



**PUERTO
CACAO**

*Chocolats fins
porteurs de sens*

Créations de Noël

Catalogue 2021

PUERTO CACAO

un chocolat porteur de sens

Nos chocolats sont confectionnés à partir d'un Grand Cru de cacao, issu d'une coopérative de producteurs de République Dominicaine, certifié 100% Bio et commerce équitable. Sélectionné pour son goût puissant et ses arômes, ce Grand Cru répond aux critères d'un développement durable.

Produite à partir de pur beurre de cacao sans lécithine de soja ni conservateur, toute notre offre est fabriquée de manière artisanale dans notre atelier de Gennevilliers. Pour les commandes importantes (en quantité, car elles le sont toutes pour nous!), nous avons recours à notre partenaire local qui se charge les emballer — Le Moulin Vert, Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT).

Cette démarche s'inscrit dans le projet conduit par La Table de Cana Paris-Gennevilliers, depuis plus de 25 ans, en faveur de l'insertion professionnelle par la transmission d'un savoir-faire et l'accompagnement personnalisé vers l'emploi.



Nouveauté



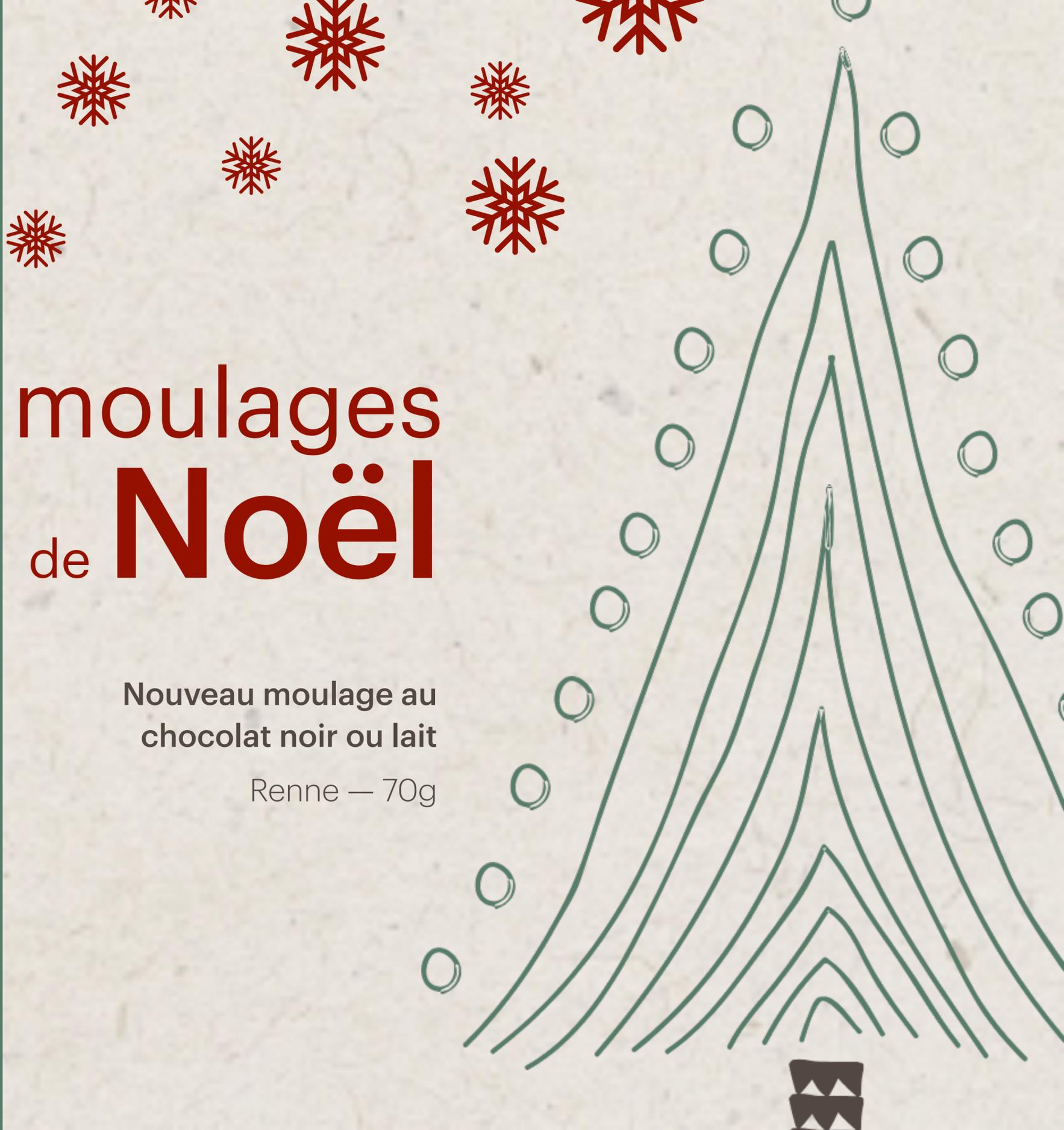
nos moulages
de **Noël**

Nouveau moulage au
chocolat noir ou lait

Renne — 70g



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten





nos moulages
de **Noël**

Nouveau moulage au
chocolat noir ou lait

Père Noël — 70g



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten

Nouveauté





Nouveautés

nos moulages de **Noël**



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten

La famille manchots dans son étui kraft

Vendue par 4 (1 noir, 2 lait, 1 blanc)

50g les 4

Nouveautés

les fritures de Noël

Sachets ou
Boîtes « Boréal » de
100 ou 200g



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten



nos bonbons fourrés

Assortiment de bonbons au
chocolat noir & lait fourrés de
mélanges fondants

Praliné noix de pécan & noix

Praliné noisette

Praliné amande & vanille

Crème de marron, pâte de courge &
brisures de graines de courge

Boîtes « Boréal » de
140, 220 ou 300 g
de 14 à 30 pièces



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten





nos tablettes gourmandes

Noir
Nature
Pétales de fleur, graines de courge, raisins,
oranges & gingembre
Orange & gingembre confit
Baies de Goji, éclats de noisettes & raisin
Fleur de sel

Lait
Nature
Noisettes & raisins Sultanine & Corinthe

Blanc
Citron confit & baies roses



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten

nos bouchées croquantes

Noir

Pétales de maïs
Orange & gingembre
Amande & noisette

Lait

Pétales de maïs
Riz soufflé
Cacahuète

Boites « Vendôme » de
125, 250, 370 ou 480g



Nouveautés

Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten





Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten



nos mendiants

Noir

Citron & thym
Baies de Goji & poivre vert
Graines de courge & baies roses

Lait

Cacahuète & moutarde
Cranberry & graines de tournesol

Blanc

Noix de pécan & graines de courge

**Sachets ou
Etuis kraft de**
160 ou 320g



les croquinettes

Bâtonnets d'orange ou de gingembre confits
nappés d'un **Chocolat Noir 72%**

**Sachets ou
Boîtes « Boréal » de
100 ou 200g**

Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten



nos éclats

Noir

Cranberry, graines de
tournesol & citron

Lait

Graines de courge, éclats
d'amande & abricot

Blanc

Baies roses & grains de
sésame noir

Sachets ou

Boîtes « Boréal » de
200, 400 ou 800g



Cacao issu de l'agriculture biologique : Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%
Origine République Dominicaine
Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten



nos assortiments



Ballotins — 120, 180 et 250g

100% naturelle et éco-responsable,
fabriquée en France à partir des
coques de fèves de cacao recyclées



Assortiment de chocolats

Mendiants au chocolat noir, lait & blanc

Bouchées au chocolat noir & lait

Eclats au chocolat noir & lait

Fritures au chocolat noir, lait & blanc

Orangettes

Cacao issu de l'agriculture biologique :

Noir 72% minimum, lait 37%, blanc 32%

Origine République Dominicaine

Peut contenir des traces de fruits à coques, sésame et gluten



Boite en bois — 450g

une aventure **humaine**

ÉCOLOGIQUE

Production 100%
Bio Ecocert
Emballages naturels



ÉQUITABLE

Au moins 95% des
ingrédients issus du
commerce équitable



SOCIALE

Insertion par l'activité
économique
Accompagnement personnalisé
Emballé par ESAT



ARTISANALE

Fabrication à la main dans
notre chocolaterie à 3 km
de Paris



SANTÉ

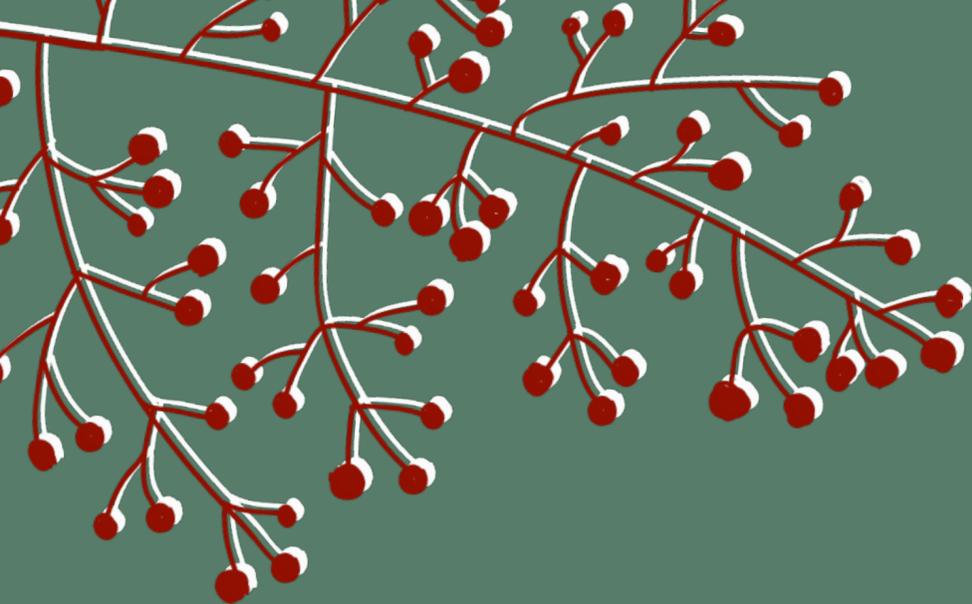
Sans lécithine de soja
ni conservateur



**PUERTO
CACAO**

*Chocolats fins
porteurs de sens*





Devis personnalisé

COMMANDE ENTREPRISE

Demandez votre devis personnalisé à :
paris-genevilliers.chocolaterie@latabledecana.com
ou au 01 41 11 25 25

COMMANDE INDIVIDUELLE

Rendez-vous sur la E-boutique Puerto Cacao
www.puerto-cacao.fr
contact@puerto-cacao.fr



fabriqué par



LA TABLE DE CANA

Retrouvez-nous sur



www.latabledecana-genevilliers.com

www.puerto-cacao.fr

**LIVRAISON
OFFERTE SUR L'IDF
À PARTIR DE
600€ HT !***

Les livraisons

FRAIS DE PORT

Zone 0 : Genevilliers = 26,68 € HT
Zone 1 : Jusqu'à 6km = 41,61 € HT
Zone 2 : De 6 à 15km + Paris & Petite Couronne = 52,32 € HT
Zone 3 : De 15 à 25km = 65,71 € HT
Zone 4 : De 25 à 40km = 100,63 € HT
Au-delà de 40km, complément kilométrique à inclure

Possibilité de livrer votre commande sur différents sites, nous consulter pour plus d'informations.

* Un seul point de livraison

#ChocolatporteurdeSens