Catalogue 2021

Chocolats de Pâques

PUERTO CACAO

Chocolats fins porteurs de sens

Fabriqué par
LA TABLE DE CANA
chocolaterie
artisanale
solidaire

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 et emballée avec un partenaire local : 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 la réinsertion professionnelle par la transmission d'un savoir-faire et l'accompagnement personnalisé vers l'emploi.

Chocolaterie certifiée Ecocert FR-BIO-01

notre sélection pour Pâques

Nouveautés

Nouveaux moulages
au chocolat noir ou lait

Ecureuil — 100 g
Hibou — 100 g
Œuf — 90 g

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

Pâques

Nouveautés

Les moulages « Animaux de la ferme »
Chocolat noir, lait ou blanc

La poule — 130 g
La vache — 100 g
Le Lapin — 220 g

3 Poussins — 50 g
1 poussin — 16 g

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

les œufs de Pâques

Chocolat noir, lait ou blanc

Friture de Pâques
En garniture ou en sachet (80 g)

Petit œuf
Non garni — 40 g
Garni — 80 g

Gros œuf
Non garni — 240 g
Garni — 300 g

Œuf géant *(noir & lait)*
Non garni — 1,2 kg
Garni — 1,7 kg

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

les éclats

Noir

Cranberry, graines de tournesol & citron

Lait

Graines de courge, éclats d'amande & abricot

Blanc

Baies roses & grains de sésame noir

Sachets de
200g, 400g 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

les tablettes gourmandes

Noir
Nature
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

les croquinettes

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

Sachets de
100g ou 200g

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

les rochers croquants

Noir
Rose des sables
Orange & gingembre
Amande & noisette

Lait
Rose des sables
Riz soufflé & abricot
Raisin de Corinthe & cacahuète

Blanc
Noisettes entières

Boites Vendôme de
150g, 350g, 550g, 700g ou 1kg

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

les mendiants

Noir

Orange & croquantine de noisette
Baies de Goji & grains de sésame blond
Graines de courge & baies roses

Lait

Raisin de Corinthe & coco torréfié
Cajou & fleur de sel

Blanc

Citron & graines de pavot

Sachets de
150g, 250g ou 450g

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

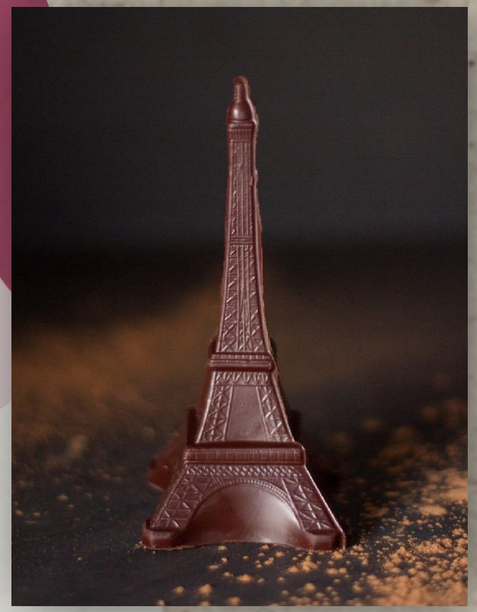
les bonbons fourrés

Coffrets Niki de Saint Phalle
375g, 500g ou 750g

Assortiment de bonbons au chocolat noir, lait & blanc fourrés de mélanges fondants (praliné, orange, framboise-citron, caramel beurre salé, crème de noisette, crème de sésame) **ou pralinés noisette.**

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

les créations originales



Kit de chocolats à peindre ou à décorer

Tour Eiffel, noir ou lait - 100g
Tortue, noir ou lait - 130g
Vache, noir ou lait - 100g

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

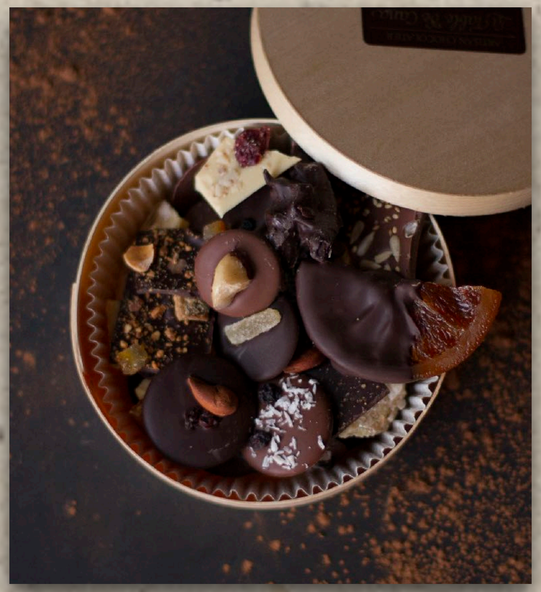
nos assortiments

Ballotins — 120g, 180g 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
Rochers au chocolat noir & lait
Eclats au chocolat noir & lait
Fritures au chocolat noir, lait & blanc
Orangettes



Boite en bois — 450g

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

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-gennevilliers.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@puertocacao.fr

Les livraisons

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

FRAIS DE PORT

Zone 1 : Paris intramuros et 92 = 38,50 € HT
Zone 2 : Première couronne hors 92 = 48,40 € HT
Zone 3 : Reste de l'Île-de-France = 60,80 € HT
Hors Île-de-France sur devis.

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

* Un seul point de livraison

www.latabledecana-gennevilliers.com
www.puerto-cacao.fr

#ChocolatporteurdeSens

Retrouvez-nous sur