

LA CHOCOLATERIE DU CHÊNELET  
*Solidaire et Artisanale*



Savourons

# Pâques 2024



CHÊNELET

# Les moulages de Pâques

Découvrez nos produits de saison

## Nouveauté



14,95€  
TTC

## L'oeuf garni

- **Demi-Coque noir ou lait,**  
Garniture composée d'un mélange de chocolat noir, lait, blond et blanc (100gr)

Lové dans son nid douillet, l'oeuf garni dévoile la magie du chocolat dans toute sa diversité. Savourez cette enveloppe de chocolat noir ou au lait, généreusement garnie de petites sujets en chocolat.

*Un plaisir pour les yeux, un régal pour les papilles.*

## Nos autres gourmandises de Pâques



9,30€  
TTC

## Le lapin

Moulage creux de 80gr

- ● Disponible en chocolat au lait ou blond

*Son atout charme ? Ses oreilles qui sont... à croquer !*



6,25€  
TTC  
LES 100GR

## L'assortiment de «lapins rieurs»

Disponibles en sachets de 100gr ou 200gr

- ● ● Chocolat noir, lait ou blond

*Un format à partager... ou pas.*

11,95€ TTC LES 200GR



5,95€  
TTC  
LES 100GR

## Le trio de mini-sujets

Disponibles en sachets de 100gr ou 200gr

- Panachage de chocolat noir, lait et blond uniquement

*Pourquoi choisir une couleur quand on peut toutes les avoir ?*

11,40€ TTC LES 200GR



# Les ballotins de chocolats

Disponibles en trois formats  
125gr, 250gr ou 500gr

À partir de  
**12,45€**  
TTC  
LES 125GR

## Les Pralinés



### LE FEUILLETINE

● **Enrobage chocolat au lait**

Praliné intense noisette et brisures de crêpes dentelle



### LE PRALINÉ

●● **Enrobage chocolat noir ou au lait**

Praliné amandes-noisettes aux notes grillées

## Les Fruités



### LE FRAMBOISE

● **Enrobage chocolat noir**

Ganache noire à la pulpe de framboise



### LE COCO

● **Enrobage chocolat noir**

Ganache noire à la pulpe de noix de coco



### LE PASSION

● **Enrobage chocolat noir**

Ganache noire à la pulpe de fruits de la passion



### LES MENDIANTS

●●● **Enrobage chocolat noir, lait ou blond**

Palets de chocolats décorés de fruits secs et confits

## Les Enrobés



### LE MINI-CALISSON\*\*

● **Enrobage chocolat noir 66%**

Véritable calisson d'Aix-en-Provence enrobé



### LE NOUGAT DE MONTÉLIMAR\*\*

● **Enrobage chocolat noir 66%**

Authentique nougat de Montélimar enrobé



### LE PÂTE D'AMANDE\*\*

● **Enrobage chocolat noir 66%**

Pâte d'amande de Provence enrobée



### LES ORANGETTES

●● **Enrobage chocolat noir 66% ou lait 38%**

Lamelles d'écorces d'oranges confites enrobées

\* 12,45€ TTC le ballotin de 125gr / 24,90€ TTC le ballotin de 250gr / 49,75€ TTC le ballotin de 500gr.

\*\* Les calissons, nougats et pâtes d'amande sont confectionnés par un artisan partenaire.

**NB : Transferts d'origine naturelle. Pur beurre de cacao.**

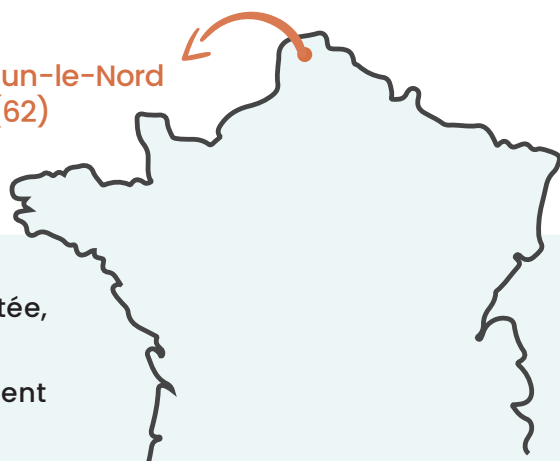
# L'aventure Chênelet

Solidarité et engagement au coeur de notre production



Depuis plus de 40 ans, Chênelet, entreprise d'insertion, accompagne et innove pour les personnes éloignées de l'emploi pour leur permettre de s'insérer durablement sur le marché du travail.

Landrethun-le-Nord  
(62)



Attentifs à développer des métiers à haute valeur ajoutée, notre chocolaterie, située à Landrethun-le-Nord entre Boulogne-sur-mer et Calais, est depuis 4 ans un excellent support de formation pour nos salariés en parcours d'insertion. En effet, le chocolat est un produit complexe à maîtriser, qui nécessite des recettes élaborées mais surtout un savoir-faire particulier ! C'est un outil qui favorise la montée en compétences des salariés et une grande fierté !



Le choix des matières premières est primordial : nos **fruits secs sont bio**, et nos **cacaos proviennent de fournisseurs reconnus**, engagés dans une démarche de sélection des meilleures fèves.

**Choisir Chênelet, c'est soutenir le développement d'une économie durable, et permettre à des personnes très éloignées de l'emploi, de se former, retrouver une estime d'eux-mêmes et le chemin de l'employabilité.**



**Emilien Truffa**  
COORDINATEUR DE SITE  
07 78 25 17 46  
etruffa@chenelet.org

**Philippe Stien**  
COMMERCIAL  
07 61 50 50 72  
pstien@chenelet.org