

OLDIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS





LA FERME À CABOSSES

Cette année, La Manufacture coiffe son chapeau de paille, chausse ses grandes bottes et gambade joyeusement jusqu'à la Ferme à Cabosses pour fêter Pâques au milieu des champs.

Un univers pensé pour célébrer, avec poésie, le lien à la terre et le travail de celles et ceux qui cultivent les cabosses. Ces précieux fruits renferment les fèves de cacao, à l'origine de nos chocolats savoureux, toujours façonnés dans le plus grand respect de la matière brute et de sa richesse aromatique.

Inspirées par les lignes naturelles de la cabosse, les équipes du chef chocolatier Quentin Francis-Gaigneux et du designer Pierre Tachon ont imaginé une basse-cour gourmande et raffinée, peuplée de figures emblématiques de Pâques, réinterprétées avec modernité et malice.

Au cœur de cette collection, lapins curieux, poules coquettes, poussins craquants et carottes croquantes – rebaptisés caboussins et cabottes – se pavanent fièrement entre les haies.

Aux côtés d'autres créations iconiques de la Maison, aux formes tout aussi épatantes, ils reflètent l'artisanat unique de La Manufacture, fondé sur trois piliers : l'ingrédient, le geste, le goût. Matières premières d'exception, savoir-faire alliant tradition et innovation, et saveurs sincères et gourmandes signent ce rendez-vous printanier, si cher aux becs sucrés.

Pour toile de fond, un décor champêtre, coloré et espiègle, dessiné par l'illustrateur Aurélien Jeanney. Bienvenue à la Ferme à Cabosses !



TABLETTES

Au cœur de cette tablette se cache l'un des pralinés favoris de la basse-cour : le praliné aux graines de tournesol. Amandes de Sicile et graines de tournesol françaises sont délicatement caramélisées, puis travaillées avec du beurre de cacao pour offrir une texture onctueuse et un goût subtilement beurré et noisetté, le tout enrobé de notre chocolat noir Assemblage Signature 75%. À picorer jusqu'à la dernière miette !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION AURÉLIEN JEANNEY

Même format, autre recette : découvrez cette tablette fourrée au praliné maïs. Des grains de maïs grillés légèrement salés sont mêlés à une base de praliné amandes de Sicile et graines de tournesol. L'enrobage ? Le chocolat noir Assemblage Signature 75% de la Manufacture. Une recette aux saveurs régressives et la texture croustillante, à picorer jusqu'à la dernière miette !

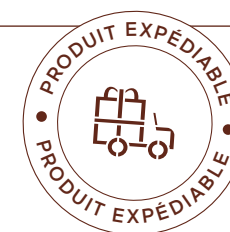
TABLETTE DE LA BASSE COUR

Praliné graine de tournesol

CHOCOLAT NOIR

+/- 85g

DLUO : 42 jours



TABLETTE DU POULAILLER

Praliné maïs

CHOCOLAT NOIR

+/- 85g

DLUO : 42 jours



TABLETTE DE LA FERME XXL

Lapins curieux, poules coquettes et caboussins craquants : tous les animaux de la Ferme à Cabosses se sont donné rendez-vous pour imprimer leurs silhouettes épurées sur cette tablette extra gourmande. Chaque bouchée révèle trois textures : un caramel vanille, soyeux et intense, un praliné noisette-vanille incroyablement onctueux, et des éclats de noisettes caramélisées, délicieusement croquantes. Sans nul doute, la pièce maîtresse de votre panier de Pâques !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION AURÉLIEN JEANNEY

TABLETTE DE LA FERME XXL

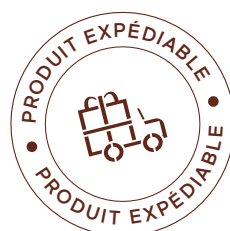
Praliné noisette-vanille & caramel

CHOCOLAT NOIR

+/- 700g



DLUO : 42 jours





LAPIN CRUNCHY

Malicieux, notre lapin crunchy charme autant par ses traits espiègles, finement dessinés, que par sa texture exquise ! Parsemé de fines brisures de crêpes dentelle, son chocolat au lait ravira tous les amateurs de croustillant. Poché à la main, il rend hommage au geste chocolatier, patient et minutieux, et reflète notre passion pour l'artisanat.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

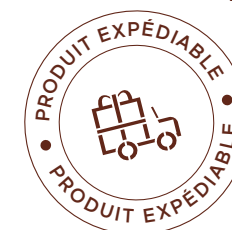
LAPIN CRUNCHY

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 100g



DLUO : 90 jours



BOÎTE DE CABOTTES

Grande nouveauté sur notre étal de Pâques : les cabottes croquantes, mi-carottes, mi-cabosses, tout droit sorties de notre potager gourmand ! Leurs lignes ciselées célèbrent le savoir-faire de nos designers, qui ont dessiné et conçu le moule avec minutie, tandis que leurs recettes ont été déclinées en deux versions.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

BOÎTE DE CABOTTES

Chocolat au lait Madagascar 45%
et Chocolat noir assemblage signature 75%

8 PIÈCES
+/- 110g

DLUO : 18 mois



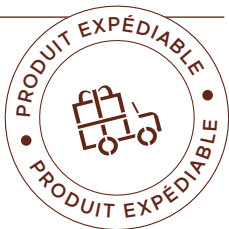
BOÎTE DE CABOTTES

Praliné noisette vanille

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

8 PIÈCES
+/- 110g

DLUO : 42 jours



CABOUSSIN

En hommage au précieux fruit qui renferme les fèves de cacao, la Manufacture présente son caboussin, à la fois cabosse et poussin, en chocolat noir Assemblage Signature 75% ou en chocolat au lait Madagascar 45 %.

Un petit sujet idéal à offrir pour une petite attention gourmande.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION AURÉLIEN JEANNEY

PETIT CABOUSSIN

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 25g



DLUO : 18 mois



Une création d'autant plus craquante qu'elle cache en son cœur un assortiment de fritures pralinées à la noix de coco, aux amandes de Sicile et aux noisettes du Piémont ! Du moule aux lignes finement ciselées au remplissage des fritures à la main, en passant par le moulage minutieux et la confection artisanale de nos pralinés à l'ancienne, cette pièce célèbre le savoir-faire unique de nos designers et artisans chocolatiers.

GRAND CABOUSSIN

Fritures pralinées noisette, amande et coco

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 225g



DLUO : 42 jours





POULE

Dans le poulailler de la Ferme à Cabosses, notre poule coquette en chocolat noir Assemblage Signature 75 % ou lait madagascar 45% caquette de gourmandise. Et pour cause : elle couve non pas des œufs, mais des fritures pralinées à la noix de coco, aux amandes de Sicile et aux noisettes du Piémont. Quelle joie de découvrir, sous sa coque craquante aux notes équilibrées et légèrement acidulées, un assortiment délicieux de mini poules, lapins et caboussins aux lignes épurées, au cœur à la fois fondant et subtilement croustillant !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION AURÉLIEN JEANNEY

PETITE POULE

Fritures pralinées noisette, amande et coco

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 225g



DLUO : 42 jours

GRANDE POULE

Fritures pralinées noisette, amande et coco

CHOCOLAT NOIR

+/- 450g



DLUO : 42 jours



LAPIN

Du moule aux lignes finement ciselées à la main, en passant par l'étape minutieuse du moulage et la confection artisanale de nos pralinés à l'ancienne, nos créations célèbres le savoir-faire unique de nos designers et artisans chocolatiers.

Surprise dans le terrier : notre grand lapin de Pâques en chocolat noir Assemblage Signature 75% cache un assortiment de fritures pralinées à la noix de coco, aux amandes de Sicile et aux noisettes du Piémont. Notre petit lapin de Pâques en chocolat noir Assemblage Signature 75% révèle en son cœur un praliné lisse à l'amande et à la noisette. De quoi bondir de gourmandise !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION AURÉLIEN JEANNEY

PETIT LAPIN

Fourré au praliné lisse amande et noisette

CHOCOLAT NOIR

+/- 140g



DLUO : 42 jours

GRAND LAPIN

Fritures pralinées noisette, amande et coco

CHOCOLAT NOIR

+/- 450g



DLUO : 42 jours





ŒUF TOURNÉ

Comme s’il ne s’arrêtait jamais de tourner, cet œuf mystérieux en chocolat au lait Madagascar 45% ou chocolat noir Assemblage Signature 75% à la forme fascinante, reflète le meilleur du savoir-faire de nos artisans et l’habileté de leurs mains. Et quand vous découvrirez les délicieuses fritures pralinées qui se cachent à l’intérieur, vous ne saurez plus où donner de la tête ! Ah, Pâques a de quoi vous donner le tournis !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

ŒUF TOURNÉ

Fritures pralinés noisette, amande et coco

CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT

PETIT ŒUF TOURNÉ

+/- 150g

GRAND ŒUF TOURNÉ

+/- 400g



DLUO : 42 jours



ŒUF FACETTÉ

Sous le regard et les mains d'orfèvre de nos designers et artisans chocolatiers, l'œuf de pâques devient œuvre d'art, sculptée d'un côté d'une multitude d'hexagones, telles les facettes d'une pierre précieuse, et ornée de l'autre de notre signature embossée. Une création d'exception au praliné amande-noisette à la texture inimitable. Un côté lait et un côté noir, choisir ce n'est plus renoncer !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

ŒUF FACETTÉ

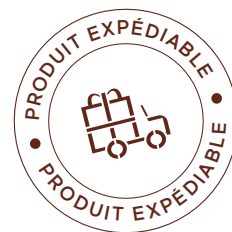
Praliné amande-noisette

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

+/- 200g



DLUO : 42 jours





ŒUFS PRALINÉS

Les oiseaux se sont envolés sans oublier de laisser dans leur nid ce matin un cadeau pour Pâques, aussi imprévu que gourmand. A l'intérieur de cette jolie boîte : la promesse d'une savoureuse dégustation de praliné ! 4 œufs à déguster et à écaler pour révéler leurs trésors : praliné amande, praliné noisette, praliné grué et praliné noisette garni d'une guimauve vanillée.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

ŒUFS PRALINÉS

CHOCOLAT NOIR

+/- 200g



DLUO : 42 jours



FRITURES SÈCHES & PRALINÉES

Mini cloches, œufs tournés et oeufs facettés : le savoir-faire de la Manufacture se révèle jusque dans ses plus petits sujets. Les lignes finement dessinées de nos fritures de Pâques célèbrent le talent de nos designers, qui ont conçu chaque moule avec minutie. Leurs recettes — chocolat noir Assemblage Signature 75 % ou chocolat au lait Madagascar 45 % — reflètent quant à elles l'attachement de nos artisans chocolatiers au caractère brut et singulier des fèves de cacao sélectionnées.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

FRITURES SÈCHES

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 200g



DLUO : 18 mois

Si vous passez par la Ferme à Cabosses, ne manquez pas sa joyeuse basse-cour de fritures gourmandes et raffinées. Poules, lapins et caboussins — entre cabosses et poussins — se distinguent par leurs lignes épurées, reflet du talent de nos designers et de leur travail minutieux sur les moules. Leurs trois recettes de praliné à l'ancienne, amande, noix de coco et noisette, offrent une texture unique, aérienne et fondante, qui sublime les saveurs des fruits torréfiés grâce à une juste mesure de sucre.

FRITURES PRALINÉES

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 200g



DLUO : 42 jours



CONTACT

entreprise@lechocolat-alainducasse.com

UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Le Chocolat Alain Ducasse détient le label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV) délivré par l'Etat, ce label a pour objectif de récompenser des petites et moyennes entreprises emblématiques de l'excellence artisanale. Il permet de souligner la haute valeur ajoutée d'une fabrication "made in France".



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES



Les prix sont indiqués en euros (€), hors frais de livraison.
Les produits sont assujettis à la TVA française.
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix
à tout moment.

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

Crédits photos : Atelier Mai 98

Illustration : Aurélien Jeanney

© Soins Graphiques



**ALAIN
DUCASSE
CHOCOLAT
PARIS**

CREATIONS	PRIX HT	PRIX TTC	TVA	DIMENSION (mm)
Tablette de la basse cour - noir	10,83 €	13,00 €	20,0%	130*190
Tablette du poulailler - noir	10,83 €	13,00 €	20,0%	130*190
Tablette de la ferme XXL	100,00 €	120,00 €	20,0%	355*220*26
Lapin Crunchy	15,83 €	19,00 €	20,0%	176*110*26
Cabotte - chocolat noir et lait	15,17 €	16,00 €	5,5%	176*110*26
Cabotte - praliné vanille noisette	18,01 €	19,00 €	5,5%	176*110*26
Petit Caboussin - noir	4,74 €	5,00 €	5,5%	95*135
Petit Caboussin - lait	4,17 €	5,00 €	20,0%	95*135
Grand Caboussin - noir	36,97 €	39,00 €	5,5%	191*125*140
Grand Caboussin - lait	32,50 €	39,00 €	20,0%	191*125*140
Petite Poule	32,50 €	39,00 €	20,0%	191*125*140
Grande Poule	61,61 €	65,00 €	5,5%	252*126*140
Petit Lapin	20,83 €	25,00 €	20,0%	136*90*105
Grand Lapin	61,61 €	65,00 €	5,5%	190*126*252
Œuf tourné lait - 150g	19,17 €	23,00 €	20,0%	136*90*105
Œuf tourné lait - 400g	45,83 €	55,00 €	20,0%	192*126*140
Œuf tourné noir - 150g	21,80 €	23,00 €	5,5%	136*90*105
Œuf tourné noir - 400g	52,13 €	55,00 €	5,5%	192*126*140
Œuf facetté	32,50 €	39,00 €	20,0%	126*116*140
Œufs pralinés	28,33 €	34,00 €	20,0%	
Friture sèche - noir	21,80 €	23,00 €	5,5%	90*60
Friture sèche - lait	21,80 €	23,00 €	5,5%	90*60
Friture praliné - noir	30,33 €	32,00 €	5,5%	157*121,5*20
Friture praliné - lait	30,33 €	32,00 €	5,5%	157*121,5*20

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM