



Chocolats du 
Ateliers du Tricentenaire

Tout le monde fond... sauf le chocolat !



Produits artisanaux de qualité supérieure, à base d'ingrédients issus du commerce équitable, fabriqués avec cœur dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.



ATELIER *Chocolaterie*

*Observer, sentir, toucher, écouter et...
SAVOURER! Le chocolat éveille nos 5 sens!*

Les Chocolats du Cœur, du bon chocolat tant pour son goût
que ses valeurs éthiques de production.

Qualité

Des ingrédients minutieusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers. Des produits frais et naturels. Un chocolat haut de gamme, pur beurre de cacao. Des recettes uniques et exclusives. Un personnel compétent aux conseils avisés.

Une qualité optimale! Un véritable outil pour valoriser le travail de nos collaborateurs en situation de handicap.

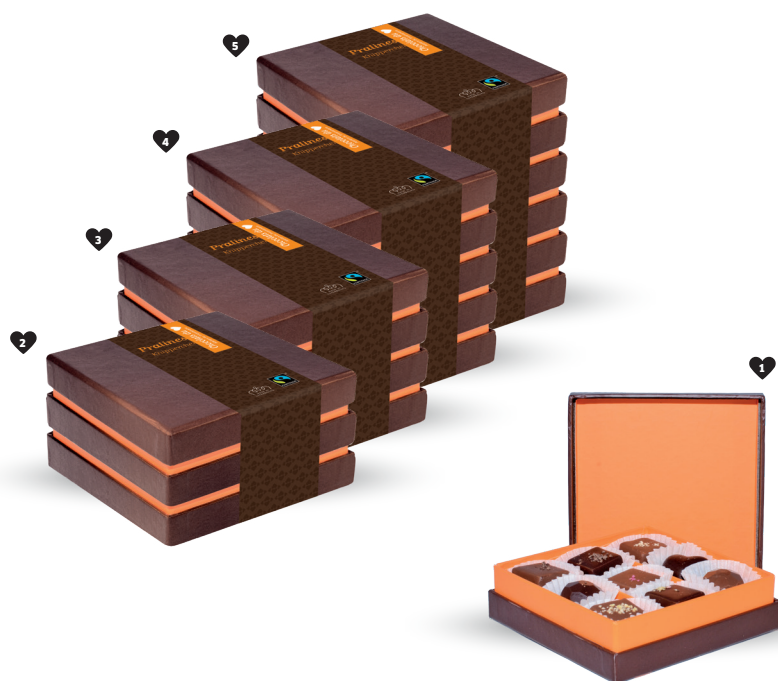
Plaisir & passion

Le chocolat! Notre passion!

Fabriquer du vrai chocolat est une forme d'art. Trouver des arômes enivrants ou des textures douces pour votre plaisir est notre passion.

Notre label

Le commerce équitable contribue au développement durable en proposant de meilleures conditions commerciales aux producteurs marginalisés, spécialement dans le Sud, et en sécurisant leurs droits.



Boîtes de luxe

Caramel onctueux, praliné croustillant, ganache fondante... l'émotion chocolat dans des ballotins de luxe prêts à offrir !

1	Luxe 9 pralines 85 gr	7,90 EUR
2	Luxe 18 pralines 175 gr	14,80 EUR
3	Luxe 27 pralines 260 gr	21,40 EUR
4	Luxe 36 pralines 350 gr	27,70 EUR
5	Luxe 45 pralines 440 gr	33,90 EUR



Ballotins transparents

Difficile de ne pas succomber
à la tentation!

1	Ballotin 3 pralines 25 gr	2,30 EUR
2	Ballotin 8 pralines 75 gr	5,60 EUR
3	Ballotin 12 pralines 115 gr	8,20 EUR
4	Ballotin 24 pralines 230 gr	16,30 EUR
5	Dés au cacao 50 gr	3,25 EUR



*Les tablettes,
la carte du gourmand
croquant !*

Tablettes aux différents goûts
3,99 EUR

- ♥1 **Chocolat blanc**
- ♥2 **Chocolat au lait**
- ♥3 **Chocolat noir 70%**
- ♥4 **Chocolat coco**
Chocolat au lait
- ♥5 **Praliné noisettes**
Chocolat noir
- ♥6 **Praliné noisettes**
Chocolat au lait
- ♥7 **Chocolat orangeats**
Chocolat noir
- ♥8 **Chocolat muesli**
Chocolat au lait
- ♥9 **Chocolat café équitable**
Chocolat noir
- ♥10 **Chocolat noisettes**
Chocolat au lait



Les fruits secs, des écrins de perles pour une pause exquise !

	(80 g)
Raisins secs	
Chocolat au lait	2,99 EUR
Orangeats	
Chocolat noir	2,99 EUR
Figues	
Chocolat au lait	2,99 EUR
Citrons confits	
Chocolat blanc	4,00 EUR
Gingembres confits	
Chocolat noir	5,50 EUR
Amandes	
Chocolat noir	3,49 EUR
Cacahuètes	
Chocolat au lait	4,00 EUR
Noisettes	
Chocolat au lait	3,99 EUR
Mix de fruits secs	
Sans chocolat	2,50 EUR

100% naturelles et puissantes !

Caramel à tartiner
200 gr

6,49 EUR

Pâte à tartiner
200 gr

6,49 EUR



Ces pâtes à tartiner Fairtrade sont fabriquées **sans** huile de palme, **sans** colorants ni **conservateurs**.

Carrés croquants
50 gr

3,10 EUR





Et rond et rond... !

Sucette en chocolat

1,85 EUR



*Le goût d'un voyage intense
pour un plaisir infini !*

Sac chocolat en poudre maison
150 gr

7,50 EUR

Sac chocolat en poudre Haïti
150 gr

7,00 EUR

Sac chocolat en poudre Pérou
150 gr

7,00 EUR

Sac chocolat en poudre Équateur
150 gr

7,00 EUR

Nouveauté

Une IRRÉSISTIBLE barre gourmande!

Tri-cœur's

C'est du chocolat...
un caramel au goût intense...
des cacahuètes salées...
un praliné croustillant...
un ♥ qui fond...
carrément bon...
un subtile mélange...

POUR UN DOUX MOMENT DE DÉTENTE!

Tri-cœur's 2,80 EUR





Nos chocolats personnalisés !

Un cadeau qui a du goût !



Pour **vos événements** ou pour **vos cadeaux d'affaires et d'entreprise**, offrez un Chocolat du Cœur personnalisé !

La créativité de notre service graphique et le savoir-faire de nos maîtres chocolatiers nous permettent de proposer un étiquetage entièrement personnalisable et des créations chocolatées très originales.





Ateliers du Tricentenaire

14, Z.A.C. Klengbousbiérg · L-7795 Bissen · Tél.: +352 26 88 67-700 · Fax: +352 26 88 67-744
info@chocolatsducoeur.lu · www.chocolatsducoeur.lu

Heures d'ouverture: du lundi au vendredi de 8h30 à 13h00 et de 14h00 à 17h30