



# Catalogue

## Restaurateur - Traiteur

---

# Gamme 2024-2025

---

**Alexandre ALLEN** - Commercial BTOB  
Traiteur, Restaurateur et Événementiel

Téléphone: **06 83 28 89 60**

[a.allen@chocolatsdufoux.com](mailto:a.allen@chocolatsdufoux.com)

# La Maison Dufoux

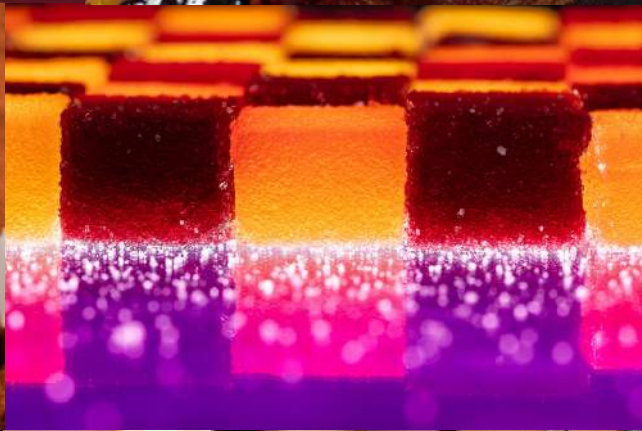
Depuis 1960, Bernard Dufoux crée des chocolats inventifs et surprenants avec une subtilité de saveurs, des associations inattendues et des techniques culinaires héritées de la gastronomie.



Nos délices sont confectionnés dans nos ateliers en Bourgogne par nos talentueux artisans chocolatiers et pâtisseries. Nous offrons des collections éphémères, des créations trompe l'œil et des cours de chocolat et de pâtisserie.

La collection Dufoux offre plus de 100 gourmandises artisanales allant des chocolats aux épices, des pralinés et caramels, des cakes, des glaces et des biscuits. Ils sont faits avec des ingrédients de qualité et des saveurs subtiles et insolites.





# Mignardises

Permanent

	Poids net	Réf
Tiramisu Passion	26g	3100030
Dôme coco	15g	3100031
Mousse chocolat	15g	3100002
Panacotta fruit rouge	37g	3100003



Printemps

Du 01/03 au 30/05

	Poids net	Réf
Tarte citron	23g	3100034
Financier pistache	32g	3100038



Été

Du 01/06 au 30/08

	Poids net	Réf
Tarte framboise	19g	3100037
Choux chocolat	30g	3100052



Automne

Du 01/09 au 30/11

	Poids net	Réf
Tarte praline	18g	3100033
Tatin ananas	21g	3100035



Hiver

Du 01/12 au 28/02

	Poids net	Réf
Dôme marron	13g	3100032
Choux praliné	30g	3100054



PRODUIT	DESCRIPTION	
<b>PERMANENT</b>		
<b>Tiramisu Passion</b>	Biscuit cuillère imbibé à la passion, mousse vanille mascarpone décorée de coco râpé	
<b>Dôme coco</b>	Mousse à la noix de coco sur un croustillant de chocolat noir	
<b>Mousse Chocolat</b>	Coque chocolat noir garni de mousse au chocolat noir avec du gruë de cacao	
<b>Panna cotta Fruit rouge</b>	Panna cotta Vanille avec un coulis de Passion	
<b>PRINTEMPS</b>		
<b>Tarte Citron</b>	Tartelette sucrée garnie d'une crème citron et d'une meringue italienne	
<b>Financier Pistache</b>	Financier à la pistache avec des éclats de pistaches	
<b>ÉTÉ</b>		
<b>Tarte Framboise</b>	Tartelette garnie de crème d'amande et d'une framboise entière et décorée d'éclats d'amandes	
<b>Choux Chocolat</b>	Choux au craquelin garni d'une crème au chocolat noir, nappé d'un glaçage au chocolat noir	
<b>AUTOMNE</b>		
<b>Tarte Praline</b>	Fond de tarte pâte sablé garnie d'une crème de praline rose	
<b>Tatin Ananas</b>	Sablé breton recouvert d'une compoté à l'ananas vanillé de Madagascar	
<b>HIVER</b>		
<b>Dôme Marron</b>	Biscuit madeleine au marron, mousse de marron décorée d'une perle de cassis	
<b>Choux Praliné</b>	Choux au craquelin garni d'une crème aux pralinés	

# Desserts

Permanent

	Poids net	Réf
3 chocolats	60g	3100045
Mousse chocolat	70g	3100046
Tiramisu framboise	70g	3100057
Tartelette citron	80g	3100043



Printemps

Du 01/03 au 30/05

	Poids net	Réf
Bavarois griotte	92g	3100044
Crème ange pêche de vigne	80g	3100048



Été

Du 01/06 au 30/08

	Poids net	Réf
Dôme chocolat coco	74g	3100047
Tarte tatin ananas	70g	3100058



Automne

Du 01/09 au 30/11

	Poids net	Réf
Tartelette praline	80g	3100050
Bavarois agrume	90g	3100056



Hiver

Du 01/12 au 28/02

	Poids net	Réf
Buche marron cassis	80g	3100016
Choux praliné	70g	3100055



PRODUIT	DESCRIPTION	
<b>PERMANENT</b>		
<b>3 Chocolats</b>	Entremet composé d'un biscuit moelleux au chocolat et de 3 mousses au chocolat noir, lait et blanc	
<b>Mousse Chocolat</b>	Coque chocolat noir garni de mousse au chocolat noir avec du gruë de cacao	
<b>Tiramisu Framboise</b>	Biscuit cuillère imbibé à la framboise, mousse vanille mascarpone	
<b>Tartelette Citron</b>	Tartelette sucrée garnie d'une crème citron et d'une meringue italienne	
<b>PRINTEMPS</b>		
<b>Bavarois griotte</b>	Biscuit cuillère imbibé à la griotte, accompagné d'une mousse bavaroise et d'une gelée de griotte, agémenté d'une cerise confite.	
<b>Tatin Ananas</b>	Sablé breton recouvert d'une compoté à l'ananas vanillé de Madagascar	
<b>ÉTÉ</b>		
<b>Dôme Chocolat Coco</b>	Mousse à la noix de coco avec un insert au chocolat noir sur un croustillant de chocolat noir	
<b>Crème Ange pêche de Vigne</b>	Mousse légère vanillée, avec un insère pêche de vigne et des morceaux de pêche au sirop	
<b>AUTOMNE</b>		
<b>Tartelette Praline</b>	Fond de tarte pâte sablé garnie d'une crème de praline rose	
<b>Bavarois agrume</b>	Biscuit cuillère imbibé aux agrumes, accompagné d'une mousse vanille aux zestes d'agrumes et d'une gelée aux agrumes, agrémenté d'écorces d'oranges confites	
<b>HIVER</b>		
<b>Buchette marron cassis</b>	Biscuit madeleine au marron, mousse de marron décorée d'une perle de cassis	
<b>Choux Praliné</b>	Choux au craquelin garni d'une crème aux pralinés	

# Liste de produits



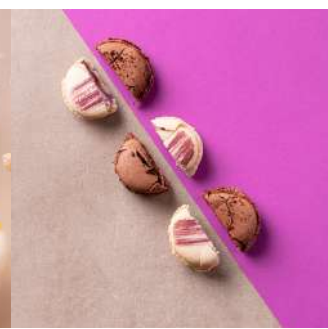
## Macarons

	Poids net	Réf
<b>Chocolat</b> noir Guanaja 70%	18g	<u>3100014</u>
<b>Vanille de Madagascar</b>	18g	<u>3100010</u>
<b>Cassis</b> ganache chocolat blanc	18g	<u>3100011</u>
<b>Passion</b> ganache chocolat blanc	18g	<u>3100013</u>
<b>Praliné noisette</b> ganache chocolat blond	18g	<u>3100012</u>
<b>Café</b> ganache chocolat blanc	18g	<u>3100020</u>
<b>Caramel beurre salé</b> chocolat noir 55%	18g	<u>3100023</u>
<b>Citron basilic</b> du 01/03 au 30/08	18g	<u>3100053</u>





MACARON	DESCRIPTION
<b>Macaron Chocolat Noir</b>	Une petite merveille sucrée et raffinée qui marie subtilement la légèreté de la meringue avec l'intensité du chocolat noir Guanaja 70%.
<b>Macaron Vanille</b>	Ganache à base de gousses de vanille entières du Madagascar et de chocolat blanc. Une délicate indulgence qui ravit les papilles.
<b>Macaron Cassis</b>	Un harmonieux mélange entre une ganache au chocolat blanc et l'acidité fruitée et la profondeur de saveur du cassis.
<b>Macaron Passion</b>	Une gourmandise exquise de ganache au chocolat blanc, avec des saveurs vives et exotiques de fruit de la passion.
<b>Macaron Praliné Noisette</b>	La richesse et la douceur du praliné à la noisette se marie parfaitement à une ganache de chocolat blond.
<b>Macaron Café</b>	L'arôme riche et subtile du café réuni dans une ganache au chocolat blanc.
<b>Macaron Caramel</b>	Ce macaron d'exception mélange parfaitement le caramel au beurre salé à un chocolat noir à 55%.
<b>Macaron Citron Basilic</b> du 01/03 au 30/08	Une gelée de citron jaune infusée avec des feuilles de basilic



# Liste de produits

## Glaces / Sorbets



	Qté net	Réf	Qté net	Réf
Glace Vanille	2.5 L	<u>2000001</u>	0.5 L	<u>2000012</u>
Glace Conquistador	2.5 L	<u>2000008</u>	0.5 L	<u>2000017</u>
Glace Framboise	2.5 L	<u>2000024</u>	0.5 L	<u>2000027</u>
Glace Straciatella	2.5 L	<u>2000025</u>	0.5 L	<u>2000026</u>
Sorbet Chocolat	2.5 L	<u>2000002</u>	0.5 L	<u>2000013</u>
Sorbet Cassis	2.5 L	<u>2000004</u>	0.5 L	<u>2000014</u>
Sorbet Fraise	2.5 L	<u>2000011</u>	0.5 L	<u>2000028</u>
Sorbet Citron Basilic	2.5 L	<u>2000005</u>	0.5 L	<u>2000015</u>
Sorbet Mangue Passion	2.5 L	<u>2000007</u>	0.5 L	<u>2000016</u>



GLACE /SORBET	DESCRIPTION
<b>Glace Vanille</b>	Cette glace est une véritable célébration de la simplicité raffinée. Elle capture l'essence même des gousses de vanille entières de qualité, mélangées à du lait, de la crème et du sucre.
<b>Glace Conquistador</b>	Notre spécialité maison révèle notre expertise dans l'univers des desserts. Nous avons conçu un mélange savoureux, associant du praliné d'amande, des noisettes, des pistaches grillées, des oranges confites et des raisins flambés au rhum.
<b>Glace Framboise</b>	Délicieusement équilibrée, cette préparation associe parfaitement la fraîcheur fruitée des framboises à l'élégance crémeuse d'une base lactée.
<b>Glace Stracciatella</b>	Une création Italienne classique qui combine un mariage parfait entre la crème douce et le chocolat noir intense.
<b>Sorbet Chocolat</b>	Une délicieuse création glacée qui séduit par son intensité de saveur, sa texture veloutée et sa fraîcheur rafraîchissante.
<b>Sorbet Cassis</b>	Équilibré avec justesse, ce mélange offre une douceur naturelle provenant des baies de cassis, accompagné d'une légère touche d'acidité.
<b>Sorbet Fraise</b>	Une expérience glacée exquise qui ravit les sens avec sa fraîcheur fruitée, son arôme naturel et sa texture veloutée.
<b>Sorbet Citron Basilic</b>	Une combinaison de saveurs surprenantes et rafraîchissantes, mélangeant l'acidité vive du citron aux notes fraîches et herbacées du basilic.
<b>Sorbet Mangue Passion</b>	Une fusion exotique de saveurs tropicales, offrant une expérience glacée aussi rafraîchissante que délicieusement parfumée.



# Liste de produits



## Biscuits "Les Folies Douces"

	Poids net	Réf
Cookie aux pépites de chocolat noir	38g	<u>1800003</u>
Biscuit Caramel	22g	<u>1800005</u>
Rocher Coco *	24g	<u>1800037</u>
Craquelé Pécan *	34g	<u>1800039</u>
Craquelé Noisette *	30g	<u>1800009</u>






\*Sans Gluten



## Cakes

	Poids net	Réf
Cake Cara'choc	450g	<u>0600001</u>
Cake Authentique	450g	<u>0600004</u>
Cake New York	450g	<u>0600003</u>
Cake Lemon	450g	<u>0600002</u>



BISCUIT	DESCRIPTION	
Cookie aux pépites de chocolat	Notre cookie aux éclats de chocolat noir combine la texture fondante et croquante du biscuit avec l'intensité riche et profonde du chocolat noir pour une expérience gustative inoubliable.	
Biscuit Caramel	Avec son cœur au caramel moussieux, enveloppé de chocolat au lait, ce biscuit est un véritable délice croustillant.	
Rocher Coco	Une délicatesse exquise qui associe la légèreté aérienne de la meringue avec la douceur tropicale de la noix de coco.	
Craquelé Pécan Caramel	Un caramel moelleux entouré d'un biscuit croustillant à base de poudre de noisettes et amandes et de pépites caramélisées.	
Craquelé noisette	Un délicieux biscuit de craquelé de noisettes entières enrobé de sucre glace.	

### Cake Cara'choc



Un fabuleux cake biscuit à base d'amande avec des couches de caramel, un glaçage de mélange chocolat lait et noir et fini avec des éclats de nougatine.

### Cake Authentique



Une création délicieuse aux fruits confits au rhum et décorée de fruits confits (raisin, cranberries, pruneaux, abricots et orange).

### Cake New York



Cette délice en étage est composée de biscuit brownie au chocolat noir 61%, une couche de ganache au chocolat noir Guanaja 70% et une couche de praliné cacahuète au chocolat blanc 33%. Le tout fini avec un glaçage de chocolat noir.

### Cake Lemon



Un incontournable gâteau à base de zeste de citron et une injection de citron, décoré de rondelles de citron confit.

d  
— MAISON —  
DUFOUX

*Créateurs de folies douces depuis 1960 !*



Tél : 03.85.28.08.10  
SAS Les Chocolats B. DUFOUX -  
Pôle d'activité du Charolais - ZI Champ du Village  
71120 CHAROLLES



[chocolatsdufoux.com](http://chocolatsdufoux.com)



[@chocolats\\_dufoux](https://www.instagram.com/chocolats_dufoux)