611-013-B
Réf. 11-611-013-N
6,50 €



LA GRANDE COCCINELLE
170 g | ↓ 16 cm
Réf. 11-611-015
11,90 €



LA PETITE COCCINELLE
65 g | ↓ 10 cm
Réf. 11-611-014
Réf. 11-611-014-N
5,00 €



L'ÉCUREUIL
90 g | ↓ 14 cm
Réf. 11-611-018
6,50 €



DORIS
85 g | ↔ 13 cm
Réf. 11-611-034
6,00 €



FLIPPER LE DAUPHIN
165 g | ↓ 14 cm
Réf. 11-611-017
10,90 €



LE LION
165 g | ↓ 18 cm
Réf. 11-611-026
10,60 €



LE PANDA
230 g | ↓ 17 cm
Réf. 11-611-032
Réf. 11-611-032-N
15,20 €



LA SIRÈNE
215 g | ↓ 20 cm
Réf. 11-611-039
14,40 €



LE SANGLIER
190 g | ↔ 17 cm
Réf. 11-611-038
12,60 €



L'ESCARGOT
110 g | ↔ 16 cm
Réf. 11-611-019
7,80 €



LA GRENOUILLE
160 g | ↓ 13 cm
Réf. 11-611-022
10,20 €



BAMBI
180 g | ↔ 16 cm
Réf. 11-611-002
12,40 €



LA LICORNE
90 g | ↔ 9 cm
Réf. 11-611-025
6,90 €



LE CANETON
50 g | ↓ 7,5 cm
Réf. 11-611-003
3,90 €



LE CANARD
395 g | ↓ 20 cm
Réf. 11-633-001
23,50 €



L'OURSON
40 g | ↓ 9,5 cm
Réf. 11-611-031
3,00 €



LE FAON
140 g | ↓ 19 cm
Réf. 11-611-020
9,70 €



LE CHEVAL
190 g | ↓ 16 cm
Réf. 11-611-008
12,60 €



LE POULAIN
65 g | ↔ 11 cm
Réf. 11-611-036
Réf. 11-611-036-B
5,00 €



LE HIBOU
180 g | ↓ 16 cm
Réf. 11-611-023
Réf. 11-611-023-N
11,90 €



LE TRACTEUR DU FERMIER
120 g | ↔ 16 cm
Réf. 11-611-052
Réf. 11-611-052-B
8,00 €



LE TRACTEUR DU CÉRÉALIER
135 g | ↔ 11 cm
Réf. 11-611-051
Réf. 11-611-051-N
9,10 €

Les Moulages

DÉCORÉS À LA MAIN & 100 % NATUREL !

Denrées alimentaires colorantes (cerise, pomme, cassis, spiruline...) avec du bon chocolat Pur Beurre de Cacao.

Tous nos moulages sont fabriqués en Chocolat au Lait, mais certains sont également disponibles en :

-  Chocolat Noir
-  Chocolat Blanc



L'AVION
80 g | ↔ 13 cm
Réf. 11-611-050

6,40 €



LA DEUDEUCHE
95 g | ↔ 15 cm
Réf. 11-611-046
Réf. 11-611-046-N

6,90 €



LA COX'
165 g | ↔ 16 cm
Réf. 11-611-043
Réf. 11-611-043-B

10,50 €



LE CAMION DE POMPIER
150 g | ↔ 13 cm
Réf. 11-611-042
Réf. 11-611-042-N

9,90 €



LA F1
135 g | ↔ 17 cm
Réf. 11-611-044

9,50 €



LE CABRIOLET
340 g | ↔ 24 cm
Réf. 11-611-041

24,50 €



LE PETIT CAMION
225 g | ↔ 25 cm
Réf. 11-611-048

16,00 €



L'ANCIENNE
120 g | ↔ 19 cm
Réf. 11-611-045

8,50 €



LA MOTO DE COURSE
90 g | ↔ 13 cm
Réf. 11-611-049
Réf. 11-611-049-N

6,70 €



LE KIT FOOTBALL
315 g
Réf. 11-612-006

25,30 €



LE KIT TENNIS
145 g
Réf. 11-612-008

12,90 €



LE KIT BASKET
370 g
Réf. 11-612-005

28,30 €



LE KIT RUGBY
300 g
Réf. 11-612-007

25,00 €



LE KIT PÉTANQUE
160 g
Réf. 11-612-001
Réf. 11-612-001-N

14,90 €

2 boules chocolat + 1 cochonnet praliné anis



LE COFFRET PRINCESSE

1 moulage princesse, 1 sucette croustillante lait, 1 sachet de cornes de licorne chocolat lait et chocolat blanc.
Réf. 11-612-004

140 g

12,90 €



LE COFFRET CHEVALIER

1 moulage chevalier, 1 sucette croustillante lait, 1 sachet de boucliers chocolat lait et chocolat blanc.
Réf. 11-612-002

140 g

12,90 €



LE TROPHÉE 240 g
Réf. 11-612-009

19,50 €

LE COFFRET NOUVEAU-NÉ

1 moulage ourson tétine + 1 moulage biberon
Réf. 11-612-003

145 g

12,90 €

Garçon

Fille

Nid de Cigogne

Rochers et éclats de céréales



Rochers
Amandes Bâtonnets
(existe en Lait, Noir ou Blanc)



Rochers Céréales
Éclats de Céréales
(existe en Lait, Noir ou Blanc)

LE COFFRET DE NID DE CIGOGNE

Réf. 11-211-014
24,90 €
400 g

Réf. 11-211-015
32,90 €
550 g



Les Tigres

NOUVEAU

Des financiers généreusement fourrés à la pâte à tartiner alsacienne Nut'Alsace®

TIGRÉ NUT'ALSACE®
Noisettes de la région du Piémont
Réf. 15-300-001

TIGRÉ NUT'ALSACE®
Cacao Intense
Réf. 15-300-002



LE TIGRÉ
2,60 €
65 g

LES 3 TIGRÉS
7,50 €
195 g

Croc'Nut

LE TUBE DE L'ANNÉE !

Pour une fois, c'est la taille qui compte !

18 centimètres de bonheur pour cette lonnngue gaufrette craquante, richement fourrée de pâte à tartiner Nut'Alsace® ou de French'Nut, aux noisettes françaises.

Avec Croc'Nut, vous craquez, vous croquez... vous en redemandez !



Rapportez votre tube en boutique pour le recharger en Croc'Nut !

10,00 € la recharge de 12 pièces



LE TUBE DE 12 CROC'NUT French'Nut
Réf. 13-500-001

11,50 €



LE TUBE DE 12 CROC'NUT Nut'Alsace®
Réf. 13-500-002

11,50 €



NUT'ALSACE®

LA PÂTE À TARTINER ALSACIENNE

SANS HUILE DE PALME

Un succès phénoménal, un goût INIMITABLE !

www.nut.alsace

5 recettes gourmandes



45 % Noisettes de la région du Piémont

S 100 g Réf. 13-100-002-S
L 250 g Réf. 13-100-002-L
XL 500 g Réf. 13-100-002-XL



French'Nut Noisettes Françaises

S 100 g Réf. 13-100-001-S
L 250 g Réf. 13-100-001-L
XL 500 g Réf. 13-100-001-XL



Cacao Intense

S 100 g Réf. 13-100-003-S
L 250 g Réf. 13-100-003-L
XL 500 g Réf. 13-100-003-XL



Chocolat Blanc

S 100 g Réf. 13-100-004-S
L 250 g Réf. 13-100-004-L



Pépites de Caramel et Fleur de sel

S 100 g Réf. 13-100-005-S
L 250 g Réf. 13-100-005-L



Des fontaines en boutique permettent de recharger son pot de Nut'Alsace® pour

2,50 € les 100 g soit 25€/kg !



LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ - PRIX DU MARCHÉ :

POTS S 100 g	POTS L 250 g	POTS XL 500 g
4,90 € le pot	8,00 € le pot	13,50 € le pot
9,50 € les 2 pots	15,00 € les 2 pots	25,00 € les 2 pots
18,00 € les 4 pots	22,00 € les 3 pots	



Caramel au Beurre Salé AOP d'Isigny

L 250 g Réf. 13-100-009



Recette fabriquée spécialement pour la période de Noël :



RECETTE DE NOËL

aux épices de pain d'épices !

L 250 g Réf. 13-100-008

8,00 € le pot de 250g

- QUANTITÉ LIMITÉ - (existe uniquement en 250 g)

Nos recettes au Maltitol



**QUANTITÉS LIMITÉES :
PENSEZ À COMMANDER !**

Cette étiquette indique dans nos boutiques notre gamme de chocolats au Maltitol : Recettes réalisées avec édulcorant issu de céréales entraînant une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires contenant du sucre.

Les Bonbons de Chocolat

Praliné Coco	Praliné Noisette Entière	Praliné Amandes Hachées	Praliné Café	Praliné Pain d'Épices	Amandes & Fleur de Sel	Praliné Pistache	Langue de Chat Nut'Alsace®				
Praliné Riz Soufflé	Praliné Intense	Praliné Brownie	Pâte à Tartiner Nut'Alsace® Noisettes du Piémont	Rochers Noir ou Lait Amandes Bâtonnets	NOS COFFRETS :						
300 g Réf. 11-213-004 23,30 €				600 g Réf. 11-213-005 46,60 €				900 g Réf. 11-213-006 69,90 €			

Les Boîtes Garnies

LA CHAUSSURE HOMME 210 g Réf. 11-171-004-ML Réf. 11-171-004-MN 20,50 €	LE TALON AIGUILLE 210 g Réf. 11-171-016-ML Réf. 11-171-016-MN 20,50 €	LA PAUSE-CAFÉ 1 tasse 100 g Réf. 11-171-018-ML Réf. 11-171-018-MN 9,50 €	LA PAUSE-CAFÉ 2 tasses 200 g Réf. 11-171-019-ML Réf. 11-171-019-MN 18,00 €	LE PANIER 230 g Réf. 11-171-011-ML Réf. 11-171-011-MN 20,80 €
--	---	--	--	---

Les Tablettes & Barres

	LES TABLETTES : Chocolat au Lait Réf. 11-111-016 Chocolat Noir Réf. 11-111-017 Chocolat Noisettes Lait Réf. 11-111-018 Chocolat Noisettes Noir Réf. 11-111-019 Grué Chocolat Noir Réf. 11-111-015		BARRES : Praliné Noisette Réf. 11-112-001 Praliné Nut'Alsace® Réf. 11-112-002 Praliné Amande Fleur de Sel Réf. 11-111-004
		L'unité 70 g 4,50 €	
		5 + 1 OFFERTE 22,50 €	
		8 + 2 OFFERTE 36,00 €	

Une ingestion excessive (environ 100 g/jour de chocolat au maltitol pour un adulte et 65 g/jour pour un enfant) peut avoir un effet laxatif. Plus d'informations sur www.chocolats.alsace

Les Moulages

COCCINELLA 160 g 16 cm Réf. 11-611-015-ML Réf. 11-611-015-MN 12,00 €	LA MARMOTTE 105 g 14 cm Réf. 11-611-027-ML Réf. 11-611-027-MN 7,90 €	L'ANCIENNE 120 g 19 cm Réf. 11-611-045-ML Réf. 11-611-045-MN 9,00 €	LE TRACTEUR CÉRÉALIER 135 g 11 cm Réf. 11-611-051-ML Réf. 11-611-051-MN 9,50 €
LE CHIEN GOURMAND 150 g 15 cm Réf. 11-611-010-ML Réf. 11-611-010-N 11,00 €	TED 230 g 18,5 cm Réf. 11-621-023-ML Réf. 11-621-023-MN 13,50 €	LA POULE 175 g 14 cm Réf. 11-631-038-ML Réf. 11-631-038-N 12,50 €	Tous nos moulages sont fabriqués en Chocolat au Lait, mais sont également disponibles en : Chocolat Noir



NUT'ALSACE®

LA PÂTE À TARTINER ALSACIENNE

RECETTE AU MALTITOL



ÉLU PRODUIT ALIMENTAIRE DE L'ANNÉE Région Grand Est

Recette au Maltitol
L 250 g Réf. 13-100-006-ML

8,00 €
le pot de 250 g

15,00 €
les 2 pots de 250 g

22,00 €
les 3 pots de 250 g

Grâce aux caractéristiques du Maltitol, il est possible de remplacer intégralement le saccharose dans un chocolat par le Maltitol. Le chocolat obtenu est très proche gustativement d'un chocolat traditionnel.

Le Coin du Torréfacteur



Tablettes de
70 g
4,50 €
la tablette

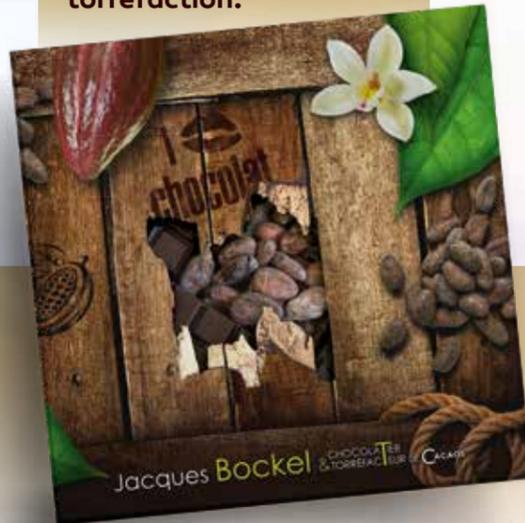


Tablettes de
200 g
12,00 €
la tablette



Tablettes de
1 Kg
45,00 €
la tablette

Un coffret comportant
les 8 chocolats élaborés
dans notre centre de
torréfaction.



**COFFRET
LE COIN DU TORRÉFACTEUR**

8 tablettes de 35 g
Réf. 14-120-003

22,50 €
5 les
tablettes
+ 1 OFFERTE



Ces tablettes de chocolat, disponibles en 3 formats,
ont été élaborées à partir des fèves de cacao directement
dans notre centre de torréfaction.

PAPOUASIE
Chocolat noir 80 %
Des notes qui dénotent !
70 g Réf. 14-112-004
200 g Réf. 14-113-004
1 Kg Réf. 14-114-004

**CACAO SAUVAGE
BOLIVIE**
Chocolat noir 72 %
Véritable miracle de la nature !
70 g Réf. 14-112-001
200 g Réf. 14-113-001
1 Kg Réf. 14-114-001

CHUAO
Chocolat noir 66 %
Le "Romanée-Conti"
du cacao !
70 g Réf. 14-112-002
200 g Réf. 14-113-002
1 Kg Réf. 14-114-002

PUERTO CABELLO
Chocolat au lait 43,5 %
Doux fondant et légère
amertume
70 g Réf. 14-112-010
200 g Réf. 14-113-010
1 Kg Réf. 14-114-010

**CHOCOLAT
À LA MEULE**
Chocolat noir 75 %
Le chocolat qui a un grain !
70 g Réf. 14-112-011
200 g Réf. 14-113-011
1 Kg Réf. 14-114-011

ÉQUATEUR
Chocolat noir 71 %
Aux arômes fruités
70 g Réf. 14-112-003
200 g Réf. 14-113-003
1 Kg Réf. 14-114-003

PÉROU
Chocolat noir 64 %
Des notes acides,
fraîches et fruitées
70 g Réf. 14-112-006
200 g Réf. 14-113-006
1 Kg Réf. 14-114-006

TRINIDAD & TOBAGO
Chocolat au lait 42 %
Spécial enfants
70 g Réf. 14-112-009
200 g Réf. 14-113-009
1 Kg Réf. 14-114-009



LES CŒURS
Plongez ce cœur en chocolat dans une tasse remplie de bon
lait chaud, remuez soigneusement et dégustez une boisson
au cacao à la saveur inoubliable.

1 CŒUR 30 g
Réf. 14-120-001

1,80 €

6 CŒURS 6 X 30 g
Réf. 14-120-002

9,50 €



Le coin du Torréfacteur



La Chocolaterie Jacques Bockel :
une entreprise, 2 métiers

CHOCOLATIER : & **TORRÉFACTEUR
DE FÈVES DE CACAO :**

Nous fabriquons nos gourmandises
à partir de couvertures de chocolat,
comme quelques centaines de
chocolatiers artisans
en France.

Nous partons de la fève de cacao jusqu'à
la tablette de chocolat : la maîtrise d'un savoir-
faire que seule une petite poignée de chocolatiers
possède, en France comme dans le monde.

Pour ce faire, nous avons créé un véritable
centre de torréfaction de 105 m² équipés dans les
règles de l'art, sans doute l'un des plus aboutis et
innovant en Alsace, nous permettant de produire
la gamme "Le Coin du Torréfacteur".

Happy Halloween!



LE REVENANT 50 g

Réf. 11-666-007

Réf. 11-666-007-N

4,20 €



LE DIABLOTIN 105 g

Réf. 11-666-004

Réf. 11-666-004-N

7,80 €

LA CITROUILLE GARNIE 200 g

Réf. 11-766-001

Réf. 11-766-001-N

18,00 €



LA SORCIÈRE 65 g

Réf. 11-666-008

Réf. 11-666-008-N

5,80 €



LA PETITE CITROUILLE 50 g

Réf. 11-666-001

Réf. 11-666-001-N

4,20 €



LE CRÂNE ET LE TAS D'OS 100 g

Réf. 11-666-003

6,90 €

CITROUILLE GÉANTE 380 g

Réf. 11-666-002

Réf. 11-666-002-N

23,20 €



LE PETIT FANTÔME 60 g

Réf. 11-666-005

Réf. 11-666-005-N

5,50 €



LE GRAND FANTÔME 320 g

Réf. 11-666-006

19,20 €

...comme une envie

MONSTRE
de chocolat!

18,00 €

Citrouille garnie
200 g





Saint Nicolas

MOULAGES DÉCORÉS À LA MAIN

100 % NATUREL : Dentrées alimentaires colorantes (cerise, pomme, cassis, spiruline...) avec du bon chocolat Pur Beurre de Cacao.



ST NICOLAS
25 g | 11 cm
Réf. 11-651-001

2,40 €



ST NICOLAS
45 g | 13 cm
Réf. 11-651-002

3,60 €



ST NICOLAS
70 g | 17 cm
Réf. 11-651-003

5,50 €



ST NICOLAS
160 g | 24 cm
Réf. 11-651-004

9,90 €



ST NICOLAS
70 g | 17 cm
Réf. 11-651-003-ML

5,90 €



ST NICOLAS
160 g | 24 cm
Réf. 11-651-004-ML

10,50 €



GÉANT !
66 cm - 2,76 Kg
Le St Nicolas Géant
Réf. 11-651-009
Réf. 11-651-009-N
129,00 €



ST NICOLAS ASSIS
270 g | 23 cm
Réf. 11-651-007

14,70 €



ST NICOLAS À CHEVAL
130 g | 18 cm
Réf. 11-651-005

8,50 €



Tous nos moulagés sont fabriqués en Chocolat au Lait, certains d'entre eux existent aussi en :

- Chocolat Noir
- Chocolat Blanc



ST NICOLAS À VÉLO
220 g | 19 cm
Réf. 11-651-006

11,40 €



ST NICOLAS ET SON OURSON
185 g | 19 cm
Réf. 11-651-008

10,90 €

La récompense des ENFANTS SAGES et des plus grands!



SAINT NICOLAS

Tous nos moulages sont fabriqués en chocolat au Lait, certains d'entre eux existent aussi en  chocolat Noir

Joyeux Noël!

NOS COFFRETS DE BONBONS DE CHOCOLATS :

LE COFFRET 330 g

Réf. 11-211-007

24,90 €

LE COFFRET 600 g

Réf. 11-211-008

45,00 €

LE COFFRET 900 g

Réf. 11-211-009

67,50 €

VARIANTES DISPONIBLES:

- A** Mélange | **C** Chocolat Noir
B Chocolat au Lait / Blanc



LES BOULES DE NOËL garnies

130 g

11,70 €

La pièce

Chocolat Blanc
Décors Rouge
Réf. 11-621-005

LE SAPIN garni | 140 g

Réf. 11-721-001

Réf. 11-721-001-N

14,40 €

Chocolat Noir
Réf. 11-621-004-N

Chocolat Lait
Réf. 11-621-004

Les Truffles



LA BOÎTE

150 g

Réf. 11-221-006

13,50 €

LE COFFRET 3 BOÎTES

450 g

Réf. 11-221-007

37,50 €

VARIANTES DISPONIBLES:

- A** Assortiment | **B** Sans alcool

3 RECETTES DIFFÉRENTES!

 Ganache Amère, enrobage Cacao Intense

 Nut'Alsace® Piémont, enrobage Cacao

 Ganache Eau-De-Vie Mirabelle, enrobage Cacao Jaune





Les Moulages

DÉCORÉS À LA MAIN & 100 % NATUREL !

Denrées alimentaires colorantes (cerise, pomme, cassis, spiruline...) avec du bon chocolat Pur Beurre de Cacao.



LE GRAND FROID
230 g | \updownarrow 23 cm
Réf. 11-621-007

12,80 €



LE BON PÈRE NOËL
125 g | \updownarrow 15 cm
Réf. 11-621-002

Réf. 11-621-002-B
 Réf. 11-621-002-N

8,20 €



PAPA NOËL
85 g | \updownarrow 16,5 cm
Réf. 11-621-011

6,20 €



LE PÈRE NOËL ET SON MULET
85 g | \updownarrow 14,5 cm
Réf. 11-621-014

6,50 €



LE PÈRE NOËL SUR LE TOIT
220 g | \updownarrow 18 cm
Réf. 11-621-016

Réf. 11-621-016-N
11,90 €

Tous nos moulages sont fabriqués en Chocolat au Lait, mais certains sont également disponibles en :

- Chocolat Noir
- Chocolat Blanc

Les Moulages

45 cm :
Idéal pour décorer votre table de réveillon !



LE TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL
860 g | \leftrightarrow 45 cm
Réf. 11-621-024

44,00 €



LA TABLETTE DE NOËL

Fourrée Praliné Amande et Fleur de Sel
105 g
Réf. 11-421-004

5,90 €



L'ANGE
120 g | \updownarrow 13,5 cm
Réf. 11-621-001

Réf. 11-621-001-B
8,80 €



LE BONHOMME DE NEIGE GÉANT
1,58 kg | \updownarrow 48 cm
Réf. 11-621-003

82,00 €



LE PÈRE NOËL GÉANT
5,5 Kg | \updownarrow 48 cm
Réf. 11-621-015

Réf. 11-621-015-N

160,00 €



PLEIN DE JOUETS
280 g | \updownarrow 19 cm
Réf. 11-621-021

14,90 €



LE PÈRE NOËL EN CABRIOLET
145 g | \leftrightarrow 17 cm
Réf. 11-621-012

Réf. 11-621-012-N

8,90 €



LE PÈRE NOËL ET SON ÉTOILE
120 g | \updownarrow 17,5 cm
Réf. 11-621-013

Réf. 11-621-013-N

8,50 €



LES PETITS PÈRES NOËL
30 g \updownarrow 9 cm | 30 g \updownarrow 11 cm | 35 g \updownarrow 11 cm
Réf. 11-621-019

Réf. 11-621-019-N

3,00 €



L'ANGE
120 g | \updownarrow 13,5 cm
Réf. 11-621-001-ML

Réf. 11-621-001-MN

8,80 €



LE BON PÈRE-NOËL
125 g | \updownarrow 15 cm
Réf. 11-621-002-ML

Réf. 11-621-002-MN

8,90 €



MISS NOËL
50 g | \updownarrow 14 cm
Réf. 11-621-010

3,90 €



JOYEUX NOËL
190 g | \updownarrow 17 cm
Réf. 11-621-009

12,50 €



LE SAPIN DE NOËL
115 g | \updownarrow 9 cm
Réf. 11-621-022

Réf. 11-621-022-N
8,30 €



TED
230 g | \updownarrow 18,5 cm
Réf. 11-621-023

Réf. 11-621-023-B
 Réf. 11-621-023-N

12,80 €



LE BONHOMME DE NEIGE
80 g | \updownarrow 13,5 cm
Réf. 11-621-100-B

Réf. 11-621-100-B
5,70 €

La Crèche

Retrouvez les personnages de la nativité en version chocolatée. À placer dans la crèche et à savourer, pas seulement du regard...



LE COFFRET DE 9 SUJETS

235 g

Réf. 11-621-006

Réf. 11-621-006-N

24,90 €



Jacques Boeke

Les Palets

ÉDITIONS
LIMITÉES

SPÉCIAL NOËL

Pendant les fêtes de fin d'année, les Palets s'habillent en formes de sapin, d'étoile, d'ange, de cadeau, de bonhomme de neige ou encore de lutin : à croquer dès à présent !

LE SACHET

150 g
Réf. 11-421-002

9,90 €



LES CALENDRIERS DE L'AVENT

Pendant les fêtes... je déguste

du chocolat

tous les jours qui se terminent en *i*
...et le dimanche aussi!

Encore plus de chocolat :
avec le calendrier de l'Avent et de l'après, c'est 7 jours en plus pour se régaler !

Les Calendriers de l'Avent sont disponibles en
Chocolat au Lait, Chocolat Noir ou Mixte

LE CALENDRIER 190 g

MODÈLE 2

Réf. 11-221-002

Réf. 11-221-002-MIX

Réf. 11-221-002-N

13,90 €



LE CALENDRIER 190 g

MODÈLE 1

Réf. 11-221-001

Réf. 11-221-001-MIX

Réf. 11-221-001-N

13,90 €

les Bûches de Noël

Jacques Bockel

29,90 €

la Bûche de Noël

Pour 8-10 personnes

TRADITION

Glaces Vanille, Chocolat Lait, Nut'Alsace® sur un croustillant pralin céréale



SORBETIÈRE

Sorbets Framboise, Myrtille et Pêche sur un croustillant pralin céréale

CALENDRIER NOUVEL AN

Crème Glacée Vanille pur Gousse, Sorbet Framboise et Chocolat Sao Tomé sur un croustillant pralin céréale



QUETSCH ÉPICES

Crème Glacée Vanille pur Gousse, Sorbet Quetsch épices sur un croustillant pralin céréale



DATE LIMITE DE COMMANDE : 18 DÉCEMBRE 2020

LES BÛCHES DE NOËL SONT À COMMANDER DANS LES BOUTIQUES DE

Monswiller (à la Chocolaterie)
Tél. 03 88 91 29 49
Saverne Zone piétonne
Tél. 03 90 22 17 47

Corner Auchan Hautepierre
Tél. 03 88 22 34 05
Strasbourg - Tél. 03 90 22 17 47 :
Retrait des commandes au
Corner Jacques Bockel Auchan
Hautepierre.

Obernai
Tél. 03 88 47 66 99
Colmar
Tél. 03 89 23 06 75
Mulhouse
Tél. 09 67 18 00 44

Metz centre ville
Tél. 03 87 20 77 64
Nancy
Tél. 03 83 19 85 87

Vagney
Tél. 03 29 61 40 75
Troyes
Tél. 09 50 39 50 54



Une fine sélection Jacques Bockel

LES MARRONS GLACÉS

1 MARRON Réf. 12-122-001 **2,50 €**
4 MARRONS Réf. 11-422-003 **9,00 €**



Une fine sélection Jacques Bockel

LES KIRSCHALE, KIRSCHALA

Réf. 11-312-005
9,90 €
Le tubo de 135 g



Une fine sélection Jacques Bockel

LES CHARDONS

Réf. 11-312-002
9,90 €
Le tubo de 135 g



LES ESSENTIELS JACQUES BOCKEL

Les Coffrets Essentiels

Retrouvez le meilleur de Jacques Bockel à travers ces coffrets découverte. Ils contiennent des spécialités plébiscitées par nos clients au fil des ans et constituent des idées cadeaux originales.

Et comme nous aimons laisser libre cours à votre créativité, vous pouvez composer votre propre coffret sur-mesure dans nos boutiques !



LE COFFRET Réf. 11-221-003

14,90 €

- Moulage "Petit Père Noël"
- Pot Nut'Alsace (100 g)
- Sachet de 5 Maennele's



LE COFFRET Réf. 11-221-004

29,80 €

- Moulage "Papa Noël"
- Pot Nut'Alsace (100 g)
- Sachet de 5 Maennele's
- Tablette (70 g)
- Sachet Florentin (135 g)



LE COFFRET Réf. 11-221-005

42,50 €

- Moulage "Père Noël et son Étoile"
- Pot Nut'Alsace (100 g)
- Tablette (70 g)
- Sachet Florentin (135 g)
- Ballotin saveurs rares (200 g)

Les Maennele's

La tradition alsacienne revisitée

Une création signée Jacques Bockel, sympathique clin d'œil aux petits bonshommes que les Alsaciens dégustent traditionnellement durant les fêtes de fin d'année.

Découvrez ou redécouvrez ces 15 recettes plus savoureuses les unes que les autres :

- Nut'Alsace® Cacao
- Praliné intense
- Caramel Fleur de Sel
- Praliné Amandes Douces
- Ganache Amère
- Praliné Noisette
- Praliné Épices
- Gianduja
- Ganache Passion
- Chocolat Lait Praliné Noisette aux éclats de Noisettes
- Chocolat Noir Praliné au Mais et éclats de céréales
- Chocolat Blanc Praliné Noisette, éclat de noix de coco

LE COFFRET de 21 maennele's

Réf. 11-540-002

19,90 €
190 g

LE SACHET de 12 maennele's

Réf. 11-520-003

10,00 €
105 g



LE FRANÇAIS
French'Nut

LE LORRAIN
Ganache Mirabelle

L'ALSACIEN
Nut'Alsace® Noisette



Prêt pour le réveillon ?

Envoyez vos Vœux en chocolat !

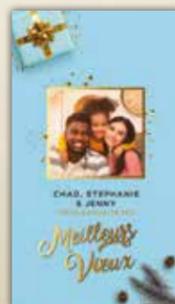
NOUVEAU

Touchez les cœurs de ceux que vous aimez en leur envoyant une carte de vœux gourmande personnalisée et unique.

1 - Choisissez parmi les 2 tablettes 35 g torréfiées maison :

- Bolivie : Chocolat noir 72 %
- Trinidad & Tobago : Chocolat au lait 42 % .

2 - Choisissez la pochette de votre tablette, parmi les 3 modèles proposés.



Modèle A



Modèle B



Modèle C

3 - Transmettez-nous les éléments suivants pour personnaliser vos Vœux :

- Votre nom + une photo
- Un message de 30 caractères maximum.

Renseignez-vous sur www.chocolats.alsace

Votre photo

Votre nom

Votre message

Renseignez-vous en boutique !



LA COUPE DE CHAMPAGNE

garnie | 210 g

Réf. 11-171-007

Réf. 11-171-007-N

19,90 €

Tous nos moulages sont fabriqués en chocolat au Lait, certains d'entre eux existent aussi en chocolat Noir

LA FLÛTE EN CHOCOLAT

80 g

Réf. 11-667-001

Réf. 11-667-001-N

7,50 €

LA BOUTEILLE "CHOCO CHAMP"

garnie | 400 g

Réf. 11-171-005

Réf. 11-171-005-N

36,50 €

Une bonne année... gourmande !

RÉVEILLON



7,50 €

La flûte 80 g

La Chocolaterie Jacques Bockel

Les apprentis sont nos collaborateurs de demain.

La Chocolaterie Jacques Bockel en forme 10 à 15 par an.

Une bonne dizaine des jeunes passés par notre apprentissage constitue l'équipe de passionnés d'aujourd'hui.



150 tonnes de chocolat, 70 tonnes de pâte à tartiner NUT'ALSACE®

...et pourtant le travail reste hautement artisanal et profondément manuel.

C'est dans notre ADN, nous le revendiquons et nous en sommes fiers.



La boutique de la fabrique

Un endroit ludique aux senteurs multiples de chocolat avec vue permanente sur nos ateliers de fabrication.

Bon goût, originalité, créativité vous surprendront et rivaliseront avec un choix considérable.



NUT'ALSACE®, la pâte à tartiner alsacienne sans huile de palme, 45 % de noisettes du piémont, des milliers de clients conquis.

Une dizaine de recettes, fort en chocolat, riche noisette, chocolat blanc, caramel... une ode à la gourmandise !

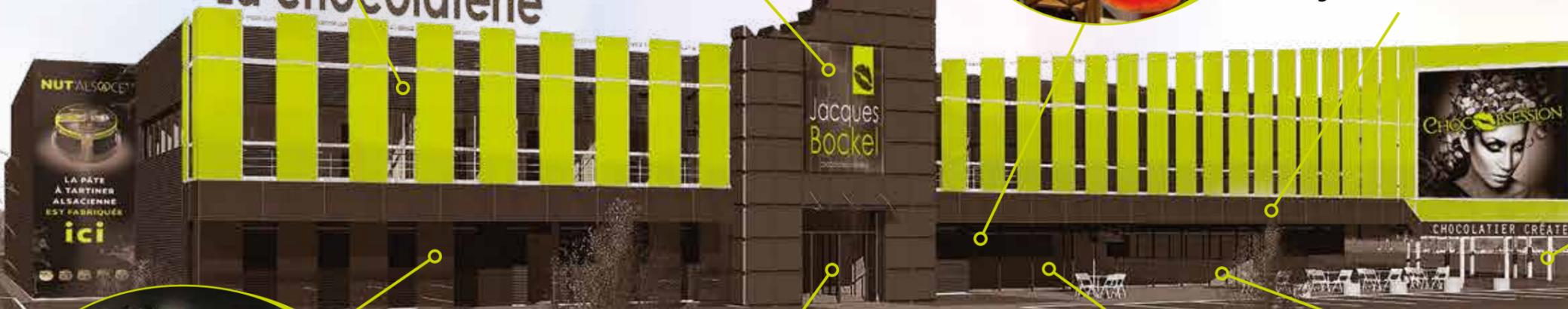
Un des rares centres de torréfaction de fèves de cacao artisanal en France, digne de ce nom.

Parce que la passion l'emporte sur la raison, nous travaillons le chocolat à partir de la fève.

Chua, le romanée Conti du cacao, Libéria, Cacao sauvage de Bolivie ; Trinidad et Tobago... et tant d'autres variétés que seuls les rares torréfacteurs artisanaux peuvent vous proposer.



La chocolaterie



Une salle de projection de film à 270°

Nous avons toujours aimé partager notre savoir-faire et surtout le faire savoir.

Pour tous les groupes, petits ou grands, les autocaristes, les entreprises, les associations de tout horizon nous proposons une visite et une immersion dans le monde sublime et magique du cacao.

Vos papilles et vos yeux vous diront merci, vos clients et adhérents aussi.



L'accueil, un véritable sacerdoce chez nous.

Dès l'entrée de la chocolaterie vous partez en voyage. Vous rentrez dans un autre monde : celui de la gourmandise et de l'exotisme.

Amenez votre valise, vous risquez de ne plus nous quitter.



Le Salon de Glaces

Jacques Bockel, Chocolatier Créateur, torréfacteur de cacao mais aussi glacier. La nouvelle passion de l'équipe.

30 parfums fabriqués à l'ancienne à travers des méthodes traditionnelles. Sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel. Un véritable moment d'émotion à la pointe de la cuillère.

Le paradis -oups !-, le salon de glaces vous attend !



Le Bar à Chocolat

Quoi de mieux que de terminer sur une bonne tasse de chocolat chaud préparé par un véritable chocolatier avec du cacao de diverses et pures origines aux multiples arômes.

Après cela, la vie vous semblera merveilleuse.



Embarquez pour un formidable voyage...

SUR LES TERRES DES CACAOS !

VISITE DE GROUPES À MONSWILLER (FABRIQUE)

ÉTAPE 1

Immersion avec des planteurs de cacao à travers une **projection à 270 °** et en 3 langues

ÉTAPE 2 AU CHOIX

VISITE DE LA CHOCOLATERIE

(uniquement sur réservation de 1 à 17 personnes 160 €, 18 personnes et plus : 9 €/pers.)

Découverte de l'atelier de fabrication avec **dégustations** à chaque poste

Découverte et **dégustation** de la pâte à tartiner **NUT'ALSACE**

Fabrication d'un moulage (pour les enfants) ou d'une **tablette** (pour les adultes)

VISITE DU CENTRE DE TORRÉFACTION

(uniquement sur réservation de 1 à 17 personnes 204 €, 18 personnes et plus : 12 €/pers.)

Découverte et **dégustation** de la pâte à tartiner **NUT'ALSACE**

Découverte de notre centre de torréfaction

Dégustation des 5 origines de tablettes fraîchement torréfiées

Vous repartez avec **2 tablettes au choix**

Réservation en ligne :

www.chocolats.alsace

Une Nouvelle
Boutique en ligne !

Notre boutique en ligne a fait peau neuve !

Découvrez notre tout nouveau site web : plus intuitif, plus fluide... et plus gourmand encore !

Que ce soit sur mobile, tablette ou ordinateur, la recherche de vos gourmandises favorites n'aura jamais été aussi simple.

Voici quelques-une des nouvelles fonctionnalités à découvrir :



DRIVE

Grande nouveauté de cette rentrée 2020 : vous avez désormais la possibilité de commander en ligne et de **recupérer votre commande dès le lendemain** dans la boutique de votre choix.



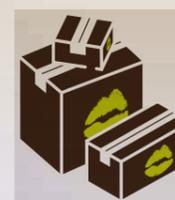
LIVRAISON DE PROXIMITÉ

Disponible dans tout le 67 et une partie du 68, ce mode de livraison vous permet d'accéder à toute la gamme de produits de la Chocolaterie Jacques Bockel. Livraison par un partenaire local en **24 h-48 h**



ENVOI POSTAL

Mode de **livraison standard** par les services postaux, ne permettant pas l'accès à toute la gamme de la Chocolaterie Jacques Bockel, en raison de problème de fragilité durant le transport.



VENTES GROUPÉES

Désormais la gestion de vos ventes groupées se fait directement en ligne... **une nouveauté qui apporte de nombreux avantages** : Un **suivi en temps réel** de l'évolution de votre opération globale, plus besoin de vérifier les paiements, ni la bonne saisie des bons de commande... sans oublier que **l'ensemble de nos articles** en ligne **sont disponibles à la vente groupée** !

Les 13 Boutiques Jacques Bockel

SAVERNE Centre-ville

77 Grand'Rue - 67700 SAVERNE
Tél. 03 88 02 06 78

STRASBOURG Centre-ville

10 rue du Vieux Marché aux Poissons
67000 STRASBOURG
Tél. 03 90 22 17 47

STRASBOURG

Centre Commercial Auchan HautePierre
A351 Sortie 3
Tél. 03 88 22 34 05

OBERNAI

1 rue du Marché - 67560 OBERNAI
Tél. 03 88 47 66 99

COLMAR

Place des Dominicains
15 rue des Serruriers - 68000 COLMAR
Tél. 03 89 23 06 75

MULHOUSE

10 rue Mercière - 68100 MULHOUSE
Tél. 09 67 18 00 44

VAGNEY

11 C rue du Général de Gaulle
88120 VAGNEY
Tél. 03 29 61 40 75

NANCY

Allée centrale du Marché Couvert
Place Henri Mengin - 54000 NANCY
Tél. 03 83 19 85 87

METZ

12 rue Grand Cerf - 57000 METZ
Tél. 03 87 20 77 64

METZ - AUGNY

CENTRE COMMERCIAL FOOD PLACE
1 rue des 30 jours - 57685 AUGNY
Tél. 03 87 78 03 66

MONDELANGE

CENTRE COMMERCIAL FOOD PLACE
Rue de la Bousse
57300 MONDELANGE
Tél. 03 87 51 53 85

CREUTZWALD

ENSEMBLE COMMERCIAL THIRIET
82 route de Longeville
57150 CREUTZWALD
Tél. 03 87 20 77 64

TROYES

24 rue Champeaux - 10000 TROYES
Tél. 09 50 39 50 54



LA CHOCOLATERIE (Magasin de fabrique)

Zone "Le Martelberg" - 16 rue des Rustauds
67700 MONSWILLER - Axe Saverne - Hochfelden D421
Tél. 03 88 91 29 49



Boutique en ligne : www.chocolats.alsace

suivez-nous sur  