



Jacques
Bockel

CHOCOLATIER
& TORRÉFACTEUR
DE CACAOS

COLLECTION

Autommeltliver



1985-2021 36 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.

AUGMENTATIONS ET PÉNURIE AU PROGRAMME...

Nous avons vécu le COVID en 2020.
2021 : augmentation et pénurie.

Je savais bien évidemment que la vie d'un chef d'entreprise n'est pas un long fleuve tranquille mais 2020 et 2021 ont atteint des sommets que je n'imaginai même pas dans mes cauchemars.

Rien n'est épargné : **le cacao 30 %**, **le beurre 25 %**, **le lait 10 %**, **les noisettes 18 %**, **les fruits secs entre 10 et 15 %**, **l'électricité**, **les emballages 45 %**, les machines et matériel de production conséquences des augmentations de l'acier et de l'aluminium... Je ne vais pas vous faire toute la liste mais elle est conséquente.

Heureusement, nous suivons l'actualité mondiale depuis fort longtemps ; nous avons ainsi pu anticiper nos achats et nous couvrir en partie. Grâce à cela sur une grande majorité de nos chocolats nous avons pu **limiter l'augmentation**. Sur les pâtes à tartiner NUT'ALSACE et FRENCH'NUT **les prix resteront INCHANGÉS**. Nous avons quasiment acheté les 3/4 de nos besoins annuels en noisettes, en se positionnant dès 2020 sur la récolte 2021.

Mais passons aux événements plus agréables de la chocolaterie :

- Dans notre centre de torréfaction, nous travaillons avec 3 nouvelles origines : **LIBERIA**, Un chocolat noir très agréable, **SUR DE LAGO** en provenance du Venezuela, aux notes complexes et **CONGO**, qui me fait penser à un chocolat chaud viennois.
- Dans l'atelier de la pâte à tartiner, une nouvelle recette : **FRENCH'NUT pétillant**.
- La collection de nos bonbons de chocolat a légèrement changé avec **des nouvelles saveurs**.
- Une véritable nouveauté : **les coffrets touristiques**
- Des sucettes pour nos petits en forme de **licornes** et de **dragons**
- Et bien entendu le fameux **GUI'GUESS** le **MAENNELE** en **guimauve** ; un véritable succès car tellement bon.

Comme la place me manque, tellement nous avons été prolifiques à nouveau cette année, je vous propose de feuilleter le catalogue ; chaque page est un émerveillement.

Et bien entendu, nous vous souhaitons, mon équipage et moi-même un merveilleux Noël, gourmand et gourmet cela va de soi.

Vive la vie !

Jacques Böckel

DISTINCTIONS

- 2002** Nommé au Trophée de l'Export
- 2007** **1^{er} 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 !



Le Coin du Torréfacteur

P. 4

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.



Les Nut'Alsace®

P. 6

Un succès phénoménal, un goût inimitable : la gamme de pâte à tartiner Nut'Alsace® se décline en plusieurs recettes et spécialités. Sans huile de palme, elle bouscule les idées reçues et fait voyager vos papilles au pays des saveurs retrouvées.



Nos Gourmandises Permanentes

P. 8

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 d'Automne

P. 30

Tout comme la nature, nos chocolats se revêtissent de leurs plus beaux atours. Une gamme gourmande toute en trompe-l'œil.



Halloween

P. 32

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. 34

♪♪ **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. 36

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 réveil.



Une fin d'année gourmande

P. 44

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



Nos Chocolats au Maltitol

P. 46

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 Glaces & Desserts

P. 48

Pour une année rafraîchissante découvrez nos créations glacées. Issues d'une fabrication hautement artisanale, nos glaces sont réalisées avec un savoir-faire unique !

Tablettes de Cacaos Rares

issues de
notre centre de
Torréfaction

Chocolat
PUR
BEURRE
DE CACAO

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



Tablettes de **70 g**

5,50 € la tablette
20,00 € 4 les tablettes

Tablettes de **200 g**

13,50 € la tablette

Tablettes de **1 Kg**

49,80 € la tablette

CHOCOLAT NOIR

LIBERIA

Chocolat noir 85 %
Un chocolat très agréable,
frais, au goût léger de cacao
et de fruit frais avec une
note finale de guimauve.

70 g Réf. 14.112.012
200 g Réf. 14.113.012
1Kg Réf. 14.114.012

PAPOUASIE

Chocolat noir 80 %
Des notes qui dénotent !

70 g Réf. 14.112.004
200 g Réf. 14.113.004
1Kg Réf. 14.114.004

SUR DEL LAGO VENEZUELA

Chocolat noir 78 %
Un chocolat aux notes
complexes, une amertume
prononcée mais équilibrée.
Légèrement poivré et
acidulé, une fin de bouche
qui laisse deviner une note
de caramel.

70 g Réf. 14.112.009
200 g Réf. 14.113.009
1Kg Réf. 14.114.009

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
1Kg Réf. 14.114.011

CACAO SAUVAGE BOLIVIE

Chocolat noir 72 %
Véritable miracle de la
nature !

70 g Réf. 14.112.001
200 g Réf. 14.113.001
1Kg Réf. 14.114.001

ÉQUATEUR

Chocolat noir 71 %
Aux arômes fruités

70 g Réf. 14.112.003
200 g Réf. 14.113.003
1Kg Réf. 14.114.003

CONGO

Chocolat noir 70 %
Légèrement amer, au bon
goût de Cacao, qui fait
penser à une tasse de
chocolat chaud avec sa
pointe de chantilly.

70 g Réf. 14.112.014
200 g Réf. 14.113.014
1Kg Réf. 14.114.014

CHUAO

Chocolat noir 66 %
Le "Romanée-Conti"
du cacao !

70 g Réf. 14.112.002
200 g Réf. 14.113.002
1Kg Réf. 14.114.002

PÉROU

Chocolat noir 64 %
Des notes acides,
fraîches et fruitées

70 g Réf. 14.112.006
200 g Réf. 14.113.006
1Kg Réf. 14.114.006

CHOCOLAT AU LAIT

PUERTO CABELLO

Chocolat au lait 43,5 %
Doux fondant et légère amertume

70 g Réf. 14.112.010
200 g Réf. 14.113.010
1Kg Réf. 14.114.010

TRINIDAD & TOBAGO

Chocolat au lait 42 %
Spécial enfants

70 g Réf. 14.112.009
200 g Réf. 14.113.009
1Kg 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
6 CŒURS 6 X 30 g Réf. 14.120.002

2,00 € **10,00 €**



UNIQUE DANS NOTRE RÉGION

notre centre de

Torréfaction

à visiter

[voir page 52]



La Chocolaterie Jacques Bockel : une entreprise, 2 métiers

CHOCOLATIER :

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



TORRÉFACTEUR DE FÈVES DE CACAO :

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 Torrificateur".

Croc'NUT



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

11,85 €

LE TUBE DE 12 CROC'NUT Nut'Alsace®
Réf. 13.500.002

11,85 €

LE TUBE DE L'ANNÉE !

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

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

Les Tigrés

PRODUIT STAR 2020

Des gâteaux de voyage généreusement fourrés à la pâte à tartiner alsacienne Nut'Alsace®

TIGRÉ 58 g NUT'ALSACE®
Noisettes de la région du Piémont

Réf. 15.300.001

2,60 €

TIGRÉ 58 g NUT'ALSACE®
Cacao Intense

Réf. 15.300.002

2,60 €



LE TUBO 3 TIGRÉS

2 NUT'ALSACE® Noisettes + 1 NUT'ALSACE® Cacao Intense

7,50 €

174 g
Réf. 15.300.003

NUT'ALSACE®

LA PÂTE À TARTINER ALSACIENNE

SANS HUILE DE PALME

Un succès phénoménal, un goût INIMITABLE!

www.nut.alsace

8 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



Caramel au Beurre Salé AOP d'Isigny

L 250 g Réf. 13.100.009.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	22,00 € les 3 pots	25,00 € les 2 pots
18,00 € les 4 pots		

NOUVEAU!



French'Nut Pétillante
L 250 g Réf. 13.100.010.L

Recette fabriquée spécialement pour la période de Noël :



RECETTE DE NOËL
aux épices de pain d'épices!
L 250 g Réf. 13.100.008.L

8,00 € le pot de 250g

- QUANTITÉ LIMITÉ -
(existe uniquement en 250g)



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	Rubis Caramel Framboise	Spéculoos Praliné Spéculoos	14 Juillet Praliné Pétillant
--	---------------------------------	---	--------------------------------------	---------------------------------------	--

What Else Praliné Café, Gelée Citron	Coco Framboise Réduction de Framboise, Ganache Noix de Coco	Iran Pâte d'Amande Pistache	Retour de Flamme Ganache Baie de Timut
---	--	--	---

43 recettes à découvrir

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

Croustillant Praliné Noix de Pécan croustillant (lait ou noir)	Rhum Noisette Pâte de Noisette du Piémont, Ganache au Rhum	Dôme Caramel Fleur de Sel	Chouchou Praliné Amandes Doux
--	--	--	---

Insomnie Praliné Biscuit Coco	Cajou Praliné Noix de Cajou	Croustille Gianduja Feuilleté	Bretagne Ganache Caramel, Fleur de Sel	Aztèque Ganache Gingembre et Piment d'Espelette	Brownie Gianduja, Éclats de Noix de Pécan
--	---------------------------------------	---	---	--	--

Nut'Alsace® Pâte à tartiner 45% de Noisettes du Piémont (lait ou noir)	Elsass Coffee Bicouche : Ganache Whisky Alsacien, Praliné Café	Noisetier Praliné Noisette entière	Palet Or Ganache Amère	Émeraude Caramel Kalamansi	Escargot Praliné Croquant (lait, noir ou blanc)
---	--	---	----------------------------------	---	--

Lubeck Pâte d'Amande 60 %	H2O Ganache Amère à l'Eau	Mandarine Praliné Feuilleté Mandarine	Pop Corn Praliné Mais	Mangue Cacahuète Praliné Cacahuète, Gelée Mangue Piment	Framboise Safran Ganache Safran, Gelée de Framboise
--	--	--	---------------------------------	--	--

Cabosse Rouge Praliné à l'Ancienne	Cabosse Jaune Praliné Noisette	Cabosse Orange Amande Feuilleté	
Pistache Praliné Pistache	Passion Ganache Fruit de la Passion	Kougelhopf Noir Praliné Amande	Kougelhopf Lait Praliné Feuilleté Cannelle

Chocolats fabriqués spécialement pour la période de Noël :

Saveurs d'Espagne Pâte d'Amande Orange	Vin Chaud Pâte de Fruit au vin chaud
Passion Meurtrière Ganache Crémant d'Alsace	Chocolat Chaud Ganache Chocolat Alunga (double fermentation), Pelure de Fèves de Cacao Infusées

Les Coffrets

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



LE COFFRET I CHOCOLAT
480 g
Réf. 11.211.004.A
38,40 €



LE COFFRET I CHOCOLAT
300 g
Réf. 11.211.004.B
24,00 €



LE COFFRET DÉCOUVERTE
125 g
Réf. 11.211.004.C
11,90 €



LE COFFRET AVENTURE
480 g
Réf. 11.211.003.A
38,40 €



LE COFFRET AVENTURE
300 g
Réf. 11.211.003.B
24,00 €



LE COFFRET CŒUR
300 g
Réf. 11.211.010
24,00 €

Nid de Cigogne

Rochers et éclats de céréales



Rochers

Amandes Bâtonnets
(existe en Lait, Noir
ou Blanc)

LE COFFRET DE NID DE CIGOGNE

Réf. 11.211.014

26,00 €
400 g

Réf. 11.211.015

34,00 €
550 g



Les Rochers Nut'Alsace®

Croquant, fondant, croustillant...
Une explosion de sensations à chaque bouchée.

LE TUBO ROCHER NUT'ALSACE®

Réf. 11.311.018

10,50 €
120 g



Rocher feuilleté
fourré au Nut'Alsace®
Noisette région
du Piémont



Rocher aux éclats
de céréales
fourré
au French'Nut



Rocher à la noix
de Coco fourré
au Nut'Alsace®
Chocolat Blanc



Les Coffrets Touristique



LE COFFRET "I SAVERNE"

255 g

Réf. 11.211.018

24,00 €

LE COFFRET "I OBERNAI"

255 g

Réf. 11.211.020

24,00 €

LE COFFRET "I MULHOUSE"

255 g

Réf. 11.211.022

24,00 €

LE COFFRET "I COLMAR"

255 g

Réf. 11.211.021

24,00 €

LE COFFRET "I STRASBOURG"

255 g

Réf. 11.211.019

24,00 €



LE COFFRET "I METZ"

255 g

Réf. 11.211.023

24,00 €

Les Tubos



Comme tous nos emballages PET, le plastique est à 50-80% recyclé et 100% recyclable.



LES ORANGETTES

Réf. 11.311.013

10,50 €
135 g



Une fine sélection
Jacques Bockel

LES PÂTES DE FRUITS

Réf. 11.312.004

10,50 €
150 g



LES PALETS MENT'EXQUISE

Réf. 11.311.017

10,50 €
135 g



LES ÉCLATS DE BRETZEL

Réf. 11.311.008

Réf. 11.311.008.N

Réf. 11.311.008.MIX

10,50 €
135 g



TUBO ROCHER

Réf. 11.311.012

10,50 €
135 g



LES MENDIANTS

Réf. 11.311.016

10,50 €
135 g



LE TUBO DE 20 PALETS

Réf. 11.311.005

12,80 €
200 g

Les Palets

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.



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



LE SACHET

Réf. 11.411.006

10,50 €
135 g



Les Rouleaux Pâte d'Amandes

Chez nous la pâte d'amande c'est 50% d'amandes !

1 ROULEAU

70 g

Pâte d'Amande Pistache, enrobage chocolat noir
Réf. 12.115.004

Pâte d'Amande Nature, enrobage chocolat au lait
Réf. 12.115.003

Pâte de Noisette Nature, enrobage chocolat au lait
Réf. 12.115.005

4,50 €

3 ROULEAUX

3 x 70 g

1 X Pâte d'Amande Pistache, enrobage chocolat noir

1 X Pâte d'Amande Nature, enrobage chocolat au lait

1 X Pâte de Noisette Nature, enrobage chocolat au lait

Réf. 11.411.018

12,50 €



Les Gros Carreaux

LES TOURS CHOCOBSESSION

Douce, folle ou pure...



26,00 €
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



Tablettes ou Barres

L'unité
70 g
4,50 €

Lot de 5
au choix
22,50 €
+ 1 OFFERTE

Lot de 8
au choix
36,00 €
+ 2 OFFERTES

LES PURES ORIGINES :

- Côte d'Ivoire (lait 41 %) Réf. 11.111.009
- Vanuatu (lait 44 %) Réf. 11.111.029
- Brésil (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

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
- Azèque (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 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 Pétillant Réf. 11.112.016
- Fourrage Croustillant Réf. 11.112.013
- Feuilleté Cannelle Réf. 11.112.003
- Grandjaja Réf. 11.112.008
- Grandjaja Feuilleté Réf. 11.112.009



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

Nut'Alsace®
Blanc



Nut'Alsace®
Noisettes



Praliné
Maïs



Nut'Alsace® Noir



French'Nut



LE COFFRET
DE 10 SCHMOUTZELE

Réf. 11.211.01

11,90 €

125 g

Les Fruits de Mer

Une recette unique Praliné Amande et Noisette



TUBO L

Réf. 11.311.009

17,50 €

330 g



TUBO XL

Réf. 11.311.010

26,00 €

495 g

Les Carrés Gourmands

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

LE CARRÉ
GOURMAND
2,60 €

LE SACHET
DÉCOUVERTE
Réf. 11.411.003
Réf. 11.411.003.N

15,00 €
200 g assortis

8 CARRÉS
+ 2 OFFERTS
Réf. 11.411.004
Réf. 11.411.004.N

20,80 €
300 g assortis

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 Coffrets



LES OUTILS DU BRICOLEUR

Réf. 11.530.003

Réf. 11.530.003.N

avec ses clous tout chocolat dans une caisse en bois

26,90 €
330 g



LE COFFRET DE MAQUILLAGE

Réf. 11.530.006

Assortiment de chocolats et de pralinés

19,80 €
250 g



LE COFFRET DU JARDINIER

Réf. 11.530.005

25,20 €
350 g



LES ASPERGES D'ALSACE®

Réf. 11.530.001

Délicieux pralinés amandes et noisettes

14,90 €
200 g

LA PLANCHE APÉRITIVE

Réf. 11.530.004

Saucisson au praliné noisette, cacahuète, pistache, éclats de Bretzel, Olivettes Dragéifiées et un couteau en chocolat au lait.

19,90 €
200 g



LE COFFRET DU MARAÎCHER

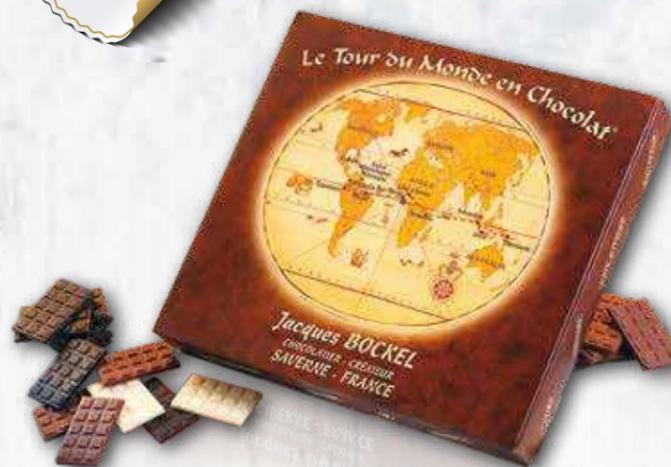
Réf. 11.530.002

6 recettes de pralinés différentes

25,60 €
320 g

Coffrets disponibles en Chocolat Noir

Les Coffrets



LE TOUR DU MONDE EN CHOCOLAT®

Réf. 11.540.006

84 mini-tablettes pour parcourir le monde !

39,90 €
450 g

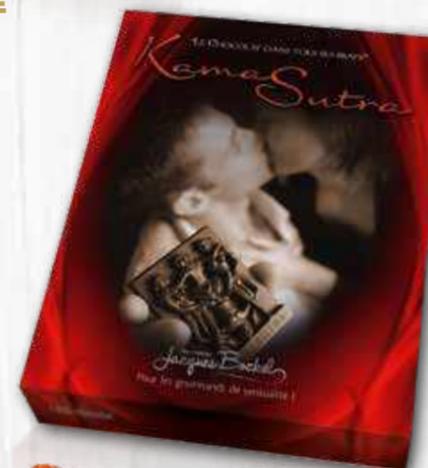


LES CIGARES DU PHARAON®

Réf. 11.540.004

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

27,50 €
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



LES ROSES DE SAVERNE®

4,90 € PIÈCE - 30 g

Boutons aux sept parfums envoûtants :

- ✿ Praliné à l'ancienne
Réf. 11.510.002.ROU
- ✿ Fleur de Sel
Réf. 11.510.002.POU
- ✿ Praliné aux épices
Réf. 11.510.002.ROS
- ✿ Praliné biscuit coco
Réf. 11.510.002.ORA
- ✿ Praliné aux amandes
Réf. 11.510.002.BLA
- ✿ Praliné au Gianduja feuilleté
Réf. 11.510.002.FLA
- ✿ Praliné aux noisettes
Réf. 11.510.002.JAU

LE BOUQUET DE 3 ROSES

(vase non compris)

composé de :

- ✿ Praliné à l'ancienne
- ✿ Fleur de Sel
- ✿ Praliné aux amandes

Réf. 11.520.004

13,00 €
90 g

LE BOUQUET DE 7 ROSES

(vase non compris)

composé d'une rose de chaque couleur

Réf. 11.520.006

26,00 €
210 g

Possibilité de composer votre bouquet en boutique **UNIQUEMENT.**

Souvenirs d'Enfance

NOUVEAU!



Réf. 12.113.007

Réf. 12.113.009

Réf. 12.113.008



LA BOÎTE DE 11 CRAYONS
Réf. 11.540.001

19,90 €
195 g

LE SACHET DE 7 CRAYONS

- Fraise
- Mangue
- Chocolat Blanc
- Chocolat Blanc Caramélisé
- Chocolat au Lait
- Chocolat Ruby
- Chocolat Noir

Réf. 11.520.002

10,00 € | 125 g

LE SACHET DE 3 CRAYONS

- Chocolat Blanc
- Chocolat au Lait
- Chocolat Noir

Réf. 11.520.001

5,00 € | 54 g

LES CRAYONS aux couleurs chocolat

Assortiment de chocolats et de confiseries au beurre de cacao :

- Fraise
- Cassis
- Passion
- Mangue
- Chocolat Blanc
- Chocolat Blanc Caramélisé
- Chocolat au Lait
- Chocolat Ruby
- Chocolat Noir

Possibilité de composer votre sachet en boutique **UNIQUEMENT.**

LES SUCETTES ANIMAUX FANTASTIQUES

L'unité

3,50 €
25 g

Réf. 12.113.010



LE TROPHÉE

240 g

Réf. 11.612.009

19,80 €



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

13,40 € 140 g



LE COFFRET CHEVALIER

1 moulage chevalier, 1 sucette croustillante lait, 1 sachet de boucliers chocolat lait et chocolat blanc.

Réf. 11.612.002

13,40 € 140 g



Garçon

LE COFFRET NOUVEAU-NÉ

1 moulage ourson tétine + 1 moulage biberon

Réf. 11.612.003.G

13,40 € 145 g



Fille

LE COFFRET NOUVEAU-NÉ

1 moulage ourson tétine + 1 moulage biberon

Réf. 11.612.003.F

13,40 € 145 g

Souvenirs d'Enfance



LE LOT DE 5 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

Réf. 11.411.005

12,00 €
220 g



NOUVEAU!

les **Timbres à Collectionner**

LA RÈGLETTE DE TIMBRES

Réf. 11.311.022

Réf. 11.311.022.N

10,50 €
115 g



Les Boîtes Garnies

Fini la tristesse de la boîte vide... **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

35,80 €

400 g



LE VIOLON

Réf. 11.171.021

Réf. 11.171.021.N

26,50 €

300 g



LE BERCEAU

Réf. 11.171.002

Réf. 11.171.002.N

22,10 €

235 g

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

Chocolat Noir



LE GRAND PANIER

Réf. 11.171.011

Réf. 11.171.011.N

22,50 €

250 g



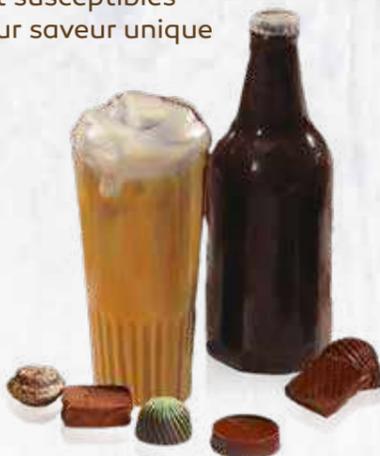
LE PETIT PANIER

Réf. 11.171.012

Réf. 11.171.012.N

9,50 €

100 g



LE KIT BIÈRE

La canette et son verre

Réf. 11.171.008

Réf. 11.171.008.N

38,90 €

450 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

35,80 €

400 g

1 TASSE

Réf. 11.171.018

Réf. 11.171.018.N

9,50 €

100 g

2 TASSES

Réf. 11.171.019

Réf. 11.171.019.N

18,60 €

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. 11.171.015

Réf. 11.171.015.N

31,50 €

350 g



LA CHAUSSURE HOMME

garnie

Réf. 11.171.004

Réf. 11.171.004.N

19,90 €

210 g



LA BALLERINE

garnie

Réf. 11.171.001

Réf. 11.171.001.N

14,50 €

150 g



LE TALON CHIC

garni

Réf. 11.171.017

Réf. 11.171.017.N

36,90 €

420 g



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 !

NOUVEAU!

Les Guim'Guesses

**J'EN RÊVAIS,
NOUS L'AVONS FAIT !**

Une Guimauve tendre et moelleuse, enrobée d'une délicieuse couche de chocolat noir ou lait, pour vous faire retomber, l'espace d'un instant, dans l'innocence de votre enfance.

LE TUBO

 Réf. 11.311.019
 Réf. 11.311.019.N

12,00 €
210 g



Chocolat
PUR
BEURRE
DE CACAO

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
6,60 €



LA DEUDEUCHE
95 g | ↔ 15 cm
Réf. 11.611.046
Réf. 11.611.046.N
7,10 €



LA COX'
165 g | ↔ 16 cm
Réf. 11.611.043
Réf. 11.611.043.B
10,90 €



LE CAMION DE POMPIER
150 g | ↔ 13 cm
Réf. 11.611.042
Réf. 11.611.042.N
10,30 €



LA F1
135 g | ↔ 17 cm
Réf. 11.611.044
9,80 €



LA MOTO DE COURSE
90 g | ↔ 13 cm
Réf. 11.611.049
Réf. 11.611.049.N
6,90 €



L'ANCIENNE
95 g | ↔ 19 cm
Réf. 11.611.045
8,50 €



LA PORSCHE
250 g | ↔ 24 cm
Réf. 11.611.053
17,40 €



LE CABRIOLET
290 g | ↔ 24 cm
Réf. 11.611.041
24,50 €



LE CAMION
200 g | ↔ 25 cm
Réf. 11.611.048
16,00 €



LE KIT FOOTBALL
315 g
Réf. 11.612.006
25,50 €



LE KIT TENNIS
145 g
Réf. 11.612.008
13,20 €



LE KIT BASKET
370 g
Réf. 11.612.005
29,40 €



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
15,00 €
2 boules chocolat + 1 cochonnet praliné anis

NOS GOURMANDISES PERMANENTES

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
7,20 € | 
LE FLAMAND ROSE
65 g ± 13,5 cm
Réf. 11.611.021
5,20 € | 
L'OIE
100 g ± 13 cm
Réf. 11.611.030
7,20 € | 
L'HIPPOCAMPE
85 g ± 13 cm
Réf. 11.611.024
6,30 € | 
LE MOUTON DEBOUT
90 g ± 13 cm
Réf. 11.611.028
Réf. 11.611.028.B
7,10 € | 
PEG LE COCHON
110 g ± 10 cm
Réf. 11.611.016
8,70 € | 
PIK LE HAMSTER
135 g ± 14 cm
Réf. 11.611.033
10,60 € | 
L'ABEILLE
110 g ± 15 cm
Réf. 11.611.001
Réf. 11.611.001.B
8,00 € | 
LA MARMOTTE
100 g ± 14 cm
Réf. 11.611.027
7,20 € | 
LA CHENILLE
100 g ± 15 cm
Réf. 11.611.007
8,10 € | 
CALI
75 g ± 11 cm
Réf. 11.611.037
5,50 € |
| 
LE CHIEN GOURMAND
150 g ± 15 cm
Réf. 11.611.010
13,20 € | 
LE DALMATIEN
190 g ± 17 cm
Réf. 11.611.009
Réf. 11.611.009.B
13,30 € | 
LA MINETTE
180 g ± 18 cm
Réf. 11.611.004
Réf. 11.611.004.B
12,50 € | 
LE CHAT PERSAN
190 g ± 15,5 cm
Réf. 11.611.006
Réf. 11.611.006.N
13,20 € | 
LE CHAT MISTIGRI
250 g ± 23 cm
Réf. 11.611.005
16,50 € | 
LA GRANDE CIGOGNE
250 g ± 23 cm
Réf. 11.611.012
17,40 € | 
LA PETITE CIGOGNE
80 g ± 14 cm
Réf. 11.611.013
Réf. 11.611.013.B
Réf. 11.611.013.N
6,60 € | 
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
5,20 € | 
L'ÉCUREUIL
90 g ± 14 cm
Réf. 11.611.018
6,70 € | |
| 
DORIS
85 g ± 13 cm
Réf. 11.611.034
6,30 € | 
FLIPPER LE DAUPHIN
165 g ± 14 cm
Réf. 11.611.017
10,90 € | 
LE LION
165 g ± 18 cm
Réf. 11.611.026
10,90 € | 
LE PANDA
230 g ± 17 cm
Réf. 11.611.032
15,90 € | 
LA SIRÈNE
215 g ± 20 cm
Réf. 11.611.039
14,80 € | 
LE SANGLIER
190 g ± 17 cm
Réf. 11.611.038
13,20 € | 
L'ESCARGOT
110 g ± 16 cm
Réf. 11.611.019
8,00 € | 
LA GRENOUILLE
150 g ± 13 cm
Réf. 11.611.022
10,60 € | 
BAMBI
180 g ± 16 cm
Réf. 11.611.002
12,60 € | | |
| 
LA LICORNE
90 g ± 9 cm
Réf. 11.611.025
7,10 € | 
LE CANETON
50 g ± 7,5 cm
Réf. 11.611.003
4,00 € | 
LE CANARD
395 g ± 20 cm
Réf. 11.633.001
23,90 € | 
L'OURSON
40 g ± 9,5 cm
Réf. 11.611.031
3,30 € | 
LE FAON
140 g ± 19 cm
Réf. 11.611.020
9,90 € | 
LE CHEVAL
190 g ± 16 cm
Réf. 11.611.008
13,20 € | 
LE POULAIN
65 g ± 11 cm
Réf. 11.611.036
Réf. 11.611.036.B
5,20 € | 
LE HIBOU
180 g ± 16 cm
Réf. 11.611.023
Réf. 11.611.023.N
12,50 € | 
LE TRACTEUR DU FERMIER
120 g ± 16 cm
Réf. 11.611.052
Réf. 11.611.052.B
8,70 € | 
LE TRACTEUR DU CÉRÉALIER
135 g ± 11 cm
Réf. 11.611.051
Réf. 11.611.051.N
9,50 € | |



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

10,50 €
135 g



**RÉGLETTE
CHAMPIGNONS**

Réf. 11.365.001

7,00 €
65 g



**LA FEUILLE
D'ÉRABLE**

Réf. 11.765.001

Réf. 11.765.001.N

11,90 €
130 g



**LE COFFRET
GRAND CERF
300 g**

Réf. 11.265.002

24,00 €

Coffret composé de nos bonbons de chocolats : voir la gamme complète pages 10-11.

Les Choc'carons



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.



Fleur de Sel

Gianduja Feuilleté

Biscuit Coco

Nut'Alsace®

Croquant

Spéculoos

Framboise

Praliné à l'Ancienne

Passion

Praliné Maïs

Praliné Pétillant

**LE COFFRET DE
18 CHOC'CARONS**

Réf. 11.311.003

13,50 €
160 g

Happy Halloween!

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

-  Chocolat Noir
-  Chocolat Blanc



LE REVENANT 50 g

Réf. 11.666.007

Réf. 11.666.007.N

4,30 €



LE DIABLOTIN 105 g

Réf. 11.666.004

Réf. 11.666.004.N

8,00 €

LA CITROUILLE GARNIE 200 g

Réf. 11.766.001

Réf. 11.766.001.N

18,60 €



LA SORCIÈRE 65 g

Réf. 11.666.008

Réf. 11.666.008.N

5,90 €



LA PETITE CITROUILLE 50 g

Réf. 11.666.001

Réf. 11.666.001.N

4,30 €



LE CRÂNE ET LE TAS D'OS

100 g

Réf. 11.666.003

7,50 €

CITROUILLE GÉANTE 380 g

Réf. 11.666.002

Réf. 11.666.002.N

24,00 €



LE PETIT FANTÔME 60 g

Réf. 11.666.005

Réf. 11.666.005.N

5,60 €



LE GRAND FANTÔME 320 g

Réf. 11.666.006

20,50 €

...comme une envie

MONSTRE
de chocolat!

18,60 €

Citrouille garnie
200 g



Chocolat
PUR
BEURRE
DE CACAO

Saint Nicolas

MOULAGES DÉCORÉS À LA MAIN

100 % NATUREL : Denrées 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

3,70 €



ST NICOLAS
70 g | 17 cm
Réf. 11.651.003

5,60 €



ST NICOLAS
160 g | 24 cm
Réf. 11.651.004

10,50 €



ST NICOLAS
70 g | 17 cm
Réf. 11.651.003.ML

6,10 €



GÉANT !
66 cm - 2,76 Kg
Le St Nicolas Géant
Réf. 11.651.009
Réf. 11.651.009.N
138,00 €



ST NICOLAS ASSIS
270 g | 23 cm
Réf. 11.651.007

15,50 €



ST NICOLAS À CHEVAL
130 g | 18 cm
Réf. 11.651.005

8,90 €



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

12,20 €



ST NICOLAS ET SON OURSON
185 g | 19 cm
Réf. 11.651.008

11,50 €

La récompense des ENFANTS SAGES

et des plus grands !



Les Coffrets

SÉRIE LIMITÉE DE NOËL

Coffrets composés de nos bonbons de chocolats :
Voir la gamme complète pages 10-11

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

**LE COFFRET
SAPIN**
300 g
Réf. 11.221.008.B
24,00 €

**LE COFFRET
TRAÎNEAU**
300 g
Réf. 11.221.008.A
24,00 €

LE SAPIN garni | 140 g
Réf. 11.721.001
Réf. 11.721.001.N
14,40 €

**LE COFFRET
PRESTIGE**
600 g
Réf. 11.211.008
48,00 €

**LE COFFRET
PRESTIGE**
900 g
Réf. 11.211.009
72,00 €

Douceurs de Noël



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 | ↑ 23 cm
Réf. 11.621.007
13,20 €



LE PÈRE NOËL EN CABRIOLET
135 g | ↔ 17 cm
Réf. 11.621.012
Réf. 11.621.012.N
9,50 €



LE PÈRE NOËL ET SON MULET
85 g | ↑ 14,5 cm
Réf. 11.621.014
6,70 €



LE PÈRE NOËL SUR LE TOIT
220 g | ↑ 18 cm
Réf. 11.621.016
12,50 €

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

- Chocolat Noir
- Chocolat Blanc

Les Moulages



LE BON PÈRE NOËL
125 g | ↑ 15 cm
Réf. 11.621.002
Réf. 11.621.002.B
Réf. 11.621.002.N
8,70 €



PLEIN DE JOUETS
280 g | ↑ 19 cm
Réf. 11.621.021
15,80 €



LA TABLETTE DE NOËL
Fourrée Praliné Amande et Fleur de Sel
105 g
Réf. 11.421.004
6,50 €



JOYEUX NOËL
190 g | ↑ 17 cm
Réf. 11.621.009
12,90 €



LE PÈRE NOËL ET SON ÉTOILE
110 g | ↑ 17,5 cm
Réf. 11.621.013
Réf. 11.621.013.N
8,50 €



PAPA NOËL
75 g | ↑ 16,5 cm
Réf. 11.621.011
6,30 €



LES PETITS PÈRES NOËL
30 g | ↑ 11 cm
Réf. 11.621.018
Réf. 11.621.018.N
3,00 €



LES PETITS PÈRES NOËL
30 g | ↑ 9 cm
Réf. 11.621.019
Réf. 11.621.019.N
3,00 €



LES PETITS PÈRES NOËL
35 g | ↑ 11 cm
Réf. 11.621.020
Réf. 11.621.020.N
3,00 €



LE TRAÎNEAU DU PÈRE NOËL
860 g | ↔ 45 cm
Réf. 11.621.024
45,50 €

45 cm :
Idéal pour décorer votre table de réveillon !



LE BONHOMME DE NEIGE GÉANT
1,58 kg | ↑ 48 cm
Réf. 11.621.003
82,00 €



LE GRAND PÈRE NOËL
1,2 Kg | ↑ 48 cm
Réf. 11.621.008
Réf. 11.621.008.N
62,00 €



MISS NOËL
50 g | ↑ 14 cm
Réf. 11.621.010
4,00 €



L'ANGE
120 g | ↑ 13,5 cm
Réf. 11.621.001
Réf. 11.621.001.B
9,00 €



LE SAPIN DE NOËL
115 g | ↑ 9 cm
Réf. 11.621.022
Réf. 11.621.022.N
8,90 €



TED
230 g | ↑ 18,5 cm
Réf. 11.621.023
Réf. 11.621.023.B
Réf. 11.621.023.N
13,50 €



LE BONHOMME DE NEIGE
80 g | ↑ 13,5 cm
Réf. 11.621.100.B
5,90 €

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 €



En attendant Noël...

LES CALENDRIERS DE L'AVENT

Pendant les fêtes... je déguste

du chocolat
tous les jours qui se terminent en
...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 !

LE CALENDRIER 190 g
LE CHOCONAUTE

Réf. 11.221.001

Réf. 11.221.001.MIX

Réf. 11.221.001.N

14,40 €



LE CALENDRIER 190 g
L'ATELIER DU PÈRE NOËL

Réf. 11.221.002

Réf. 11.221.002.MIX

Réf. 11.221.002.N

14,40 €

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

SPÉCIAL ENTREPRISE,
CSE ET ASSOCIATIONS

Votre calendrier de l'avent personnalisé :
un CADEAU GOURMAND ORIGINAL
pour vos clients ou vos collaborateurs.

à partir de 50 exemplaires - Renseignez-vous :

Matthieu Domeneghetti - Tél. 03 88 91 29 49 - matthieu@jacques-bockel.alsace



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, et les autres régions s'y mettent aussi !

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

- Nut'Alsace® Cacao
- Praliné intense
- Praliné Amandes Douces
- Praliné Épices
- Gianduja
- Ganache Passion
- Chocolat Lait Praliné Noisette aux éclats de Noisettes
- Chocolat Noir Praliné au Maïs et Grué
- 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





Une fine sélection
Jacques Bockel

LES MARRONS GLACÉS

1 MARRON Réf. 12.122.001
4 MARRONS Réf. 11.422.003

2,60 € **9,50 €**



Une fine sélection
Jacques Bockel

LES KIRSCHALE, KIRSCHALA

Réf. 11.312.005

10,50 €
Le tubo
de 135 g



Une fine sélection
Jacques Bockel

LES CHARDONS

Réf. 11.312.002

10,50 €
Le tubo
de 135 g



Les Truffes



LA BOÎTE 150 g
Réf. 11.221.006

14,00 €

3 RECETTES DIFFÉRENTES !

Ganache Amère,
enrobage Cacao Intense

Nut'Alsace® Piémont,
enrobage Cacao

Nut'Alsace® Chocolat Blanc
et Coco

LE COFFRET 3 BOÎTES

450 g
Réf. 11.221.007

39,00 €

Les Guinettes

BOÎTE GUINETTES

Réf. 11.211.013

16,50 €
200 g



Des cerises
au bon Kirsch d'Alsace



Les Caragues

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

10,50 €



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 €

L

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



LE COFFRET
Réf. 11.221.004

33,50 €

XL

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

Prêt pour le réveillon ?

Coffret composé de nos bons de chocolats :
Voir la gamme complète pages 10-11



LE COFFRET BONNE ANNÉE
300 g
Réf. 11.267.001
24,00 €

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



LA COUPE DE CHAMPAGNE
garnie | 210 g
Réf. 11.171.007
Réf. 11.171.007.N
19,90 €

LA BOUTEILLE "CHOCO CHAMP"
garnie | 400 g
Réf. 11.767.002
Réf. 11.767.002.N
36,50 €



LA FLÛTE EN CHOCOLAT
80 g
Réf. 11.667.001.N
7,70 €

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



Une bonne année... gourmande!



7,70 €
La flûte 80 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



NOS COFFRETS :

125 g Réf. 11.213.007 **12,40 €**
 300 g Réf. 11.213.004 **26,00 €**
 480 g Réf. 11.213.005 **39,00 €**

Les Moulages



COCCINELLA
160 g | \$ 16 cm
Réf. 11.611.015.ML

12,30 €

LE CHIEN GOURMAND
190 g | \$ 15 cm
Réf. 11.611.010.ML

13,90 €

LE TRACTEUR CÉRÉALIER
135 g | \$ 11 cm
Réf. 11.611.051.ML

9,90 €

L'ANCIENNE
120 g | \$ 19 cm
Réf. 11.611.045.ML

9,00 €

TED
230 g | \$ 18,5 cm
Réf. 11.621.023.ML

13,90 €

LE BON PÈRE-NOËL
125 g | \$ 15 cm
Réf. 11.621.002.ML

9,20 €

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. 11.112.004

L'unité 70 g **5,50 €**
 Les 4 barres **20,00 €**

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 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 €

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



LA PAUSE-CAFÉ

1 tasse 100 g
Réf. 11.171.018.ML
Réf. 11.171.018.MN

10,50 €

2 tasses 200 g
Réf. 11.171.019.ML
Réf. 11.171.019.MN

19,50 €

LE PANIER

250 g
Réf. 11.171.011.ML
Réf. 11.171.011.MN

23,00 €



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

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.

Les Glaces Jacques Bockel

Un véritable moment d'émotion !

Une texture parfaite, issue d'une maturation lente et d'un savoir-faire unique, des ingrédients sélectionnés pour leur saveur (purée de fruits, lait entier), une fabrication à la demande, pour une fraîcheur optimale... Signées Jacques Bockel, rien que pour votre plaisir !

Crèmes Glacées

16 recettes

Sorbets Plein Fruits



Barquette de Glace

750 ml

7,90€
la barquette

Pour 10 barquettes achetées dans la même année...
la 11^{ème} offerte !

LES BARQUETTES DE GLACE SONT DISPONIBLES DANS LES BOUTIQUES DE

Monswiller (à la Chocolaterie)
Tél. 03 88 91 29 49
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

Metz centre ville
Tél. 03 87 20 77 64
Vagney
Tél. 03 29 61 40 75

ATTENTION PENSEZ À COMMANDER!

NOUS NE POUVONS PAS TENIR EN STOCK L'ENSEMBLE DES PARFUMS DANS LES DIFFÉRENTS POINTS DE VENTES

Les Vacherins Jacques Bockel

TRÈS Gourmandes
Pour 10 personnes

LE MANÈGE

Réf. 17.210.004

Dessert composé de 9 boules

Vacherin surprise non personnalisable

35,00€
le vacherin glacé



*** LES VACHERINS SONT DISPONIBLES DANS LES BOUTIQUES**

- Monswiller (à la Chocolaterie)
- Corner Auchan Hautepierre
- Metz centre ville
- Obernai
- Colmar
- Mulhouse
- Vagney

ATTENTION: STOCKS LIMITÉS, PENSEZ À COMMANDER

ÉLÉGANT

Réf. 17.210.003

Crème Glacée Vanille pure gousse
Sorbet framboise et chocolat Sao Tomé
non personnalisable

29,90€
le vacherin glacé



VACHERIN DU MOMENT

Vacherin NON personnalisable
Décors selon saison

Le + En cas de retrait directement à la fabrique, à Monswiller, possibilité sur commande de choisir parmi les 16 recettes.
- Disponible selon stock dans les différentes boutiques -

VERSION CRÈME GLACÉE
vanille, chocolat, pistache
Réf. 17.210.001

VERSION SORBET PLEIN FRUITS
fraise, yaourt, passion
Réf. 17.210.002

29,90€
le vacherin glacé



Les Bûches de Noël

Jacques Bockel

Pour 8-10 personnes

GOURMANDISE DE NOËL

Sorbet framboise, crème glacée vanille,
parfait noisette, sur un fond
dacquoise pistache

29,90€

Réf. 17.220.003
la Bûche de
Noël

Existe en ½ Bûche
Pour 4-5 personnes

18,50€

Réf. 17.220.003.PM (½ Bûche)

FORÊT NOIRE

Sorbet chocolat noir
Sao Tomé, crèmes glacées
kirsch et amarena sur un fond
dacquoise chocolat

29,90€

Réf. 17.220.004
la Bûche de
Noël

Existe en ½ Bûche
Pour 4-5 personnes

18,50€

Réf. 17.220.004.PM

NOËL TOUT CHOCOLAT

Sorbet chocolat noir Sao Tomé,
crèmes glacées chocolat lait
et chocolat blanc
sur un croustillant
pralin céréale

29,90€

Réf. 17.220.009
la Bûche de
Noël

Existe en ½ Bûche
Pour 4-5 personnes

18,50€

Réf. 17.220.009.PM

QUETSCH ÉPICES

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

29,90€

Réf. 17.220.005
la Bûche de
Noël

Existe en ½ Bûche
Pour 4-5 personnes

18,50€

Réf. 17.220.005.PM

DATE LIMITE DE COMMANDE : 18 DÉCEMBRE 2021

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**

Les Bûches de Noël

Jacques Bockel

Pour 8-10 personnes

VILLAGE DE NOËL

Sorbet framboise et myrtille, crème glacée yaourt, sur un croustillant perle de riz soufflé



35,00€

Réf. 17.220.010

le dessert
de Noël

avec son
coulis vin chaud
cannelle !



LE TRAÎNEAU

Sorbet chocolat noir Sao Tomé, crèmes glacées vanille et Nut'Alsace®, sur un fond meringué



35,00€

Réf. 17.220.008

le dessert
de Noël

DESCENTE GIVRÉE

Sorbet passion, crèmes glacées vanille et coco, sur un fond dacquoise amande coco

35,00€

Réf. 17.220.007

le dessert
de Noël

Le Dessert du Réveillon



35,00€

Réf. 17.220.006

le dessert
de Noël

LE COMPTE À REBOURS DE NOUVEL AN

Crème Glacée Vanille pur Gousse,
Sorbet Framboise et Chocolat Sao Tomé
sur une daquoise amande

Pour 8-10
personnes

DATE LIMITE DE COMMANDE : 18 DÉCEMBRE 2021

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

La visite de la Chocolaterie

**Un lieu unique,
une visite inoubliable,
des souvenirs à croquer !**

- **Le parcours étonnant du fondateur** : une immersion totale dans des plantations de cacaoyers à travers le monde entier grâce à **une projection à 270°**, disponibles en français, allemand et anglais dans une salle de 70 places assises.
- Un accès **au cœur du centre de torréfaction de fèves de cacao** avec explication des différentes étapes.
- Vous poursuivrez par la visite de la chocolaterie où vous pourrez découvrir **tous les secrets de fabrication de nos chocolatiers**.
- Vous aurez l'occasion de **déguster 10 produits différents issus de notre production**.
- Vous terminerez ce merveilleux voyage par **une incursion dans l'atelier de la fameuse pâte à tartiner : NUT'ALSACE®** où vous goûterez 3 de nos 8 recettes.



EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

pour un voyage de la Fleur de Cacaoyer à la tablette de chocolat !

Début de la visite

Le temps d'une visite,
tout l'Univers du Chocolat s'ouvre à vous !

à partir de 18 personnes
14,50€*
par participant

PLANTATION

DÉCOUVREZ LE QUOTIDIEN EXTRAORDINAIRE DES PLANTEURS

- Projection d'un film en immersion totale dans les plantations
- De l'arbre aux fèves, de l'ère pré-colombienne à nos jours...



35 minutes



De l'arbre à la fève



3 dégustations

TORRÉFACTION

LA TORRÉFACTION : L'ÉLABORATION DU GOÛT

- Visite de notre centre de Torréfaction unique en Alsace
- L'alchimie complexe
- Découverte des Cacaos rares



15 minutes



De la fève à la couverture



3 dégustations

CHOCOLATERIE

CHOCOLATIER : L'ART DE DONNER VIE

- Accédez au Cœur de notre Atelier
- Visite commentée des réalisations en cours
- Découverte des différentes techniques de travail du chocolat



15 minutes



De la couverture à vos chocolats préférés !



4 dégustations

*ENTRE 5 ET 17 PERSONNES : FORFAIT DE 250 €

OPTION 1: 15 mn

OFFERT
durant toute la saison !

VISITE DE L'ATELIER NUT'ALSACE®

- Visite de l'atelier de production de notre fameuse Pâte à Tartiner
- Présentation des Ingrédients et des Recettes
- Méthodes de production



3 dégustations

3,50€
par participant

OPTION 2: 25 mn

FABRIQUEZ VOTRE TABLETTE DE CHOCOLAT

- Chocolat Lait, Noir, blanc au choix
- Plus de 10 ingrédients à votre disposition pour une tablette unique

3,50€
par participant

OPTION 3: 25 mn

DÉCOREZ ET FABRIQUEZ VOTRE MOULAGE EN CHOCOLAT

- Décoration d'une forme au choix (Dinosaure, Papillon, Chat ...)
- Fabrication du chocolat
- Le petit + : vous repartez avec le moule pour pouvoir reproduire l'expérience chez vous !



LES OPTIONS :

Vous mettez la main au chocolat en fabriquant votre tablette ou un moulage (enfants) que vous emporterez avec le moule.

Le magasin de fabrique vous sera ouvert avec une caisse dédiée et 10 % de remise vous seront octroyés.

Le bar à chocolat avec boissons fraîches, glaces, chocolats chauds de différentes origines, thés, cafés est à votre disposition.

Durée de la visite :
2 heures sans les achats.

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 !

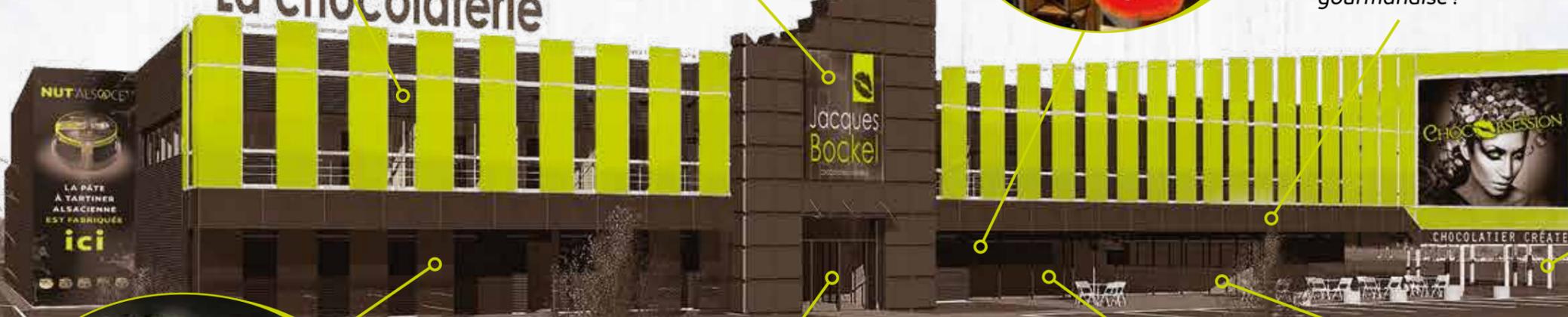
Un des rares centres de torréfaction de fèves de cacao artisanal en France, digne de ce nom.

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.



Éthique et Chocolat

Depuis maintenant quelques années, la Chocolaterie Jacques Bockel a engagé une véritable politique pour mettre l'humain et le respect de son environnement au centre de ses activités.

Pour le chocolat, nous travaillons avec des fournisseurs qui ont adopté des chartes telle que les programmes **HORIZON CACAO** et **COCOA TRACE**.

- **Respect de la terre**
- **Interdiction de faire travailler les enfants dans les plantations**
- **Certification de forêts durables**
- **Amélioration de la qualité de fermentation et le séchage des fèves de cacao pour un chocolat d'excellence**

> **En contrepartie, le planteur obtient une meilleure rémunération.**

Nous travaillons aussi en direct avec une « planteuse » au **CAMEROUN** à la tête d'une coopérative qui favorise l'embauche des femmes pour leur permettre de leur donner une certaine autonomie financière et qui participe au financement de la construction de dispensaires et d'écoles.

Pour la pâte à tartiner, nous avons mis en place dans nos 13 boutiques et le magasin de fabrique un système de remplissage de pots que les clients ramènent directement. **Ce sont ainsi près de 50 000 pots chaque année qui trouvent une 2^{ème} vie.**

Au niveau des emballages, **nous privilégions les fabricants français** dans la mesure du possible et de leur savoir-faire. À partir de matières 100 % recyclables provenant de matériaux recyclés à 70 %.

Je travaille aussi depuis quelque temps maintenant sur un projet **d'électricité photovoltaïque en auto-consommation.**

Nous allons mettre en place aussi un système d'arrosage automatique provenant d'une **réserve d'eau de pluie** pour arroser la vingtaine d'arbres que nous avons plantés lors de la construction de la chocolaterie dont la moitié sont **des arbres fruitiers.**

Et ce n'est pas fini...

C'est aussi cela la philosophie Jacques BOCKEL.

Découvrez notre Boutique en ligne!

Toutes nos gourmandises en un clic!

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

Voici quelques-unes des fonctionnalités à découvrir :



DRIVE

Vous avez la possibilité de commander en ligne et de **récupérer votre commande** 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 et le Magasin de Fabrique 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 - 67210 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
Zone Super U
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. 09 54 91 98 22

STIRING-WENDEL

à côté du caveau du Roi des Vins
141 rue Nationale
57350 Stiring Wendel
Tél. 03 87 84 20 81



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  