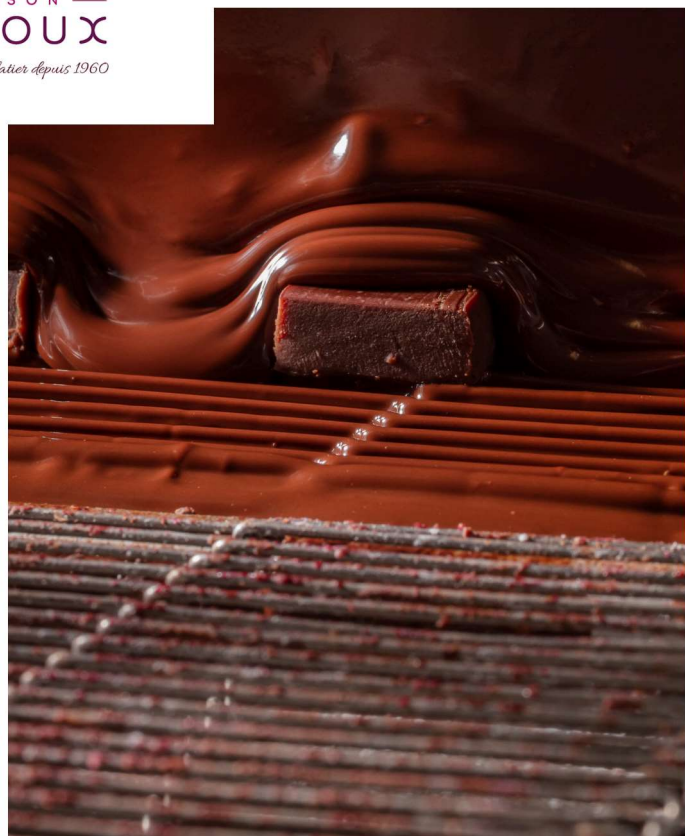





— MAISON —
DUFOUX
Artisan chocolatier depuis 1960



CATALOGUE

CH R

Alexander Allen - Commercial B to B
Téléphone : 06 83 18 89 60
a.allen@chocolatsdufoux.com

Artisan Chocolatier depuis 1960



La Maison Dufoux, héritière d'un patrimoine gastronomique bourguignon et d'un savoir-faire légendaire, cultive depuis plus d'un demi-siècle l'art de la gourmandise. Entre tradition artisanale et innovation, elle marie la noblesse du cacao brut à des créations audacieuses, éphémères ou iconiques, comme Les Caprices de Caroline, pour éveiller tous les sens.

Installée à Charolles, son atelier artisanal garantit une qualité irréprochable, portée par le Chef Chocolatier Patrick Forest et toute son équipe. Leurs collections, renouvelées au fil des saisons, explorent tous les plaisirs : chocolats, glaces, biscuits ou pâtisseries. Distinguée par Gault & Millau et les Croqueurs de Chocolat, la Maison incarne l'excellence française, où transmission et créativité se rencontrent pour sublimer chaque instant gourmand.

Notre gamme

De plaisir chocolaté



OURSON À L'UNITÉ

GUIMAUVE VANILLE ENROBÉE CHOCOLAT NOIR 69% OU
LAIT 35%



COFFRET 4 CHOCOLATS

COMPOSEZ SELON VOS ENVIES UN COFFRETS AVEC NOS
BONBONS DE CHOCOLAT
DESCRIPTIF BONBONS DE CHOCOLAT PAGE SUIVANTE

REGLETTE 6 CHOCOLATS

COMPOSEZ SELON VOS ENVIES UN COFFRETS AVEC
NOS BONBONS DE CHOCOLAT
DESCRIPTIF BONBONS DE CHOCOLAT PAGE SUIVANTE



Descriptif

BONBONS DE CHOCOLAT



Timut & Pamplemousse

Ganache lactée au pamplemousse et poivre Timut du Népal



Chocochouette

Ganache noire infusée au cassis et gelée de cassis



Saint Vincent

Ganache blanche aux éclats framboise et gelée de fraise



Mûre Sauvage

Ganache noire infusée au thé noir et à la mûre



Passion

Ganache lactée au fruit de la passion



Citron

Ganache noire 64% Madagascar, infusée dans du jus et zeste de citron



Myrtille

Ganache 100% fruit myrtille, lactée et noir avec un ajout de poivre de Kampot



Pêche de Vigne

Ganache noire infusée au thé noir et à la pêche de vigne



Trilogie

Ganache noire pur Equateur au cassis, thym et poivre



Cardamome

Ganache noire infusée dans de la cardamome verte



Poivre

Ganache noire aux baies rouges



Badiane

Ganache noire à l'anis étoilé



Gingembre

Ganache noire au gingembre



Tandoori

Ganache noire infusée aux épices Tandoori



Fève de Tonka

Ganache noire infusée à la fève de Tonka



Clair de lune

Praliné de noisettes, éclats de noisettes, ganache vanille



Praliné Craquant

Praliné aux amandes et crêpes dentelles



Praliné à l'ancienne

Praliné amandes et noisettes du Piémont broyé à l'ancienne



Praliné Coco

Praliné à la noix de coco



Sésame Pavot

Praliné au sésame noir



Praliné Cajou

Praliné à la noix de cajou et à la fleur de sel de Guérande



Praliné Noisette

Praliné à la noisette du Piémont



Praliné Courge

Praliné aux graines de courges



Praliné Mais

* Photo non contractuelle

Descriptif

BONBONS DE CHOCOLAT



Grenada

*Ganache noire
1/3 Criollo,
2/3 Trinitario 65%*



Macaraïbo

*Ganache noire
pur Criollo 88%*



Palet d'Or

*Ganache noire
pur Equateur,
éclats de
feuille d'or*



Elvesia

*Ganache noire
grand cru de
l'île de Java*



**Praliné
Cajou**

*Praliné à la noix
de cajou et à la
fleur de sel de
Guérande*



Praliné Noisette

*Praliné à la
noisette*



**Caprice de
Caroline**

*Ganache noire pur
Equateur sur un lit
de praliné aux
éclats de pistache*



Shéhérazade

*Ganache
lactée infusée
au thé noir, à
l'orange et à la
rose*



Charlotte

*Ganache lactée
au caramel*



Palet Lait

*Ganache pur
Equateur*



**Palet Bourbon
Lait**

*Ganache noire
pur Equateur,
vanille bourbon
de Madagascar*



**Pate
d'amande**

*Pâte d'amande
à la pistache
d'Iran*



**Caprice de
Caroline**

*Ganache noire pur
Equateur sur un lit
de praliné aux
éclats de pistache*



Menthe Fraîche

*Ganache noire
pur Equateur
infusée à la
menthe fraîche*



Miel de Prairie

*Ganache noire
pur origine
Ghana au miel
du pays
Charollais*



**Caramel
Beurre Salé**

*Caramel à la
fleur de sel de
Guérande*



Orangea

*Pâte d'amande
au Grand
Marnier et éclats
d'orange confite*



Moka

*Ganache noire
pur Equateur
au café 100%
Arabica*



Trilogie

*Ganache noire
pur Equateur
au cassis, thym
et poivre*

Notre gamme **Chabadas**

NOS BILLES QUI CROUSTILLENT :

Idéal au moment du café ou pour faire un cadeau de chambre:



Nos saveurs :

POIDS NET : DE 70G À 110G

- Pécan caramel
- Amande noir
- Amande cacao
- Grains de cassis

- Noisette lait
- Céréales citron/framboise
- Pop Corn lait caramélisé
- Céréales noir & lait

Notre gamme **Macarons**

MACARON

EN VRAC

Nos macarons :

Coques amandes garnies de ganaches, pralinés, caramel et compoté de fruits



Praliné Noisette



Chocolat



Framboise



Cassis



Vanille de Madagascar



Café



Caramel beurre salé



Passion



Citron



Coque aux amandes
croustillante



Ganache au
chocolat 69%

Notre gamme

Pâtisserie & topping

❄️ PRODUIT CONGELÉ

TIGRE ❄️
EN VRAC



Cassis



Praliné Noisette



Caramel

TOPPING

POUR SUBLIMER VOS GLACES PENSEZ AUX :

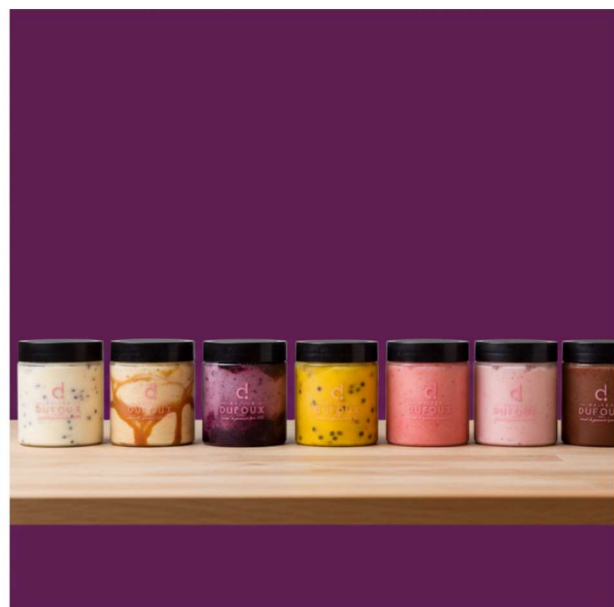
Délice Caramel - Délice Noisette - Délice Caramel / Passion



Notre gamme

Glaces & sorbets

POT INDIVIDUEL 150 ML ❄️



Nos 9 parfums :

Glaces - Sorbets

Vanille - Stracciatella - Pécan Caramel - Cassis - Fraise -
Citron/Basilic - Mangue Passion - Chocolat noir - Pêche Verveine

Notre gamme

Glaces & sorbets

POTS INDIVIDUEL 550 ML ❄️



Nos 14 parfums :

Glaces - Sorbets

Vanille - Pistache - Stracciatella - Conquistador - Cookies - Pécan Caramel -
Cassis - Fraise - Citron/Basilic- Mangue Passion - Chocolat noir -
Pêche Verveine - Groseille/Citron Vert - Orange sanguine

Notre gamme

Glaces & sorbets

BAC DE 2.5L ❄️

14 PARFUMS

Vanille

Cookies

Stracciatella

Pistache

Pécan Caramel

Conquistador

Groseille / Citron vert

Pêche Verveine

Citron/Basilic

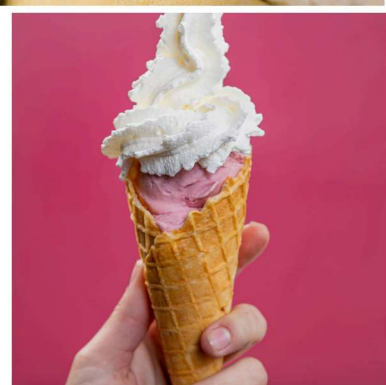
Mangue passion

Fraise

Cassis

Chocolat noir

Orange sanguine





CATALOGUE

CHR

Alexander Allen- Commercial B to B
Téléphone : 06 83 18 89 60
a.allen@chocolatsdufoux.com

