

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS

PÂ
QUÈS



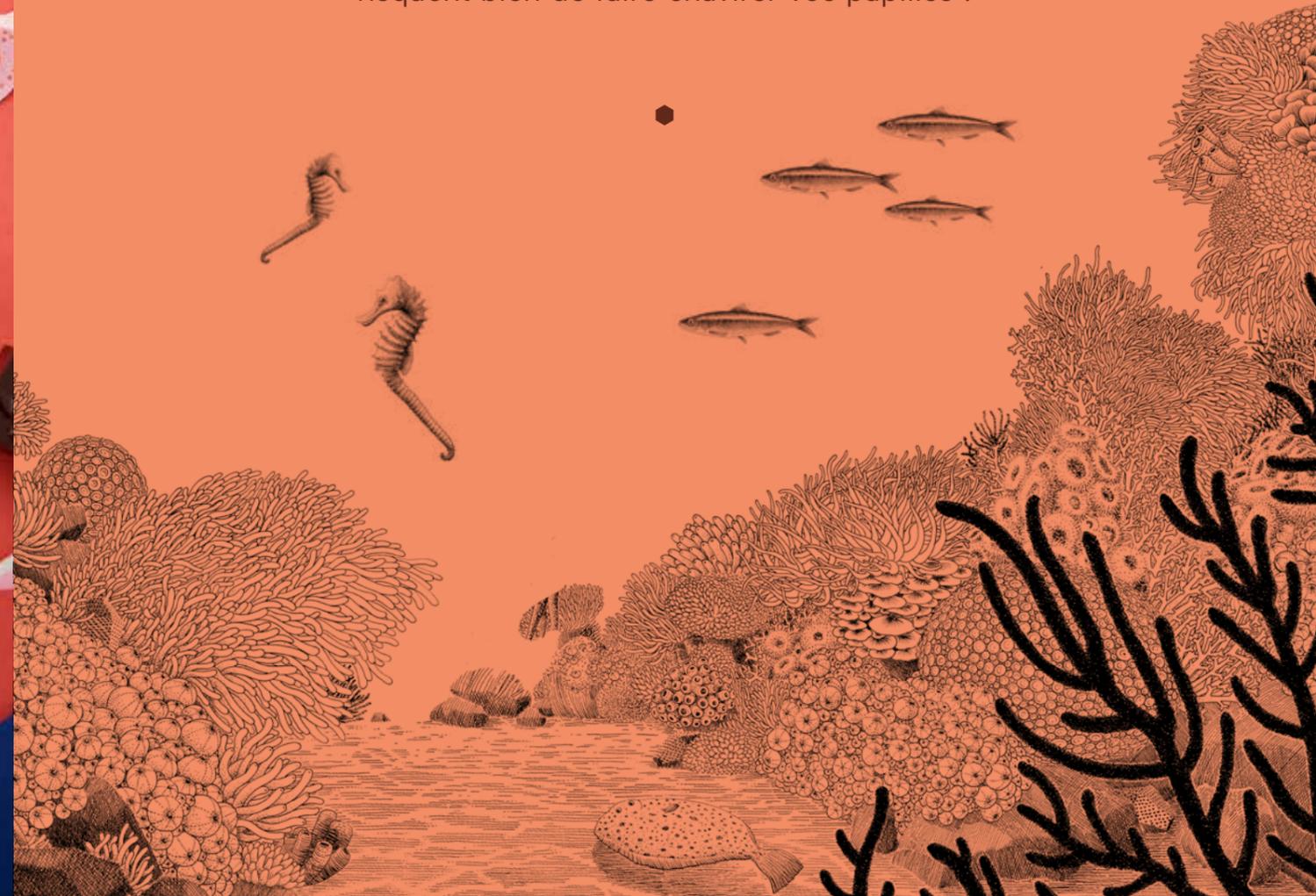


PÂQUES EN MÉDITERRANÉE

Si avril ne se découvre pas d'un fil, c'est néanmoins le moment parfait pour commencer à rêver d'été. Pour les Manufactures, il ne pouvait y avoir de meilleure destination que celle qui inspire Alain Ducasse depuis plus de 30 ans. Vous l'aurez deviné cette année, Pâques met le cap sur la Méditerranée.

Pour le bonheur des gourmands, la grande bleue se pare de teintes chocolatées. Ce n'est pas la mer à boire, mais à goûter !

Imaginées par les équipes de notre chef chocolatier, Quentin Francis-Gaigneux et de notre designer Pierre Tachon (Soins Graphiques), ces créations risquent bien de faire chavirer vos papilles !



REQUIN

Rassurez-vous, malgré son air sévère, notre Requin ne risque pas de vous croquer, et c'est plutôt tout le contraire ! Surtout quand vous saurez qu'il cache en son cœur d'exquises bouchées pralinées. Petits œufs au praliné amande, coquillages et crustacés au praliné noisette, et cloches au praliné coco : ce requin est un véritable épiqueurien, et vous ne le laisserez pas filer sans qu'il ait partagé avec vous ses délicieuses trouvailles.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

REQUIN

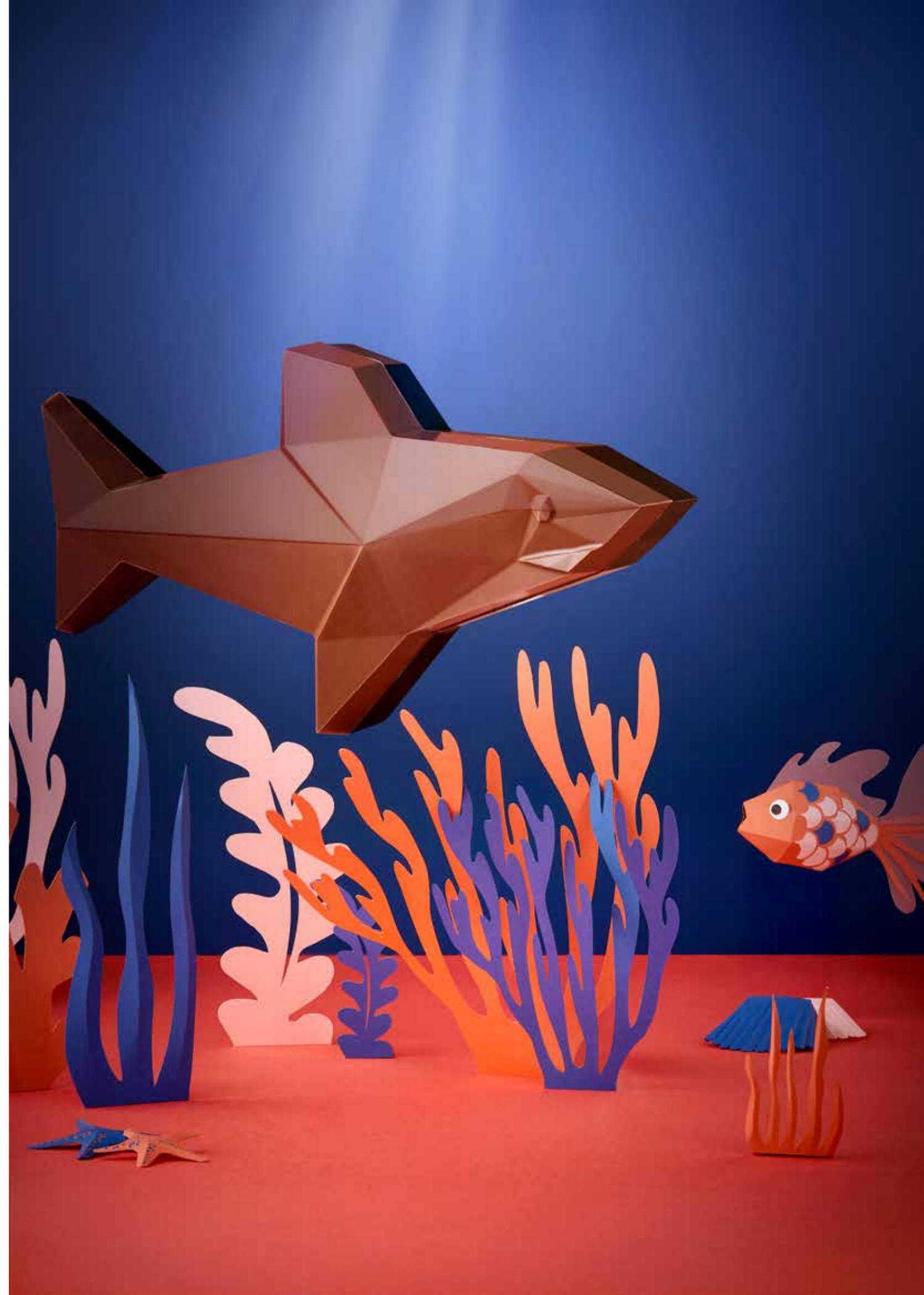
CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT

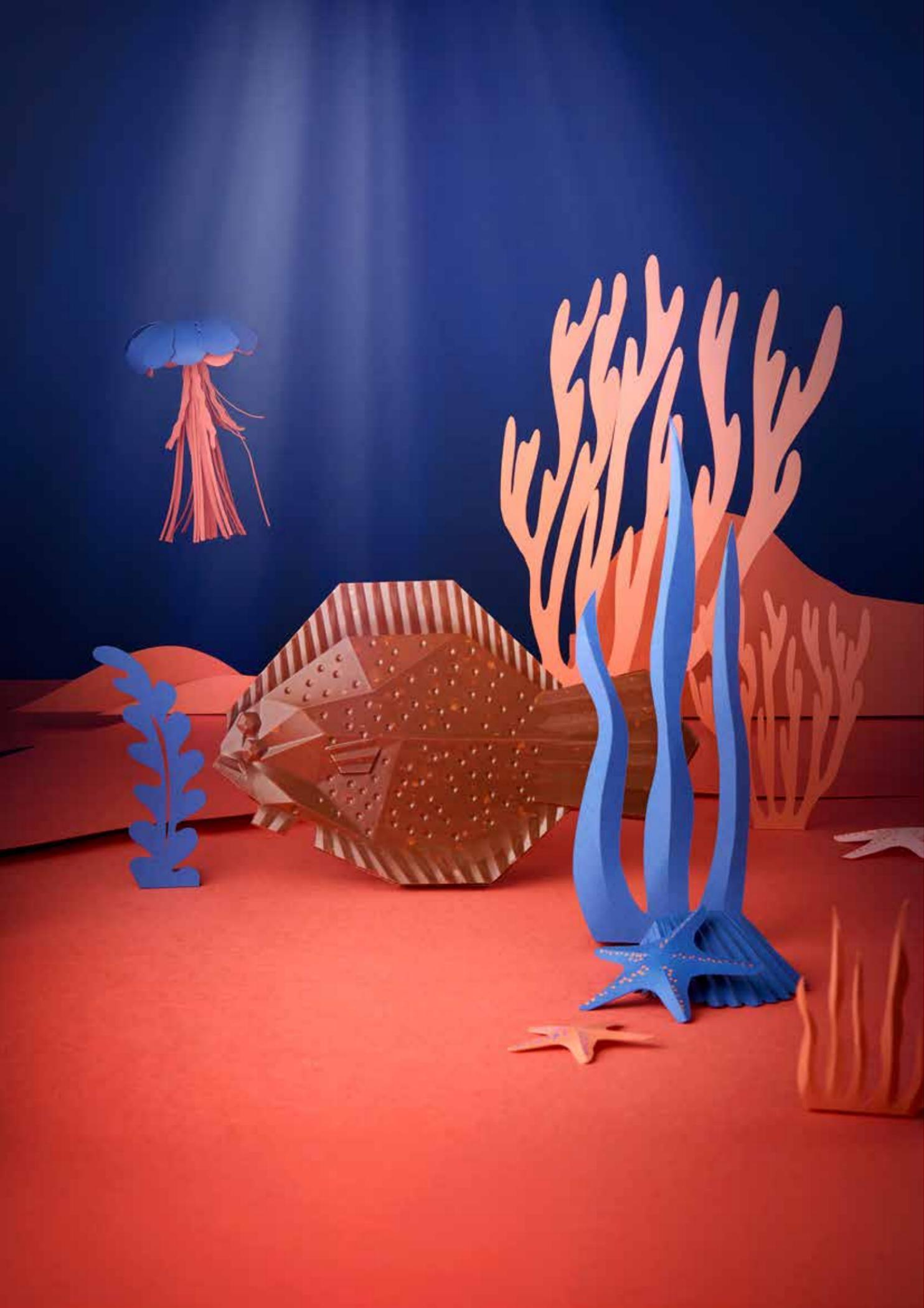
+/- 220g | 35€ HT | 42€ TTC



DLUO : 42 jours

Photo non contractuelle





TURBOT

Surnommé « Le Prince des mers », le turbot a inspiré de nombreuses recettes au chef Alain Ducasse. Aujourd'hui, le duo talentueux composé de notre designer et de notre chef chocolatier lui rend hommage à travers une création finement sculptée, mais surtout délicieusement gourmande. Un chocolat au lait crunchy, parsemé de brisures de crêpes dentelle pour une texture irrésistiblement croustillante. Pas d'arêtes ici, juste l'envie irrésistible de ne pas s'arrêter !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

TURBOT

CHOCOLAT AU LAIT CRUNCHY

+/- 110g | **18,33€ HT** | **22€ TTC**



DLUO : 90 jours

BONBONNIÈRE TORTUE

Ornée d'une tortue marine aux lignes épurées, notre Bonbonnière vous invite à plonger dans un océan de gourmandise. Une création ludique et impressionnante : avec vos gants en coton, assemblez la Bonbonnière à partir de son socle et de son couvercle, l'un en chocolat noir Assemblage Signature 75% et l'autre en chocolat au lait Madagascar 45%, sans oublier d'y cacher les pépites tortue guimauve-vanille et praliné noisette ainsi que les cloches praliné coco. Ouvrez, dégustez, refermez, et recommencez !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

BONBONNIÈRE TORTUE

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 450g | 63,5€ HT | 67€ TTC



DLUO : 42 jours





COFFRET PÉPITES TORTUES

Inspiré par le voyage des bébés tortues, qui, ensemble, se frayent un chemin vers l'océan, ce coffret est l'une des créations coups de cœur de notre équipe. Tout comme ces petites aventurières sur le sable, nos pépites en chocolat noir ou au lait, aux saveurs guimauve-vanille et praliné noisettes, sont prêtes à embarquer vos papilles vers de nouveaux horizons savoureux !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

COFFRET PÉPITES TORTUES

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 150g | 28,44€ HT | 30€ TTC

DLUO : 42 jours

TABLETTE HOMARD

Les pieds dans le sable, vous respirez l'air marin...
et vous le savourez. Il a le goût de notre Tablette Homard :
chocolat noir Assemblage Signature 75%, fleur de sel, algues
et citron. Une recette inédite, subtile et raffinée, pensée
pour les gourmands en quête de dépassement.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

EXCLU
E-COMMERCE

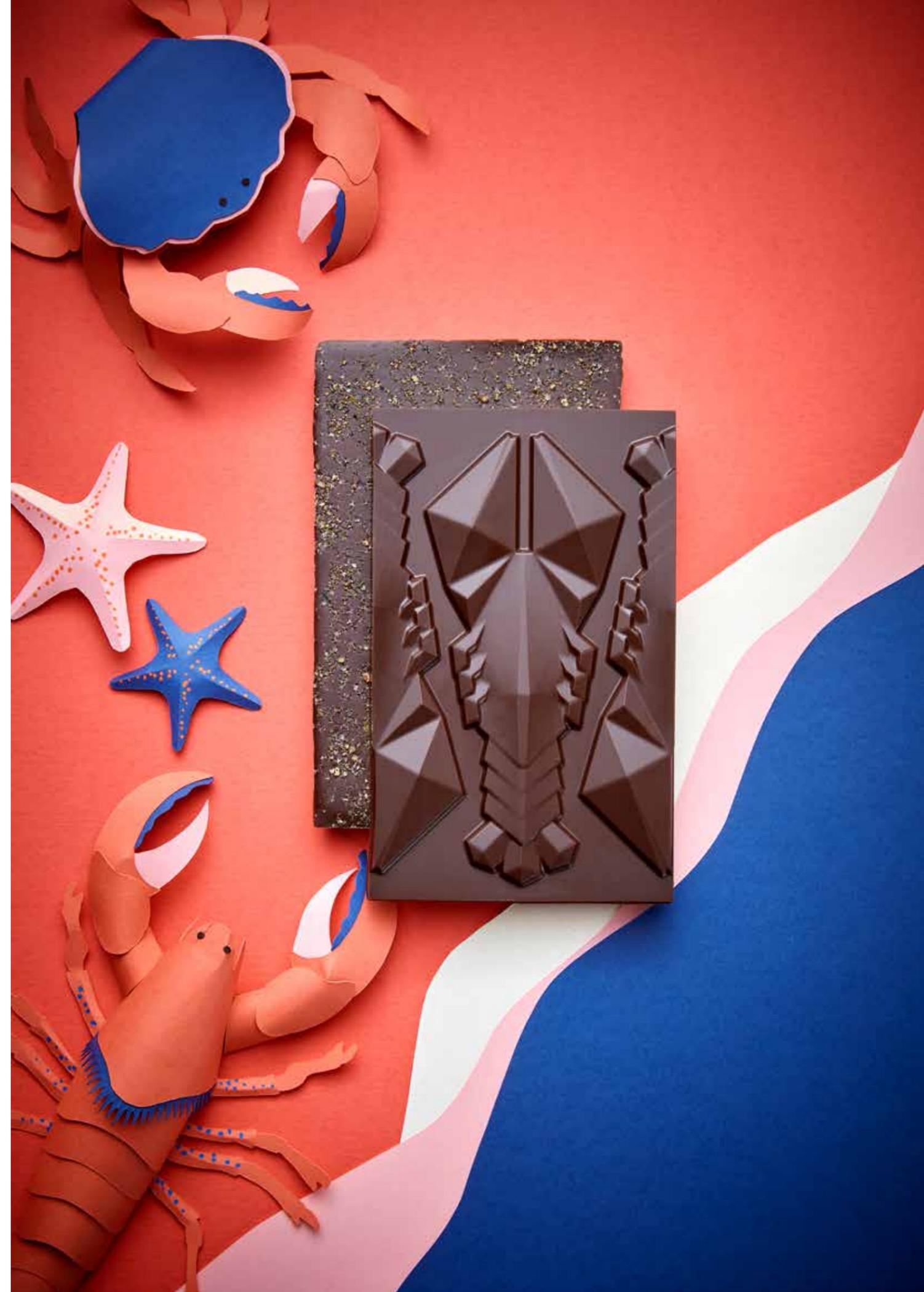
TABLETTE HOMARD

CHOCOLAT NOIR

+/- 75g | 10,83€ HT | 13€ TTC



DLUO : 180 jours



TABLETTE HIPPOCAMPE

Une ribambelle d'hippocampes s'est échappée de sa forêt d'algues pour rejoindre notre tablette crunchy au chocolat au lait. Une évasion gourmande et ultra croustillante grâce à une recette irrésistible aux crêpes dentelle.

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

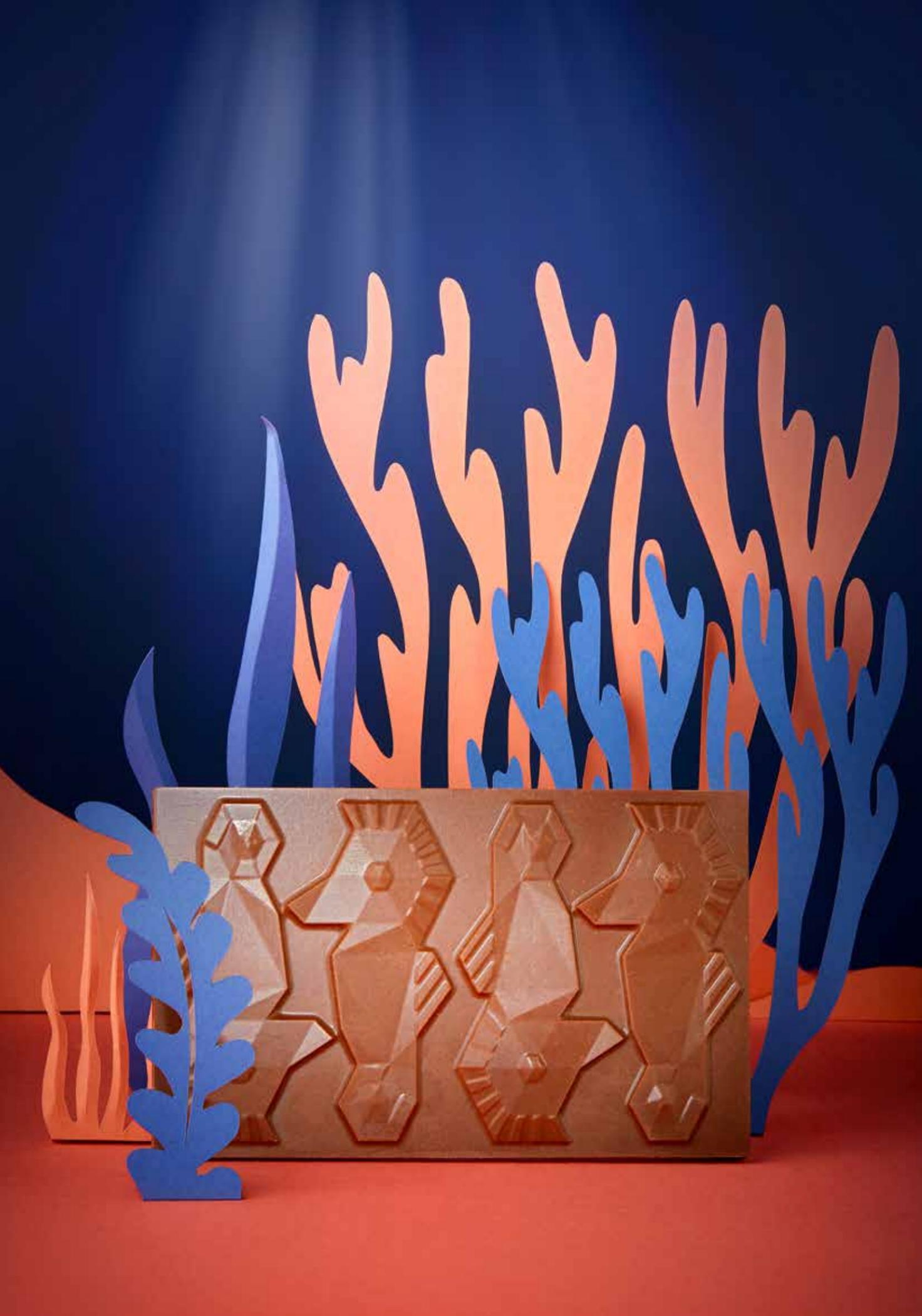
TABLETTE HIPPOCAMPE

CHOCOLAT AU LAIT CRUNCHY

+/- 75g | 10,83€ HT | 13€ TTC



DLUO : 90 jours



CARRÉS PUR BEURRE ANIMAUX DE LA MER

Nos Carrés Pur Beurre valent vraiment le détour !
Un détour irrésistiblement régressif qui vous plonge tout droit en enfance. Imaginez un biscuit beurré et chocolaté, couronné d'une pépite de chocolat noir ou au lait et orné d'une créature aquatique. Ce coffret de 30 pièces fera du goûter votre repas préféré !

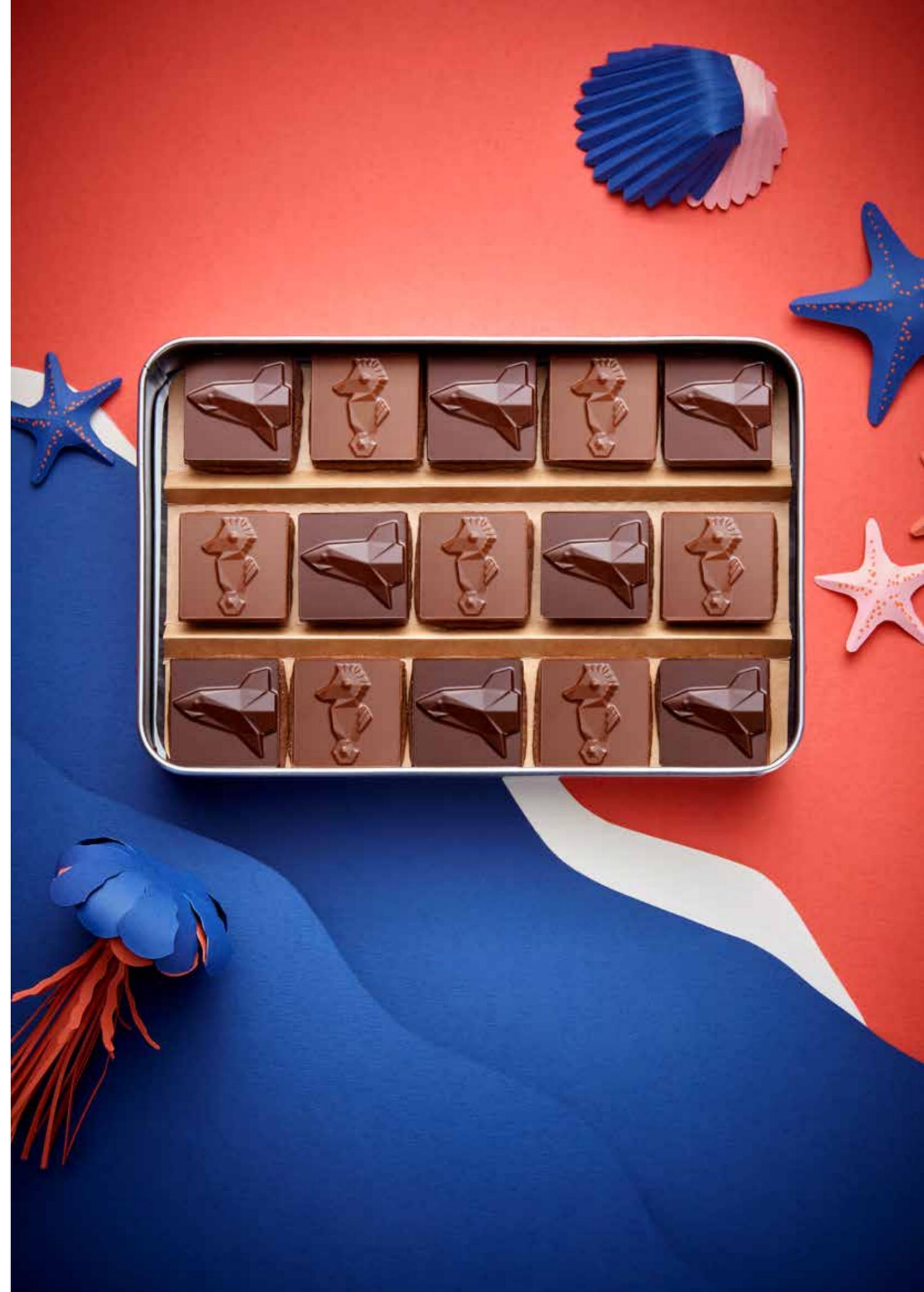
DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

CARRÉS PUR BEURRE ANIMAUX DE LA MER

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

+/- 270g | 42,65€ HT | 45€ TTC

◆
DLUO : 30 jours



BOÎTE DE SARDINES

Huit petites sardines aux écailles délicatement facettées ont mordu à l'hameçon gourmand de la Manufacture. En chocolat noir et lait, sagement alignées dans leur coffret signé Soins Graphiques, elles sont faites pour être offertes et combler tous les marins d'eau douce (ou sucrée) !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

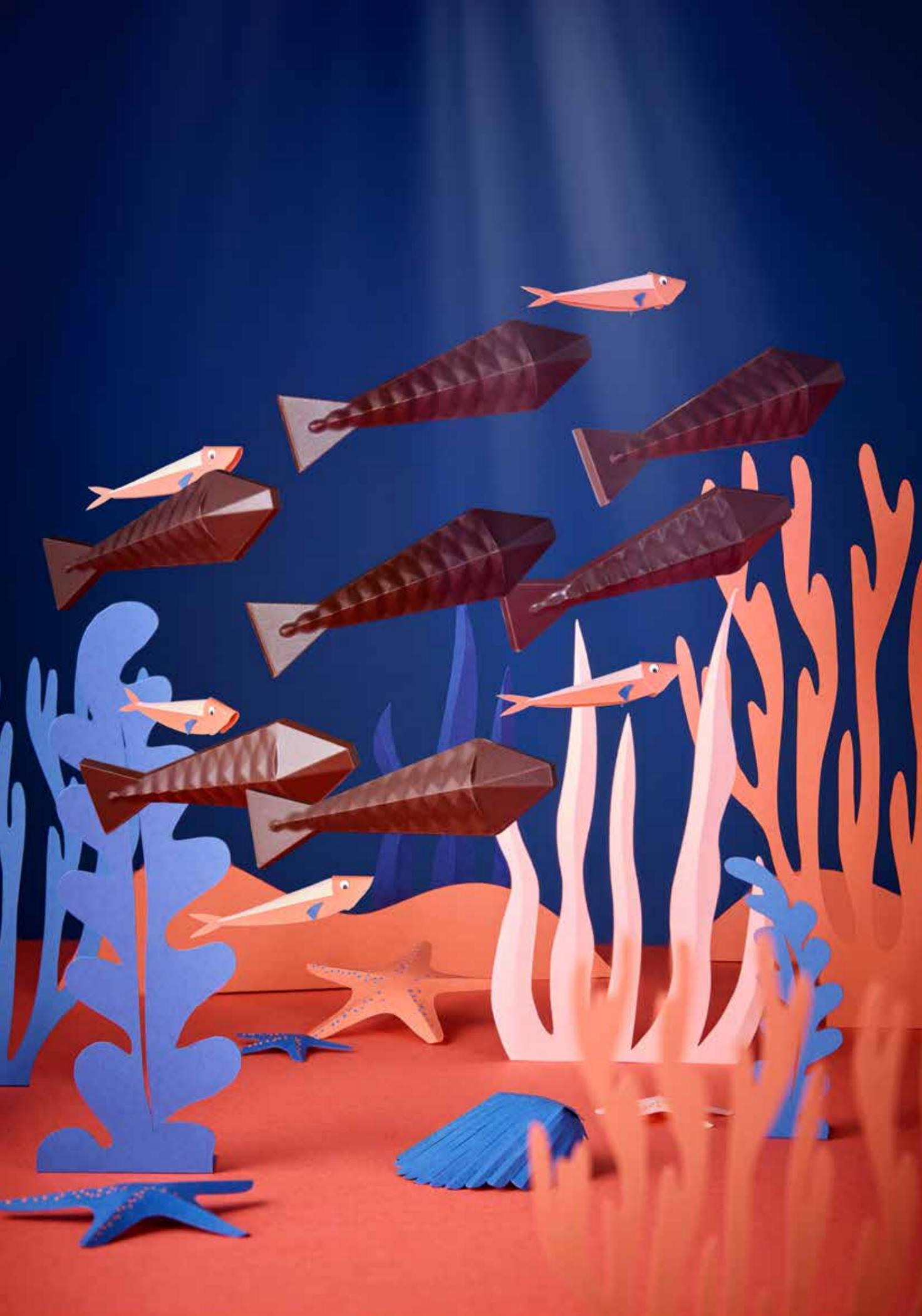
BOÎTE DE SARDINES

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

+/- 110g | **19,91€ HT** | **21€ TTC**



DLUO : 18 mois



PETIT HIPPOCAMPE

Avec ses lignes graphiques et épurées, l'hippocampe se déplace avec grâce dans les fonds marins. En chocolat noir Assemblage Signature 75% ou en chocolat au lait Madagascar 45%, cette élégante créature vous invite à un voyage gourmand inoubliable !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES
ILLUSTRATION PHILIPPE JALBERT

PETIT HIPPOCAMPE

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

CHOCOLAT NOIR

+/- 25g | 5,69€ HT | 6€ TTC

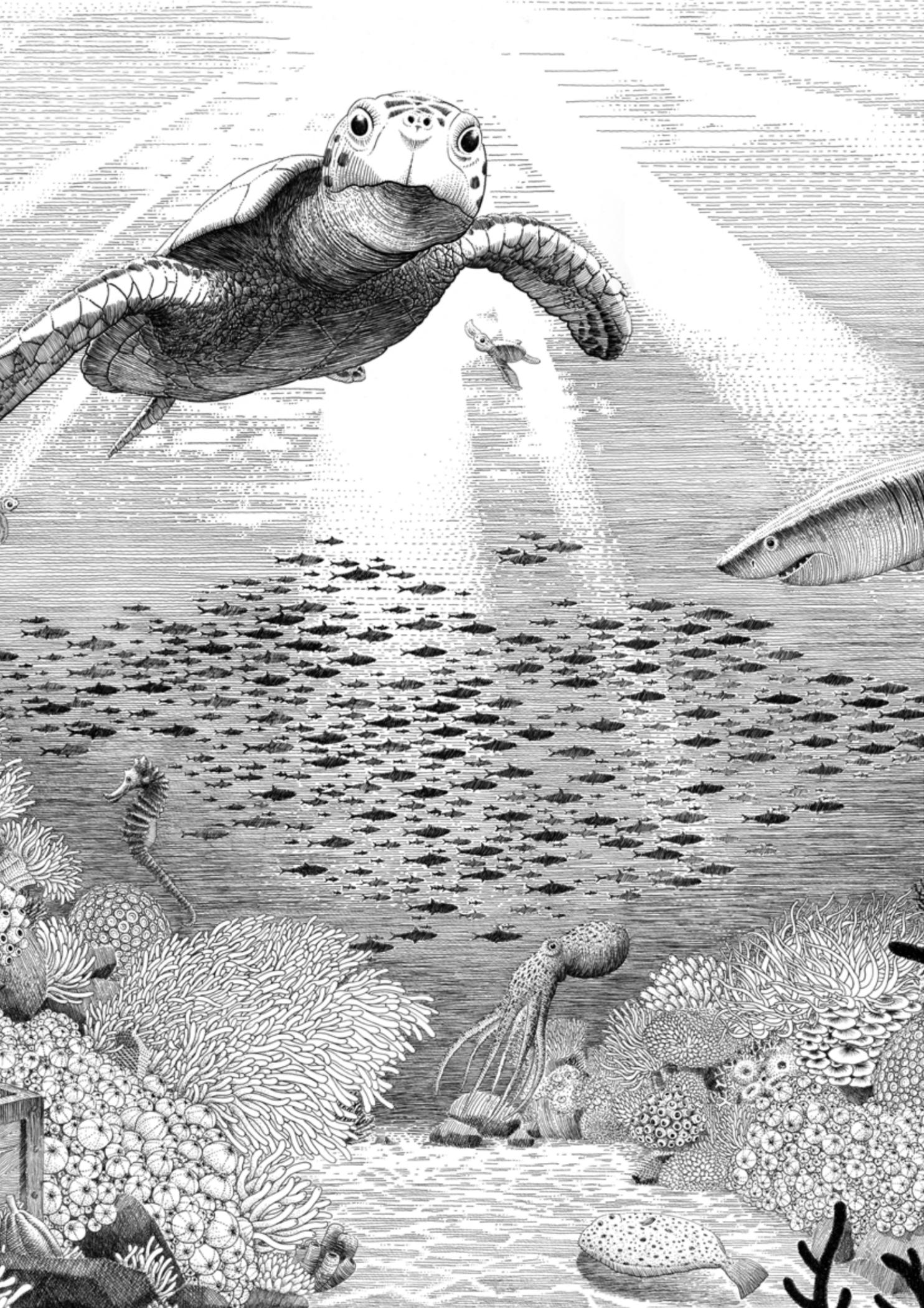
CHOCOLAT AU LAIT

+/- 25g | 5€ HT | 6€ TTC



DLUO : 18 mois





FRITURES SÈCHES & PRALINÉS

Nos miniatures en chocolat, disponibles en chocolat noir ou au lait signature, sont un véritable délice : tortues, cocottes et lapins aux formes généreuses offrent une friture sèche aussi gourmande que savoureuse.

Retrouvez nos chocolats de Pâques en version miniature à croquer : œufs, cloches et crabes mêlent leurs lignes généreuses pour une friture infiniment gourmande grâce à leurs savoureux pralinés ! Trois recettes se cachent au cœur de ces petites bouchées enrobées de chocolat noir ou de chocolat au lait : praliné amande pour les œufs, praliné noisette pour les coquillages et crustacés, et praliné coco pour les cloches. Souvent on se laisse tenter par un de chaque, et plus si affinités !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

FRITURES SÈCHES

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 150g | **15,17€ HT | 16€ TTC**
+/- 250g | **21,80€ HT | 23€ TTC**



DLUO : 12 mois

FRITURES PRALINÉES

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 150g | **21,80€ HT | 23€ TTC**
(+/- 16 PIÈCES)
+/- 250g | **34,12€ HT | 36€ TTC**
(+/- 25 PIÈCES)



DLUO : 6 semaines

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 dans leur coquille, à écaler pour découvrir leur recette : amande, coco, noisette et grué, nos pralinés à l'ancienne font leur défilé !

DESIGN SOINS GRAPHIQUES

ŒUFS PRALINÉS

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

+/- 200g | 28,33€ HT | 34€ TTC



DLUO : 42 jours





ŒUF TOURNÉ

Comme s'il ne s'arrêterait 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

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 150g | 19,17€ HT | 23€ TTC

+/- 400g | 44,17€ HT | 53€ TTC

CHOCOLAT NOIR

+/- 150g | 21,80€ HT | 23€ TTC

+/- 400g | 50,24€ HT | 53€ TTC



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

CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT

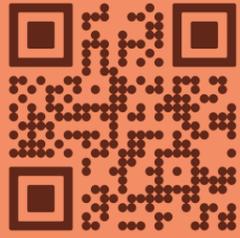
+/- 200g | 35€ HT | 42€ TTC



DLUO : 42 jours



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-ALAINUCASSE.COM

Crédits photos : Atelier Mai 98

Illustration : Philippe Jalbert

© Soins Graphiques

CONTACT

entreprise@lechocolat-alainducasse.com



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS