

Des Grandes Origines
à l'Art du Cacao ...



BONNAT



Chocolatier de père en fils depuis 1884
Voiron, Isère (France)

Chocolats

PUR BEURRE
de cacao

KF PARVE
DAIRY

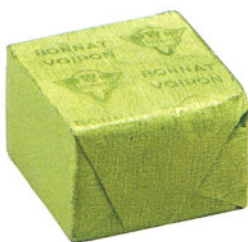
Tous nos cacaos arrivent sous forme de fèves des meilleures plantations du monde pour être torrifiées et transformées à Voiron en ces merveilleux chocolats que vous allez découvrir..., comparer... et déguster.

Couverture fondant : chocolat noir 65% de cacao

Couverture lait : chocolat lait 55% de cacao



50. **Pavé** Plilage argent,
1 couche praliné noisettes entre
2 couches de praliné amandes.



51. **Rêve** Plilage vert,
praliné noisettes.



52. **Ménados** Plilage or,
praliné amandes au café.



53. **Coquille**
Praliné amandes, chocolat
fondant, noisette entière.



54. **Hérisson**
Praliné noisettes,
couverture fondant.



55. **Chardon lait**
Praliné amandes au café,
couverture lait.



56. **Chardon bleu**
Praliné noisettes avec nougatine
pilée, enrobage couverture bleue.



57. **Fondinette**
Gianduja noisettes.



58. **Carré**
Praliné amandes,
couverture fondant.



59. **Piémont**
1 couche praliné amandes,
1 couche praliné noisettes,
couverture fondant.



60. **Brazil**
Praliné amandes au café,
couverture fondant.



**Palets 65 %
8 "Grands Crus"
du cacao**



21. Chartreuse



22. Grand Marnier



23. Kirsch



24. Cognac



25. Poire



73. Glaçon

Praliné noisettes avec nougatine pilée, couvertureivoire.



74. Boule de neige

Praliné amandes et noisettes, enrobé couvertureivoire et sucre glace.



76/77. Caprice

Praliné noisettes au café, enrobé couvertureivoire.



80. Noix apparente

Praliné amandes, couverture fondant, cerneau apparent.



81/82. Bahia

Praliné amandes et noisettes au café, enrobé couverture fondant ou lait.



83/84. Florentin

1 couche praliné amandes, 1 couche praliné noisettes, couverture fondant ou lait.



85/86. Napoli

Praliné noisettes, et nougatine pilée, couverture fondant ou lait.



87. Truffe

Ganache, chocolat noir et crème fraîche roulée dans la poudre de cacao. (Saison Noël)



88. Edelweiss

Praliné noisettes et nougatine pilée. couvertureivoire



89/90. Suprême Roma

Ganache parfumée au rhum, enrobage fondant ou lait.



Dominos 75 %
8 "Grands Crus"
du cacao



101/102.
Craç'Amande

Praliné amandes, pailleté croustillant, couverture fondant ou lait.



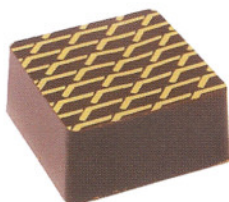
103/104.
Craç'Noisette

Praliné noisettes, nougatine pilée, couverture fondant ou lait.



105/106/107.
Noix des Alpes

Praliné noisettes, noix hachées,
couverture fondant, lait ou ivoire.



1. **Suprême caramel**

Ganache parfumée au caramel,
enrobage fondant.



110. **Suprême**

Ganache café,
enrobage fondant ou lait.



111. **Suprême or**

Ganache, enrobage
fondant ou lait.



5. **Suprême orange**

Ganache parfumée à l'orange,
enrobage fondant.



2. **Suprême citron**

Ganache parfumée au citron,
enrobage fondant.



3. **Suprême fruits rouges**

Ganache parfumée aux fruits
rouges, enrobage fondant.



67. **Zilha**

Pâte d'amandes au kirsch,
couverture fondant.



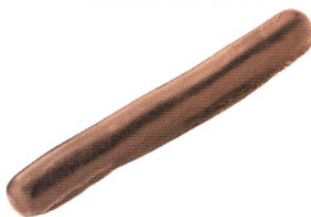
64/65. **Nougatine**

Croquante au miel,
couverture fondant ou lait.



66. **Nougat**

Nougat au miel, fabriqué
par BONNAT, couverture fondant.



70/71. **Krugette**

Lamelle d'orange confite,
enrobée de couverture
fondant ou lait.



68. **Orangine**

Fondant aux amandes
et à l'orange confite,
couverture fondant.



69. **Sicilien**

Fondant au miel et rhum,
couverture fondant.



72. **Noix Chocolat**

Fond Gianduja, cerneau
de noix, couverture fondant

Chardons liqueur



31. Chartreuse



32. Grand-Marnier



33. Kirsch



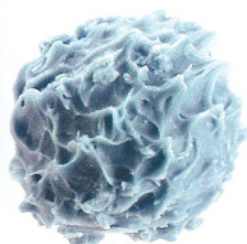
34. Génépi



35. Poire



36. Framboise



37. Myrtille



38. Mirabelle



39. Marc



41. Cassis



42. Mûre



Les "Grands Crus" d'exception

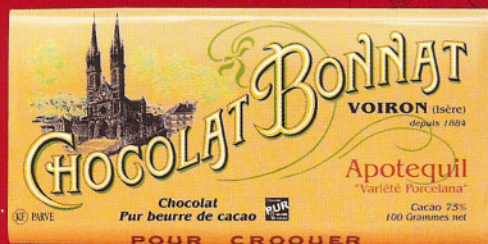
sélectionnés par Stéphane BONNAT.



Porcelana

Ce cacao rarissime dont la récolte annuelle est inférieure à 1000 kg provient d'une plantation ancestrale du Venezuela. Son nom est lié, fait unique, à la couleur de ses fèves blanches comme la porcelaine. D'un parfum très équilibré, ce cacao offre les saveurs complexes du terroir du lac Maracaibo, qui font le ravissement du palais.

Alliant puissance aromatique et délicatesse gustative, ce chocolat saura combler tout amateur d'exception.



Apotequil

Ce cacao de type Porcelana est récolté au PÉROU. Très proche du véritable Porcelana vénézuélien, il est sans doute arrivé dans cette région grâce aux échanges commerciaux des civilisations précolombiennes. Le chocolat élaboré avec ces fèves est non seulement une véritable rareté mais il apporte en plus des sensations gustatives rares tant elles sont complètes.

Une très large palette de parfums et de goûts s'ouvrira à vous lors de sa dégustation allant des douceurs florales à la puissance des terres péruviennes.



Marfil

Ce cacao de type Porcelana est récolté au MEXIQUE dans la plus pure tradition locale. Les cacaoyers vénézuéliens, transplantés sur les hauteurs de l'état du Tabasco, ont développé des parfums riches et savoureux qui se mélangent aux caractéristiques organoleptiques fortes de ce cacao déjà particulièrement original. Des parfums délicats aux spectaculaires points toniques légèrement acides, ce chocolat trop rare vous emmènera vers des sensations gustatives inhabituelles.



Jamaïque

La Jamaïque est un pays producteur de cacao situé dans la mer des Antilles. Ce rare chocolat, dont les fèves sont polies pour les rendre brillantes, vous fera découvrir les subtiles saveurs qui le composent, vous faisant voyager vers les régions ensoleillées et accueillantes de la Jamaïque. A la fois profonds et surprenants, les parfums et arômes de ce chocolat s'accordent avec délicatesse tout en évoluant vers des saveurs plus prononcées.



Cacao Real Del Xoconuzco

Premier cacao connu pour avoir été cultivé de façon régulière par l'Homme au Mexique, le Cacao real del Xoconuzco était destiné aux Empereurs des civilisations précolombiennes afin de leur transmettre force et courage. C'est également ce cacao qui fut le premier à traverser les océans afin de ravir les palais des cours européennes. Difficiles à cultiver, les cacaoyers de Xoconuzco furent peu à peu délaissés en dépit de leurs fantastiques parfums. Pour la première fois depuis 1850 ce cacao est à nouveau utilisé pour vous proposer de découvrir ses parfums envoûtants, ses saveurs exceptionnelles et son histoire si liée à la nôtre.

PUR BEURRE de cacao

(KF) PARVE

Tablettes Grands Crus. 75% de cacao. Poids net : 100 grs.
Colisage par cartons de 30 tablettes

“Les Nouveautés”

sélectionnés par Stéphane BONNAT.

Découvrez les “Nouveautés Bonnat”...

Juliana, Libânio, Madagascar 100% Criollo et Chuao Village,
de nouvelles destinations gustatives.

PUR BEURRE
de cacao

KF PARVE
DAIRY

Tablettes Grands Crus. 75% de cacao. Poids net : 100 grs.
Colisage par cartons de 30 tablettes



Vale do Juliana

La plantation Juliana est située au cœur de la zone protégée de Pratigi au Brésil. Depuis maintenant vingt ans, les planteurs se sont lancés dans une sélection rigoureuse des meilleurs cacaoyers afin d'offrir à nouveau la qualité qui a fait du cacao brésilien une référence gustative dès le XIX^e siècle. Ce chocolat vous offrira la finesse des parfums fruités de la terre brésilienne et la fougue de caractère des hommes qui la travaille.



M. Libânio

Les terres sur lesquelles se situent les cacaoyers de cette plantation sont nichées au creux de la région du littoral nord de Bahia.

Issues des premiers Trinitarios Brésiliens, conservés avec passion par les planteurs de l'association, les fèves récoltées avec un respect environnemental poussé, donne un chocolat suave avec, en fonction des récoltes, un petit parfum de café et de fruits rouges.



Madagascar 100% Criollo

Ce chocolat à 75% de cacao est composé exclusivement de fèves "Criollos". Ce cacao est tellement rare que seule une quantité de fèves inférieure à 1000kg est récoltée pour la Maison BONNAT, sur une surface de près de 6000 hectares de culture.

Très original, ce chocolat représente une expérience gustative unique pour tout amateur cherchant la rareté et l'exception.



Chuao Village

Récoltées à la périphérie directe du village de Chuao, ces fèves sont issues d'un mélange harmonieux des cacaoyers qui font du Venezuela un pays phare de la culture du cacao de très grande qualité. Très homogène, ce chocolat vous propose une symphonie dégustative et olfactive qui ne pourra que satisfaire les amateurs de sensations délicates.

“Les Grands Crus” sélectionnés par Stéphane BONNAT. du cacao

Tablettes Grands Crus. 75% de cacao.



Côte d'Ivoire : cacao de base en provenance d'Afrique, bon parfum léger en bouche.



Madagascar : cacao blond et doux de l'Océan Indien, fruité, bien équilibré.



Ceylan : cacao corsé, sans agressivité au goût rond et chaud, déjà le parfum de l'Asie.



Trinité : éclatant, fougueux, ensoleillé comme l'île des Antilles dont il est originaire. Son parfum devient de plus en plus prenant au palais. Un «mus» dans les grands cacaos.

Tous ces cacaos arrivent sous forme de fèves des meilleures plantations du monde pour être torréfiées et transformées à Voiron en ces merveilleux chocolats que vous allez découvrir, comparer et déguster.

Ingrédients : cacao, beurre de cacao et sucre.
Poids net : 100 grs
Colisage par cartons de 30 tablettes

PUR BEURRE
de cacao

KF PARVE
DAIRY



Chuo : origine Venezuela, le pays roi des cacaos incontestable numéro 1, "Romanée-Conti" des cacaos au goût puissant et chaud.



Equateur : Amérique du Sud, couleur de soleil, parfum subtil et délicat dans lequel on devine un arrière goût de fleurs et de miel.



Puerto Cabello : remarquable par sa finesse et son parfum tonique. Ce Venezuela parfume longtemps le palais.



Hacienda el Rosario : merveilleux cacao du Venezuela, plein de parfums délicats. A la fois puissant et sensible, il ravira les amateurs éclairés.

“Les Grands Crus” Lait

sélectionnés par Stéphane BONNAT.

Avec les “Grands Crus Lait”, découvrez et comparez trois origines de cacao très particulières. Les fèves “casse claire” d’origine indonésienne permettent l’élaboration d’un chocolat au lait avec un pourcentage de cacao plus élevé que de coutume (65%).

PUR BEURRE
de cacao

KF DAIRY

Ingrédients : cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait.



Asfarth

Ce cacao à casse claire récolté à Sumatra donne un chocolat délicat aux parfums doux et floraux.



Java

Un cacao à casse claire puissant et aromatique provenant de l’île de Java. Des sensations et parfums envoûtants proches de certains cacaos vénézuéliens.



Surabaya

Ce cacao récolté à la main dans la partie Est de l’île de Java vous offrira des parfums doux mais intenses rarement associés à un chocolat au lait.

“Et toujours :”

Tablettes “bio”

Tablettes de 100 g, au choix : **noir**, 65 % de cacao et **lait**, 55 % de cacao.
Colisage par cartons de 30 tablettes

Composition : cacao, beurre de cacao, poudre de lait et sucre.



Composition : cacao, beurre de cacao et sucre.



Tablette 100 % cacao

Composition : cacao, beurre de cacao.

Poids net : 100 gr



Tablette “Ivoire”

Chocolat blanc

Composition : beurre de cacao, sucre, poudre de lait.

Poids net : 100 gr



Tablette “Sans sucre ajouté”

Chocolat noir 65%

Composition : cacao, beurre de cacao, maltitol.

Poids net : 100 gr



Les tablettes "Traditionnelles" *fondant Noir*

Chocolat noir : 65% de cacao

Poids net : **100 grs**

Colisage par cartons de 30 tablettes

PUR BEURRE
de cacao

KF PARVE
DAIRY



Composition : cacao, sucre, beurre de cacao.



Composition : cacao, sucre, beurre de cacao.



Composition : cacao, sucre, beurre de cacao,
éclats de noisettes (10%).



Composition : cacao, sucre, beurre de cacao,
éclats d'amandes (10%).



Composition : cacao, sucre, beurre de cacao,
éclats de noix (10%).



Composition : cacao, sucre, beurre de cacao,
café moulu.

Boîtes Copeaux

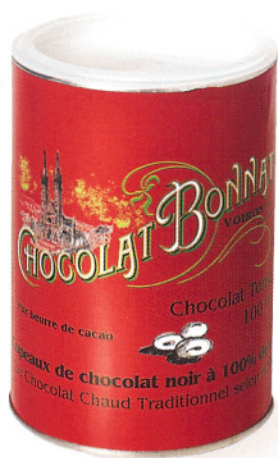
Cylindres garnis de copeaux de chocolat.

2 variétés - Poids net : **400 grs**

Colisage par 18 boîtes



Chocolat maison : 80% de cacao.
Composition : cacao, beurre de cacao et sucre.



Tonique : 100% de cacao.
Composition : cacao, beurre de cacao.

Tablettes à cuire

Poids net : **200 grs**

Composition : 60% de cacao , 40% de sucre.

Colisage : carton de 15 tablettes



Bloc Professionnel

Tablette **1 kg**

65% ou 75% de cacao

Choix important (nous consulter).

Colisage : 6 blocs de 1 kilo.



Lingot Or

Garni de **380 g.** (env.) de PALETS (65%),
des 7 grandes origines sélectionnées
"Les Grands Crus du Cacao"



Duo

Présentation de 7
"Les Grands Crus du Cacao"
400 g. (env.) moitié
PALETS (65%),
moitié DOMINOS (75%).



Fourreau Or

Garni de **175 g.** (env.)
de PALETS (65%)
"Les Grands Crus du Cacao"



Fourreau Opéra

Garni de **190 g.** (env.) de DOMINOS
"Les Grands Crus du Cacao" (75%)



Pochette Opéra

Garnie de **85 g.** (env.) de DOMINOS
"Les Grands Crus du Cacao" (75%)



Tentation

Boite métal garnie
de **100 g.** de Palets "Les Grands Crus du Cacao" (65%)
ou de **170 g.** de DOMINOS (65%)

Pralin Sport

Gâteau à conservation prolongée
(3 semaines) aux noisettes grillées
et au praliné noisettes
Poids net : **300 grs**



Gâteaux à conservation prolongée



Plum Cake

Gâteau à conservation prolongée
(2 mois) au rhum et aux fruits confits.
Poids net : **600 grs**

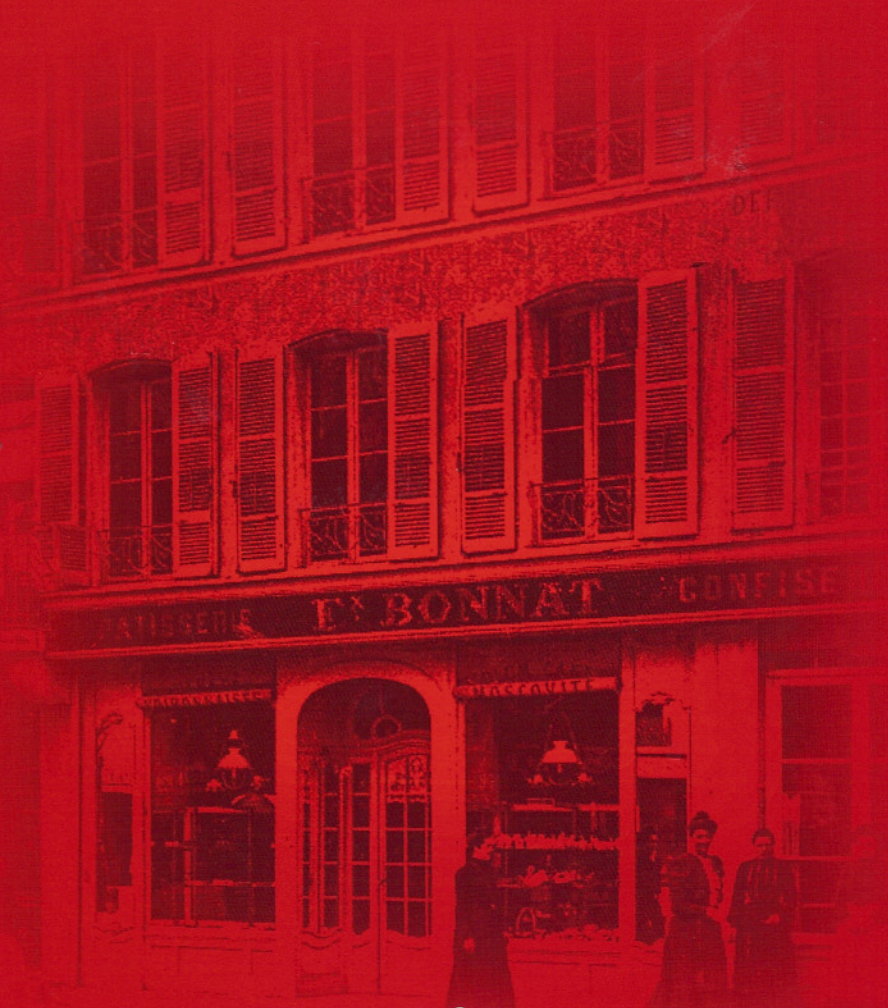




Œuf coquille

Œuf véritable coquille, chemisé chocolat, fourré praliné.

Emballé en boîte de 6, livré par carton de 36 boîtes, soit 216 œufs.



BONNAT



Chocolatier de père en fils depuis 1884
Voiron, Isère (France)

8, cours Sénozan - BP 48 - 38502 VOIRON cedex France
Tél. 04 76 05 28 09 Fax. 04 76 05 56 69 www.bonnat-chocolatier.com