



CLUIZEL

♦ PARIS ♦

LES SENS DU CHOCOLAT

CADEAUX ENTREPRISES

SAINT-VALENTIN - PÂQUES - ÉTÉ 2024

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

LES SENS DU CHOCOLAT

ÉDITO



Catherine CLUIZEL

La Manufacture CLUIZEL vous invite à célébrer l'arrivée des beaux jours avec une nouvelle collection composée de produits toujours plus responsables, plus gourmands et plus exclusifs.

Aux yeux de la Manufacture, la Saint Valentin est l'occasion de célébrer l'amour sous toutes ses formes, qu'il soit amoureux, amical, familial... Des amours sincères, ancrées dans leur temps ! Ainsi, le coffret "Love Signs" met à disposition de nombreux symboles – courrier, fleurs, cœurs - pour dire "je t'aime" à ceux qui comptent, avec gourmandise et honnêteté. Succombez à nos deux recettes inédites de bonbons et au Cœur noir au praliné intense !

Pour Pâques, nous vous présentons trois nouvelles créations : l'Écureuil, le Koala et la Poule. Des moulages modernes et novateurs côtoient ainsi un moulage incontournable et traditionnel. Ils se parent d'un chocolat Kayambe Noir de Cacao ou Kayambe Grand Lait, et présentent des lignes élégantes et graphiques qui les rendent uniques.

Entièrement réalisée dans nos ateliers en Normandie, cette collection se distingue par sa qualité. Tous nos chocolats sont garantis sans arômes ajoutés, sans conservateurs et avec des colorants uniquement d'origine naturelle.

Une collection qui ravira petits et grands gourmands.

Catherine Cluizel

Les 3 METIERS



1.

Confiseur

La Manufacture CLUIZEL élabore elle-même ses propres recettes de fourrages : pralinés, pâtes d'amandes, caramel, nougatine, liqueurs, gianduja...

Chocolatier

La Manufacture CLUIZEL met en forme les confiseries avant de les envelopper d'une fine couche de chocolat et de les parer d'un décor.

2.

Cacaofèvier®

La Manufacture CLUIZEL est l'un des rares Cacaofèviers® au monde à maîtriser la transformation de la fève de cacao en pâte puis en chocolat noir, lait ouivoire.

3.



Obtenu en 2012, ce label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et des industries d'excellence. Ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits.

Le label EPV est une référence et un gage de qualité. Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit « Made in France ».



La Manufacture CLUIZEL, **PATRIMOINE VIVANT**

Entreprise familiale, DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Depuis quatre générations, la famille CLUIZEL baigne dans les effluves de chocolat. Assistée de Cacaofèvièrs®, de Confiseurs et de Chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : en Normandie. La Manufacture CLUIZEL travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est gage de qualité. L'exigence de la Chocolaterie ? Un goût vrai, sans artifice.

Pour cela, les fèves sont fermentées à point chez le planteur. Puis tout se passe à la Manufacture CLUIZEL, depuis une torréfaction lente qui libère parfaitement les arômes, jusqu'aux subtilités de décors souvent manuels. Le résultat : une palette de goûts issus de terroirs remarquables, magnifiée par des recettes traditionnelles ou innovantes. Les chocolats Michel CLUIZEL.

*De gauche à droite :
Sylvie, Marc et Catherine CLUIZEL*



Fabrications à la **MANUFACTURE CLUIZEL**

Depuis plus de 50 ans, toutes les fabrications allient tradition et savoir-faire et sont réalisées à la Manufacture CLUIZEL.

Le Chocolat : les fèves de cacao sélectionnées sont nettoyées puis débactérisées afin d'éliminer les bactéries développées depuis la récolte des cabosses (les fruits du cacaoyer). Elles sont ensuite grillées pour finaliser leur développement aromatique. Une fois broyées, la pâte de cacao obtenue est ajoutée à du sucre cristal de canne, des gousses de vanille Bourbon (et du lait en poudre entier pour le chocolat au lait). Le mélange est broyé très finement (18 à 20 microns) et conché pendant plusieurs heures afin d'obtenir un chocolat onctueux, lisse et débarrassé des goûts acides indésirables.

Le Praliné : dans des chaudrons en cuivre chauffés à feu nu, les amandes et/ou les noisettes entières et calibrées sont grillées à l'ancienne avec le sucre de canne cristal cuit au point de caramel. L'ensemble est refroidi tranquillement puis broyé à souhait sous de grosses meules en granit. Cette technique de fabrication, identique depuis l'origine de la Manufacture CLUIZEL, est la plus noble, la plus goûteuse du fait de l'osmose du parfum des fruits secs grillés et du sucre cuit au caramel.

Le Gianduja : les noisettes entières et calibrées sont grillées puis ajoutées à du lait en poudre et à du chocolat au lait pour former un mélange homogène et parfumé.

La Ganache : un chocolat de la Manufacture est sélectionné et ajouté à de la crème et/ou du beurre laitier pour créer un mélange lisse et fondant. La ganache est soit nature avec un Chocolat de Plantation, soit parfumée de pulpe de fruit, d'un alcool choisi, de grains de café préalablement grillés, de sucre cuit au caramel...

La Pâte d'amandes : les amandes émondées puis broyées sont mélangées avec du sucre de canne et un sirop de sucre cuit. La pâte d'amandes est soit nature, soit agrémentée de pistaches crues broyées, de grains d'écorces d'oranges confites, de grains d'amandes grillés...

Le Nougat de Montélimar : Selon la recette du véritable Nougat de Montélimar, les pistaches et les amandes blanchies et grillées sont ajoutées, à raison de 30% minimum, à des blancs d'œufs montés en neige et à 25% de miel.

Le Caramel : le sucre de canne est cuit, puis décuit avec du beurre et de la crème. Le caramel peut être parfumé avec de la pulpe de fruit ou des grains de sel.

La Liqueur : un alcool sélectionné pour son parfum (ex : Calvados, Kirsch, Grand Marnier...) est mélangé à un sirop de sucre de canne.

La Nougatine : les grains d'amandes sont grillés puis ajoutés à du sucre de canne caramélisé. L'ensemble est mis en forme à chaud, puis refroidi pour cristalliser.



ENGAGEMENTS-QUALITÉ

Toutes nos recettes sont respectueuses du goût. C'est la raison de notre engagement qualité, unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur tous nos produits. Aussi n'utilisons-nous aucun arôme d'ajout, si facile à utiliser pour compenser la maigre sélection des matières premières.

Le goût : un bon chocolat est un chocolat qui a du goût (sans arômes) durant la dégustation et dont les notes gustatives restent longtemps en bouche. Le sucre est un exhausteur de goût mais il doit être incorporé en quantité juste afin de ne pas prédominer sur le chocolat.

CONSERVATION

Les meilleures conditions de conservation sont un lieu frais, à l'abri de l'humidité :

- 16 à 17°C, sans aucun changement brusque de température
- 50 à 60% d'hygrométrie

Les meilleures conditions de dégustation de chocolat sont à température ambiante :

- 20 à 21°C.



Saint-VALENTIN

NOUVEAUTÉ

Le coffret "Fleurs Précieuses" est une ode à l'amour. Composé d'une sélection de trois bonbons en chocolat, il est un véritable bouquet de saveurs délicates et envoûtantes. Les fleurs précieuses sont un symbole de rareté, tout comme l'amour. Offrir ce coffret c'est l'occasion de le célébrer, tout en dégustant des chocolats d'exception.



COFFRET FLEURS PRECIEUSES

Assortiment de 4 pralinés aux fruits rouges enrobés lait, 4 ganaches Mokaya 75%, et d'un coeur de chocolat noir au praliné intense.

95 g • 15,88 € HT • 16,75 € TTC • Réf. 13320

Sans E171 et E172 - 100 % couleurs d'origine naturelle

RECYCLABLE 



Cœur Noir 72% Praliné Intense

Saveurs chocolat chaud, biscuit et fruits secs.



4 cœurs Ganache Mokaya, enrobés de chocolat noir.

Ce chocolat de Plantation dévoile des notes de fruits exotiques, de cacao, d'amandes et de noisettes.



4 cœurs Praliné fruits rouges au poivre de Sichuan, enrobés de chocolat au lait.

Note de crème à la framboise, biscuit, framboise fraîche et acidulée, épicé.

MOULAGES FANTAISIE

Écureuils, lapins, poules... découvrez nos moulages de Pâques mignons à croquer, déclinés en chocolat noir et lait ! Avec leurs courbes graphiques et modernes, ces moulages raviront les yeux et les papilles des petits et grands gourmands !



ÉCUREUIL KAYAMBE GRAND LAIT 45%

12,50 € HT • 15,00 € TTC • Réf. 68021

ÉCUREUIL KAYAMBE NOIR DE CACAO 72%

14,22 € HT • 15,00 € TTC • Réf. 68020

80 g • H : 11 cm - L : 8 cm



KOALA KAYAMBE GRAND LAIT 45%

16,67 € HT • 20,00 € TTC • Réf. 68023

KOALA KAYAMBE NOIR DE CACAO 72%

18,98 € HT • 20,00 € TTC • Réf. 68022

120 g - H : 13 cm - L : 12 cm



MOULAGES FANTAISIE



NOUVEAUTÉ

LAPIN KAYAMBE LAIT 45%
20,83 € HT • 25,00 € TTC • Réf. 68027

LAPIN KAYAMBE NOIR 72%
23,70 € HT • 25,00 € TTC • Réf. 68026

165 g • H : 19,5 cm - L : 9 cm



GARNI



POULE GARNIE KAYAMBE GRAND LAIT 45%
30,00 € HT • 36,00 € TTC • Réf. 68025

POULE GARNIE KAYAMBE NOIR DE CACAO 72%
34,12 € HT • 36,00 € TTC • Réf. 68024

Moulage garni de délicieux petits œufs chocolat noir, lait et Kewane fourrés au praliné caramélisé à l'ancienne.

260 g • H : 12 cm - L : 11,5 cm



ŒUF SIGNATURE CLUIZEL



La Chasse aux œufs est ouverte ! Célébrez Pâques avec l'incontournable Œuf Signature CLUIZEL, reflet de notre savoir-faire. Stylisé et moderne, cet œuf se brise avec plaisir en famille.



ŒUF SIGNATURE N°6 GARNI, KAYAMBE GRAND LAIT 45%

25,00 € HT • 30,00 € TTC • Réf. 68081

ŒUF SIGNATURE N°6 GARNI, KAYAMBE NOIR DE CACAO 72%

28,44 € HT • 30,00 € TTC • Réf. 68082

Moulage garni de délicieux petits œufs chocolat noir, lait et Kewane fourrés au praliné caramélisé à l'ancienne.

210 g • H : 11,5 cm - L : 8,5 cm



ŒUF SIGNATURE N°8 GARNI, KAYAMBE GRAND LAIT 45%

56,67 € HT • 68,00 € TTC • Réf. 68791

ŒUF SIGNATURE N°8 GARNI, KAYAMBE NOIR DE CACAO 72%

64,45 € HT • 68,00 € TTC • Réf. 68792

Moulage garni de délicieux petits œufs chocolat noir, lait et Kewane fourrés au praliné caramélisé à l'ancienne.

510 g • H : 15,5 cm - L : 10,7 cm



SACHETS



Fruits de mer, cloches fourrées pâte à tartiner, œufs pralinés, œufs ganache... il y en a pour tous les goûts. Faciles à emporter, succombez à notre gamme de sachets tous plus gourmands les uns que les autres !

NOUVEAUTÉ



SACHET COQUES PRALINÉ

120 g • 8,06 € HT • 8,50 € TTC • Réf : 15101

Coques gourmandes enrobées de chocolat ivoire et pâte de noisette, fourrées au praliné caramélisé à l'ancienne.

NOUVEAUTÉ



SACHET CREVETTES PRALINÉ

120 g • 8,06 € HT • 8,50 € TTC • Réf : 15102

Crevettes roses gourmandes enrobées de chocolat ivoire, fourrées au praliné caramélisé à l'ancienne.

SACHETS



NOUVEAUTÉ



SACHET MOULES PRALINÉ

120 g • 8,06 € HT • 8,50 € TTC • Réf : 15107

Moules gourmandes enrobées de chocolat lait fourrées au praliné caramélisé à l'ancienne.



SACHET ŒUFS CRAQUANTS

130 g • 7,16 € HT • 7,55 € TTC • Réf. 15112

Assortiment d'œufs fourrés praliné, gianduja et caramel très tendre, dragéifiés sucre.

SACHETS



SACHET CLOCHES PÂTE À TARTINER

130 g • 7,96 € HT • 8,40 € TTC • Réf. 15135

Cloches au chocolat lait fourrées d'une onctueuse pâte à tartiner.



SACHET ŒUFS PRALINÉS ET GANACHES

100 g • 6,73 € HT • 7,10 € TTC • Réf. 15125

Œufs chocolat noir 63 % et lait 39 % de cacao fourrés au praliné caramélisé à l'ancienne, accompagnés d'œufs chocolat au lait garnis d'une onctueuse pâte à tartiner.

SACHETS



SACHET FRITURES NOIR ET LAIT

100 g • 5,31 € HT • 5,60 € TTC • Réf. 15106

Assortiment de fritures de chocolats noir 63 % et lait 39 % de cacao.



SACHET ŒUFS ET FRITURES

100 g • 5,78 € HT • 6,10 € TTC • Réf. 15120

Œufs chocolat noir 63 % et lait 39 % de cacao fourrés au praliné caramélisé à l'ancienne, œufs nougatine* et fritures chocolat au lait aux éclats de caramel.

*Couleurs aléatoires

LES GOURMANDISES



La gamme de Fantaisies de la Manufacture CLUIZEL réunit de petites douceurs en chocolat Noir et Lait

dans un format traditionnel pour plaire à toutes les générations d'amateurs de chocolat.



SACHET POMME DE TERRE

150 g • 11,00 € HT • 11,60 € TTC

Coquille en chocolat jaune fourrée d'un praliné feuilleté.



BOÎTE DE SARDINES

75 g • 10,38 € HT • 12,45 € TTC • réf. 14035

Dans leur boîte vintage maintenant devenue incontournable, ces sardines en chocolat lait 39 % de cacao sont idéales pour le goûter !



PÂTES À TARTINER



Des pâtes à tartiner savoureuses et artisanales, déclinées en deux saveurs aussi délicates que profondes : noisettes 42 % et praliné 78 %... Un voyage

authentique vers vos souvenirs les plus tendres, toujours sans huile et sans arôme ajouté, gage de notre savoir-faire de qualité.



NOISETTES 42 %

250 g • 7,48 € HT • 7,90 € TTC • réf. 14442

100 % naturelle, gourmande, délicieusement lisse et souple, cette pâte à tartiner n'est composée que de 5 ingrédients, tous sains et nobles : de la poudre de cacao, du lait entier, du sucre, de la vanille Bourbon en gousse et, bien entendu, des noisettes entières. Sans huile et sans arômes ajoutés.



PRALINÉ 78 %

250 g • 7,48 € HT • 7,90 € TTC • réf. 14478

Plus qu'une simple pâte à tartiner, cette pâte au praliné 78 % révèle un véritable concentré de saveurs. Sublime mariage entre les fruits secs et le sucre caramélisé à tester pour des moments gourmands. Les amandes et noisettes entières sont minutieusement sélectionnées.

COFFRETS GOURMANDS

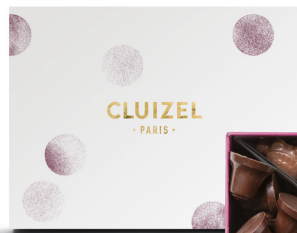
Nos coffrets d'assortiments regroupent nos saveurs les plus emblématiques de Pâques. Partagez un moment gourmand avec vos proches en dégustant nos petits sujets chocolatés, croquants ou encore fourrés au praliné à l'ancienne.



COFFRET GOURMAND GARNI

200 g • 25,59 € HT • 27,00 € TTC

Assortiment noir, lait,ivoire et kéwané.
Photo non contractuelle.



COFFRET GOURMAND GARNI

400 g • 43,98 € HT • 46,40 € TTC

Assortiment noir, lait,ivoire et Kewané.
Photo non contractuelle.



COFFRET GOURMAND GARNI

600 g • 56,40 € HT • 59,50 € TTC

Assortiment noir, lait,ivoire et Kewané.
Photo non contractuelle.

SUCETTES PRALINÉ



Sous des devinettes amusantes, derrière des emballages sauvages mais si gentils, découvrez une sucette craquante de chocolat au lait au cœur onctueux de praliné à l'ancienne. Son fourrage est une prouesse de tradition et de modernité, mais ce qu'aiment le plus les enfants (et les parents !), c'est sa saveur.

SUCETTE CACAO JUNGLE

28 g • 3,13 € HT • 3,75 € TTC • réf. 11010

Chocolat lait 39 % de cacao fourré de praliné à l'ancienne.

- 6 décors assortis
- 6 devinettes différentes.



CLUIZEL

♦ PARIS ♦

LES SENS DU CHOCOLAT

CLUIZEL

♦ PARIS ♦

LES SENS DU CHOCOLAT

MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France
tel. +33 (0)2 32 35 20 75 • damville@cluizel.com

Pour le marché USA

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • USA
tel. 001 856 719 0800 • customerservice@noble-ingredients.com • www.cluizel.us

PETITE MANUFACTURE CLUIZEL

Paris, Saint-Honoré
201, rue Saint-Honoré • 75001

Paris, La Madeleine
3, rue Tronchet • 75008

Paris, Victor Hugo
43, rue des Belles Feuilles • 75116

Paris, Gare de Lyon
Galerie des Fresques
Place Louis-Armand • 75012

Neuilly-sur-Seine
10, rue Madeleine Michéris • 92200

www.cluizel.com



CLUIZEL

◆ PARIS ◆

LES SENS DU CHOCOLAT