



LA COLLECTION GRIFFÉE

2018-2019



LA MANUFACTURE DU GOÛT



#MICHELCLUIZEL70





70 ANS !

70 ans de Maîtrise, d'Innovation, de Sincérité et de Générosité... C'est sous le signe de la festivité que se présente notre nouvelle collection ! **Depuis 1948**, notre volonté est de vous offrir **des chocolats de qualité, aux saveurs exceptionnelles, inoubliables, voire addictives...**

En cette année anniversaire, nous avons décidé de **mettre en valeur notre Savoir-Faire, notre Originalité et notre Amour du chocolat.**

Cela passe, entre autres, par la création d'une **nouvelle gamme "Ma Dose Plaisir"** : des mini-barres créées pour vos multiples pauses gourmandes. **Aux notes chocolatées et fruitées**, cette gamme vous invite à **quatre moments plaisirs aux goûts vraiment différents**. Dans cette ambiance de fête, nous avons également élaboré un **coffret truffes "Nuit Blanche"** aux **saveurs surprenantes** - traditionnelle et tendance - **qui feront de votre fin d'année un délice extraordinaire**. Et, pour le bonheur des plus petits, nous avons revisité **nos sucettes au goût authentique de praliné. Des petites créatures gourmandes pour des moments rigolos !**

Ce sont non seulement **des produits** répondant à la **promesse de l'authenticité du goût CLUIZEL** mais également des chocolats **meilleurs pour votre santé**. Ils répondent à notre **engagement qualité unique au monde "Ingrédients Nobles"**, grâce à la sélection rigoureuse des meilleures matières premières. **Pour nos 70 ans**, nous sommes fiers d'aller plus loin puisque **nous vous proposons désormais des produits de qualité garantis sans E171 et E172.**

Cette collection riche en nouveautés et en surprises, généreuse en goût, issue de notre expertise, nous vous la dévoilons avec plaisir tels des cadeaux précieux réservés à ceux qui nous sont chers : à vous, nos fidèles clients.

70 YEARS !

70 years of Expertise, Innovation, Sincerity and Generosity... Our new collection is devoted to festivity! **Since 1948**, it has been our will to present **chocolates of quality with outstanding, unforgettable and even addictive flavors...**

During this anniversary year we have decided to **highlight our know-how, our originality and our love of chocolate.**

This will be achieved amongst others through the creation of a **new range "My delightful treat"** : mini-bars for maxi-pleasure breaks. **Their chocolate and fruity notes invite you to four tasty moments with much different tastes.**

This festive atmosphere also led us to create a **gift box of chocolate truffes "Snowy night"** with surprising traditional and trendy **flavors** which will **make your year-end an extraordinary time.**

And for the delight of the children, we have re-styled our **praliné lollipops. Small tasty creations for big joyful moments!**

These products not only comply with **the CLUIZEL's pledge to authentic taste** but they also are **healthier**. They meet our **"Noble Ingredients"** unique **quality commitment** thanks to our rigorous selection of the best raw material. **For our 70th birthday**, we are proud to go even further as **we can from now on supply E171- and E172-free quality products.**

It is our pleasure to unveil this collection full of creations and surprises, with a full-bodied taste and resulting from our expertise and **to offer it to you, our dear and loyal customers.**



Découvrez notre page spéciale anniversaire



Marc CLUIZEL



Discover our special anniversary page



LA MANUFACTURE DU GOÛT



ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

Depuis trois générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves du chocolat. Assistée de **Cacaofèvièrs®(1)**, de **Confiseurs** et de **Chocolatiers expérimentés**, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : à Damville, en Normandie. La Manufacture CLUIZEL travaille **en relation directe et durable avec des planteurs de cacao**. Cet engagement équitable est gage de qualité. L'exigence de la Chocolaterie ? **Un goût vrai, sans artifice.**

Pour cela, les fèves sont fermentées à point chez le planteur. Puis tout se passe à la Manufacture CLUIZEL, depuis une **torréfaction lente** qui libère parfaitement les arômes, jusqu'aux subtilités de décors souvent manuels. Le résultat : **une palette de goûts issus de terroirs remarquables**, magnifiée par des **recettes traditionnelles** ou **innovantes**. Les chocolats Michel Cluizel.

For three generations, the Cluizel family has evolved amidst fragrances of chocolate. With the help of skilled **Cacaofèvièrs®(1)**, **confectioners and chocolate makers**, the family carries on with their tradition, where everything started: in Damville, Normandy. The Manufacture CLUIZEL developed a **direct, sustainable relation with cocoa planters**. This fair commitment is a pledge of quality.

A genuine, natural taste, this is what the self demanding chocolaterie always strives for.

To achieve this, cocoa beans are fermented according to a skilfully controlled technique, at the planter's premises. Then, everything is made at the Manufacture CLUIZEL: from the **slow roasting process** that perfectly reveals all the cocoa flavours, to the subtle decorations which are often handmade. **This results in a range of tastes from unique soils, emphasized by traditional or innovative recipes** : Michel Cluizel's chocolates.



Michel CLUIZEL, entouré de ses enfants/with his children : Marc, Sylvie et/and Catherine.

(1) Transformateur de fèves de cacao en chocolat/Professionals specialized in processing cocoa beans into chocolate.



LA MANUFACTURE DU GOÛT



3 MÉTIERS



CACAOFÈVIER®

La Manufacture CLUIZEL est l'un des rares Cacaofèviers® au monde à maîtriser la transformation de la fève de cacao en pâte de cacao puis en chocolat noir, lait ou ivoire.



CONFISEUR

La Manufacture CLUIZEL élabore elle-même ses propres recettes de fourrages : praliné, pâtes d'amandes, caramel, nougatine, liqueurs, gianduja...



CHOCOLATIER

La Manufacture CLUIZEL met en forme les confiseries avant de les envelopper d'une fine couche de chocolat et de les parer d'un décor.

CACAOFÈVIER®

The Manufacture CLUIZEL is one of the few Cacaofèviers® in the world to master the processing of cocoa bean into cocoa paste first, and then into dark, milk or white chocolate.

CONFECTIONER

The Manufacture designs its own filling recipes: praliné, almond paste, caramel nougatine, liqueur, gianduja...

CHOCOLATE MAKER

The Manufacture CLUIZEL processes chocolates before coating them with a thin layer of chocolate and decorating them.



LA MANUFACTURE DU GOÛT



L'EXCELLENCE DU GOÛT

La Manufacture CLUIZEL est à l'origine d'un engagement qualité unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur l'ensemble de ses produits. Cette certification '**Ingrédients Nobles**' assure aux professionnels que seuls du **pur beurre de cacao**, de la **vanille Bourbon en gousse** et du sucre sont entrés dans la composition de la recette. De plus, les chocolats sont garantis **sans soja, ni arôme ajouté** au cours de la fabrication.

En parallèle des fèves de cacao, la Manufacture CLUIZEL **sélectionne** également **avec soin les matières premières** indispensables à la réalisation de ses créations et de ses intérieurs.

De plus, la Manufacture CLUIZEL continue d'être précurseur en réalisant un travail de **suppression** des colorants **E171 - E172** de ses produits pour **remplacer par des ingrédients colorants** afin de vous **garantir des produits toujours plus sains et naturels**.

The Manufacture CLUIZEL created a unique quality commitment, the only one of its kind in the whole world, which certifies the fine selection of raw materials and appears on every single product. This '**Noble Ingredients**' certification provides professionals with the guarantee that only **pure cocoa butter, Bourbon vanilla pod** and sugar are used in the recipes. Moreover, CLUIZEL chocolates are guaranteed **without soy** and **without added flavors**.

Not only the cocoa beans does the Manufacture CLUIZEL carefully select but also all the raw materials used for the making of its chocolate creations and fillings.

Further, the Manufacture CLUIZEL continues to be a forerunner by carrying out a work to **remove coloring E171-E172** from its products in order to **guarantee to its customers products even more pure and natural**.





LA MANUFACTURE DU GOÛT



LA MANUFACTURE CLUIZEL, PATRIMOINE VIVANT

Obtenu en 2012 et renouvelé en 2017, ce label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV) est une **marque de reconnaissance de l'Etat** mise en place pour **distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et des industries d'excellence**. Ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits.

Le label EPV est une référence et un gage de qualité. Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit **"Made in France"**.

Obtained in 2012 and renewed in 2017, the "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV-Living Heritage Company) **label is a token of the Government recognition** aiming at **honouring French Companies with traditional Know-how and industries of excellency**. The label is awarded for 5 years to manufacturers who strive to achieve high levels of performance in their profession and products.

The EPV label is a standard and a pledge for quality. It is awarded to highly-reputed and unique firms (single enterprises) that combine tradition and innovation, know-how and creation, work and passion, past and future, domestic and international trade. These "Living Heritage Companies" maintain their production activity in France. They are representative of the French style and the **"Made in France"** spirit.





COFFRET TRUFFES NUIT BLANCHE

Notre nouveau coffret festif allie la tradition de nos truffes noires au goût surprenant de nos truffes fantaisies. Un coffret mettant en avant, à la fois, notre nouvelle Plantation de cacao Riachuelo et un mélange d'ingrédients étonnant : thé, miel, citron, noix de coco. Les ganaches savoureuses et fondantes de nos truffes révèlent toute la puissance et la finesse du chocolat.

Our new festive box combines the tradition of our dark truffles and the stunning taste of our fancy truffles. A box highlighting our new cocoa Plantation Riachuelo. Brazilian flavors mixed with honey, tea, lemon, coconut and almond flavors of our fancy truffles. The tasty and melting ganache of our truffles reveal all the power and finesse of chocolate.

NOUVEAU
NEW



— ENGAGEMENT —
**INGRÉDIENTS
NOBLES**
— QUALITÉ —

250 g • 8 coffrets/carton • réf. 13314

Une prouesse gustative entre goût authentique de la truffe à la crème ganache chocolat de Plantation Riachuelo, et surprenant de la truffe Thé, miel, citron, recouverte de noix de coco et de poudre d'amandes.

A gustative feat between authentic taste of truffle cream chocolate ganache Plantation Riachuelo, and surprising truffle tea, honey, lemon with coconut and almond powder.

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

Articles expédiés du 17/09/2018 au 04/01/2019 selon stock disponible.
Items sent from 17/09/2018 to 04/01/2019 according to available stocks.

TABLETTES FESTIVES

Nos tablettes Hiver, Sapin et Ourson vous mettent dans l'ambiance des fêtes hivernales. Craquantes, parsemées de fruits secs et confits, les tablettes festives apportent joies et douceurs à la période merveilleuse de Noël.

Enjoy our chocolate bars Winter, Christmas Tree and Teddy Bear during winter spirit. Crisp, sprinkled with dried and candied fruit, our festive chocolate bars bring joy and sweetness to the wonderful Christmas season.

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

NOUVEAU
NEW



TABLETTE HIVER

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12021

Cette tablette multi facettes riche en découvertes gustatives offre un chocolat noir 72% puissant en cacao et une texture croquante. Les saveurs se succèdent en bouche sans se ressembler, l'allonge s'achève sur une parfaite harmonie de fruits secs à laquelle s'ajoutent de légères effluves épicées.

This multi-faceted bar, full of tasty discoveries, offers a high cocoa content 72% dark chocolate with a crunchy texture. Various flavours succeed each other in your mouth, the length ends up in a perfect harmony of dried fruits and slightly spicy fragrances.

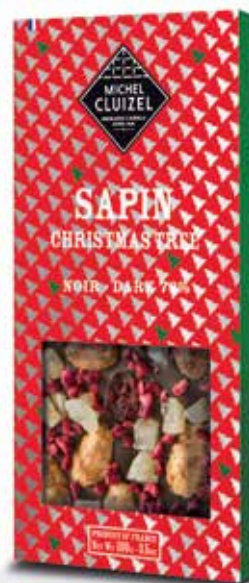
TABLETTE SAPIN

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12022

L'intensité d'un excellent chocolat noir à 72% de cacao tour à tour s'acidule sous l'effet des fruits rouges, se sucre au contact des dés de citron confit ou part sur des notes grillées avec les amandes caramélisées.

The intensity of this excellent 72% dark chocolate which gets tangy with the red fruits and sweet with the diced candied lemon or produces roasted notes with the almonds.

NOUVEAU
NEW



NOUVEAU
NEW



TABLETTE OURSON

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12185

Un joli croquant pour ce Grand Lait 45% qui fond sous la langue avec un croustillant d'amandes, un peu amères, et de biscuit caramélisé chocolaté, à la fois simple dans l'authenticité de ses ingrédients et bien équilibré.

A delicious crunch created for this Grand Lait 45 % that melts under the tongue with slightly bitter crispy almonds and a caramelized chocolated biscuit, both well-balanced and simple through the genuinity of its ingredients.

CALENDRIER DE L'AVENT

Patiencez jusqu'à Noël avec notre Calendrier de l'Avent ! Passez les fêtes dans la tradition et l'authenticité du goût CLUIZEL et succombez à notre sélection (secrète) de chocolats délicieux.

The heat of the fireplace, the smell of the Christmas tree and a white landscape, count the days until Christmas with our calendar ! Spend the holidays in the tradition and authenticity of the CLUIZEL taste and succumb to our (secret) selection of delicious chocolates.

**NOUVEAU
NEW**

ENGAGEMENT
**INGRÉDIENTS
NOBLES**
QUALITÉ

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

**ÉDITION LIMITÉE
LIMITED EDITION**



275 g • 8 calendriers/carton • réf. 13199

- 24 chocolats représentant le savoir-faire CLUIZEL
- 24 chocolate truffles representing the know-how

Sacs cadeaux "spécial Calendrier" offerts/Specific Gift bags are supplied

Articles expédiés du 17/09/2018 au 04/01/2019 selon stocks disponible.
Items sent from 17/09/2018 to 04/01/2019 according to available stocks.



NOUVEAU DESIGN
NOUVEL ASSORTIMENT



GANACHE CACAO RIACHUELO



Ganache au chocolat de la plantation
'Riachuelo' (Brésil)
Ganache with 'Riachuelo' (Brazil)
Plantation Chocolate

PRALINÉ ÉCLATS CARAMEL



Praliné amandes et noisettes aux éclats
de caramel, décor poudre de cacao
Almond and hazelnut praliné with caramel
bits, cocoa powder decoration

PRALINÉ CITRON CRAQUANT



Praliné amandes noisettes citronné
craquant et vanillé
Crunchy almond and hazelnut praliné
flavored with lemon and vanilla

GANACHE ÉCORCES D'ORANGE



Ganache chocolat noir aux écorces d'orange
Dark chocolate ganache with orange peels

GANACHE CRANBERRIES PIMENT D'ESPELETTE



Ganache chocolat noir aux cranberries
et piment d'Espelette
Dark chocolate ganache with cranberries
and Espelette sweet pepper

PRALINÉ GRANITÉ LAIT



Praliné amandes et noisettes caramélisées
saupoudré de grains d'amandes grillés
Praliné with caramelized almonds and
hazelnuts and roasted almond grains

PRALINÉ FEUILLETÉ



Praliné feuilleté amandes
et noisettes caramélisées
Crispy praliné with caramelized
almond and hazelnut

PRALINÉ AMANDE ET GRUË DE CACAO



Praliné amandes et noisettes avec gruë de
cacao, décor d'une cabosse chocolat noir
Almond and hazelnut praliné with cocoa
nibs, decorated with a dark chocolate pod

PRALINÉ TRADITION LAIT



Praliné amandes et noisettes caramélisées
avec grains d'amandes grillés
Caramelized almond and hazelnut praliné
with roasted almond grains

PRALINÉ TRADITION NOIR



Praliné amandes et noisettes caramélisées
avec grains d'amandes grillés
Caramelized almond and hazelnut praliné
with roasted almond grains

PRALINÉ CROUSTILLANT



Praliné feuilleté
amandes et noisettes
Almond and hazelnut
crunchy praliné

PRALINÉ SPÉCULOOS



Praliné spéculoos
Praliné with speculoos

PALET NOIR



Ganache chocolat noir au café broyé,
décoré d'une pointe d'or
Dark chocolate ganache with ground coffee,
decorated with a dash of gold

GANACHE CACAO LOS ANCONÈS



Ganache au chocolat de la plantation 'Los Anconès'
(Saint-Domingue), décor feuille d'argent
Ganache with 'Los Anconès' (Santo-Domingo)
plantation chocolate, decorated with a silver leaf

GANACHE CACAO VILA GRACINDA



Ganache au chocolat de la plantation
'Vila Gracinda' (São Tomé)
Ganache with 'Vila Gracinda' (São Tomé)
plantation chocolate

GANACHE CACAO MANGARO



Ganache au chocolat de la plantation
'Mangaro' (Madagascar)
Ganache with 'Mangaro' (Madagascar)
plantation chocolate

GANACHE CACAO MOKAYA



Ganache au chocolat de la plantation
'Mokaya' (Mexique), décor doré
Ganache with 'Mokaya' (Mexico) plantation
chocolate, golden decoration

GANACHE CARAMEL BRUN



Ganache chocolat lait
au caramel brun
Milk chocolate ganache
with brown caramel

GANACHE MIEL



Ganache chocolat noir
aux deux miels
Dark chocolate ganache
with two honeys sorts

GANACHE CITRON



Ganache chocolat noir
et dés de citron
Dark chocolate ganache
with dices of lemon

GANACHE THÉ EARL GREY



Ganache chocolat noir au thé Earl Grey,
décoré poudre de thé
Earl Grey tea flavoured dark ganache,
decoration tea powder

CARAMEL TRÈS TENDRE PRALINÉ



Praliné amandes et noisettes sur un lit de
caramel très tendre. Décor poudre de cacao
Almond and hazelnut praliné over a very
soft caramel layer. Cocoa powder decoration

CARAMEL BEURRE SALÉ NOIR



Caramel au beurre salé
de Guérande
Caramel with Guérande
salted butter

CARAMEL COULANT LAIT



Caramel très tendre
à la Fleur de Sel
Very soft caramel
with salt (Fleur de Sel)



Chaque Coffret contient le dépliant descriptif des chocolats.
Each box contains the detailed description of chocolates.

GANACHE CACAO EL JARDÍN



CRÈME BRÛLÉE



ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

PRALINE GROS GRAINS



PRALINÉ TRÈS CARAMÉLISÉ



PRALINÉ PAIN D'ÉPICES



PRALINÉ GRANITÉ NOIR



NOUGAT MONTÉLIMAR



MENDIANTS LAIT & NOIR



GANACHE CACAO 85%



GANACHE CACAO 99%



GANACHE FRAMBOISES



GANACHE CAFÉ



GANACHE MARMELADE FRAMBOISE



GANACHE MARMELADE ORANGE



CARAMEL COULANT NOIR



TRUFFE À LA CRÈME



MACAROLAT LOS ANCONÈS



MACAROLAT GANACHE CAFÉ NOIR



MACAROLAT GANACHE CARAMEL



MACAROLAT PRALINÉ FEUILLETÉ



COFFRETS MANUFACTURE NOIR & LAIT

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

Testez les variétés de chocolats MICHEL CLUIZEL, dark, lait, ganache, caramel, praliné et Chocolats de Plantation selon vos envies, du n°2 pour une mini touche de chocolat au n°70 pour les plus grands amateurs de chocolats.

Try the varieties of chocolate MICHEL CLUIZEL, dark, milk, ganache, caramel, praliné and Single Plantation chocolates, from n° 2 for a tiny taste of chocolate to n° 70 for chocolate lovers.

N°2



21 g • 56 coffrets/carton • réf.13002 |



N°4



43 g • 45 coffrets/carton • réf. 13004 |

N°8



85 g • 18 coffrets/carton • réf. 13329 |

N°15



165 g • 18 coffrets/carton • réf. 13015 |

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

N°28



305 g • 12 coffrets/carton • réf. 13028 |
Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

N°48



525 g • 6 coffrets/carton • réf. 13048 |
Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied



N°70



765 g • 3 coffrets/carton • réf. 13070 |
Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

COFFRETS MANUFACTURE NOIR

Pour les adeptes du chocolat noir et des saveurs intenses, le coffret Manufacture Noir n°15 est sensationnel. Fabriqué à base de ganache, praliné et caramel il révèle des arômes forts en goût.

For the ones who love dark chocolate and intense flavors, the Dark Manufacture box n°15 is sensational. Made with ganache, praliné and caramel, it reveals strong flavors in taste.



SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

N°15



165 g • 18 coffrets/carton • réf. 13115 |

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

Articles expédiés du 17/09/2018 au 04/01/2019 selon stock disponible.
Items sent from 17/09/2018 to 04/01/2019 according to available stocks.

COFFRETS MANUFACTURE CHOCOLATS DE PLANTATION

Ce coffret est un voyage exclusif à travers les 6 plantations : Mokaya, Los Anconès, Vila Gracinda, Mangaro, El Jardín, Riachuelo. Ces chocolats aux saveurs aromatiques exceptionnelles feront de leur dégustation un moment unique.

This box is an exclusive trip through our 6 plantations: Mokaya, Los Ancones, Vila Gracinda, Mangaro, El Jardín, Riachuelo. These chocolates with exceptional aromatic flavors will make tasting a unique moment.

N°8



85 g • 18 coffrets/carton • réf. 13330 |



SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

N°28



305 g • 12 coffrets/carton • réf. 13228 |

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

COFFRET MANUFACTURE MENDIANTS

Composé de chocolat noir 63 % de cacao et lait 39 % de cacao, les mendiants sont garnis à la main de fruits secs, oranges confites, pistaches entières, amandes et noisettes caramélisées dans un chaudron en cuivre. Ces fins palets croquants vous laissent en bouche un goût fruité et caramélisé.

Composed of 63% dark chocolate and 39% milk chocolate, the Mendiants are hand-filled with dried fruits, candied oranges, whole pistachios, almonds and hazelnuts caramelized in a copper cauldron. These crispy disks let you enjoy fruity and caramelized flavors.

N°25



260 g • 12 coffrets/carton • réf. 13224 |

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

COFFRET MANUFACTURE MACAROLATS®

Craquez pour une coque en chocolat Noir, Lait ou Ivoire et laissez-vous surprendre par un fourrage fondant ganache caramel ou café, praliné feuilleté, et Chocolats de Plantation Los Anconès (Saint-Domingue). Entièrement en chocolat, les Macarolats® MICHEL CLUIZEL offrent des couleurs et des saveurs intenses de cacao.

Fall for a shell of Dark, Milk and White chocolate and let yourself be surprised by the filling ganache caramel or coffee, praliné laminated and single Plantation Chocolate Los Anconès (Santo Domingo). MICHEL CLUIZEL's Macarolats® offer intense colors and flavors in cocoa.



SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

N°12



Articles expédiés du 17/09/2018 au 04/01/2019 selon stock disponible.
Items sent from 17/09/2018 to 04/01/2019 according to available stocks.



150 g • 18 coffrets/carton • réf. 13312 |

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied



Des terroirs uniques

Chacun de nos Chocolats de Plantation est réalisé à partir de fèves de cacao provenant d'une seule et même Plantation. Cela rend **chaque chocolat unique et exceptionnel**. Ce terroir, propre à chaque fève de cacao, leur confère **un profil aromatique incomparable**, déterminé par trois paramètres : **l'origine, le savoir-faire du Planteur et l'art de la torréfaction, réalisée par la Manufacture**.

Nous nous démarquons en ce sens des appellations "chocolat d'origine" et "chocolat de cru". Un chocolat de Plantation est supérieur et peut être comparé à un vin de domaine.

Unique Terroirs

Each of our Plantation Chocolates is produced from cocoa beans originating from a single Plantation. This makes **each chocolate unique and exceptional**.

This terroir, specific to each cocoa bean, gives them **incomparable aromatic profile**, determined by three parameters: **the origin, the know-how of the planter, and the skill in the torrefaction, which we do perform here in the Manufacture**.

We differentiate in the sense of the designation "chocolat d'origine" and "chocolat de cru". A Plantation chocolate is higher-end and can be compared to a vineyard estate.

LES CHOCOLATS DE PLANTATION

Des échanges privilégiés

Chaque chocolat de Plantation raconte une histoire, celle de notre **rencontre avec un Planteur**. Nos chocolats sont ainsi le fruit d'une **collaboration étroite et durable, fondée sur l'échange, le dialogue et le respect**. Nous mettons ainsi en lumière le travail de **six Planteurs d'exception**, au savoir-faire remarquable, avec lesquels nous travaillons main dans la main, afin de révéler le meilleur du cacao. Avec eux, nous réalisons **un travail minutieux** : il faut chaque jour essayer, adapter, ajuster afin de pérenniser la qualité.

Privileged Relation

Each Single Plantation Chocolate tells the story of our **meeting with a Planter**. Our chocolates are thus the fruit of a close and **sustainable collaboration, founded on communication and respect**.

We thus highlight the work of **six exceptional Planters**, with a remarkable know-how with whom we work 'hand in hand', in order to bring out the best of cocoa. We perform **a precise and detailed work**: it is necessary to each day try, adapt, adjust in order to keep on producing the same quality.

Des goûts authentiques

Les fèves de cacao sont envoyées directement par les producteurs dans les ateliers de la Manufacture. Ceci nous permet de **garantir une traçabilité parfaite**. De nombreux mois d'optimisation nous permettent de valider **la combinaison parfaite fermentation-torréfaction**.

La Manufacture CLUIZEL effectue elle-même la torréfaction des fèves et la transformation en pâte de cacao, puis en chocolat noir et lait. Nous avons fait le choix d'une **torréfaction lente**, plus homogène et qui va au cœur du produit. Cela nous permet de **conserver toutes les notes aromatiques du cacao**.

Authentic tastes

The cocoa beans are sent directly by the producers to the workshops of the Manufacture which **guarantees a perfect traceability**. It takes several months to achieve an outstanding **combination fermentation-roasting**.

The roasting of the beans and the transformation into cocoa paste, and then into dark and milk chocolate are made by The Manufacture in Damville. This allows to **keep all the aromatic notes of cocoa**.





Samuel de Jesus,
responsable de la plantation

PLANTATION RIACHUELO

Située dans la région de Bahia, au Brésil, la Plantation Riachuelo bénéficie d'un environnement luxuriant, en plein cœur de la Forêt Atlantique, non loin de l'océan. Les cacaoyers y sont cultivés dans le respect de la faune et de la flore environnantes, composée de nombreux arbres exotiques tels que le Maçaranduba ou le Pau d'Arco.

Situated in the Bahia region in Brazil, the Riachuelo Plantation benefits from a lush environment, in the heart of the Atlantic Forest close to the ocean. The cocoa trees are cultivated with respect for the surrounding fauna and flora, composed of numerous exotic trees such as the Massaranduba or the Pau d'Arco.

**Ilhéus,
BRAZIL**



Miguel Tejada,
responsable de la plantation

LOS ANCONÈS PLANTATION

BIO
ORGANIC

Au cœur des Caraïbes, à l'ouest de San Francisco de Macoris, la Plantation Los Anconès, située au centre de l'île et légèrement en altitude, bénéficie des pluies chaudes et abondantes apportées par les alizés. Depuis 1903, la famille Rizek cultive les fèves de cacao, sous la protection des palmiers, sans ajout de pesticides.

In the heart of the Caribbean, to the west of San Francisco de Macoris, the Los Anconès Plantation, situated at the centre of the island at a slight altitude, benefits from the abundant warm rains brought by the trade winds. Since 1903, the Rizek family has cultivated cocoa beans, under the protection of the palm trees, using no pesticides.

**San-Francisco de Macoris,
SANTO-DOMINGO**



José Caballero,
responsable de la plantation

MOKAYA PLANTATION

BIO
ORGANIC

La Plantation Mokaya est située dans la région du Chiapas, berceau du cacao, qui s'étend jusqu'aux frontières du Guatemala. Près de 2 000 ans avant notre ère, les Mokayas, peuple indigène de pêcheurs, y consommaient déjà une boisson à base de pulpe ou de graines de cacao : le premier "chocolat" au monde, alors appelé "kakawa".

The Mokaya Plantation is situated in the Chiapas region, the cradle of cocoa, which extends to the border of Guatemala. Almost 2000 years before this era, the Mokayas, an indigenous fishermen people, were fond of a drink made from cocoa pulp or seeds: the first "chocolate" in the world, called "kakawa".

**Tapachula,
MEXICO**

UNE RENCONTRE, UN CHOCOLAT



Fernandes Afonso Felisberto,
responsable de la plantation

PLANTATION VILA GRACINDA

En Afrique, dans le golfe de Guinée, São Tomé est une petite île posée sur la ligne de l'équateur. Son sol volcanique et son climat équatorial conviennent si bien aux cacaoyers que São Tomé est surnommée "l'île du chocolat". La proximité avec l'océan Atlantique apporte aux fèves de la Plantation Vila Gracinda une pointe d'iode déposée par les embruns.

Located in the Gulf of Guinea in Africa, São Tomé is a small island on the equator. Its volcanic soil and equatorial climate are so much suitable for cocoa trees that São Tomé is nicknamed the "chocolate island". The nearby Atlantic Ocean sprays on the beans from the Vila Gracinda Plantation a hint of iodine.

**Santo Amaro,
SÃO-TOMÉ**



Jaomazava Tinombo,
planteur et propriétaire de parcelles

PLANTATION MANGARO

En Afrique, dans le nord-ouest de l'île de Madagascar, la Plantation Mangaro s'épanouit dans la riche vallée du fleuve Sambirano. Le cacao tire, en partie, ses particularités aromatiques d'un climat tropical tempéré par les influences maritimes de l'Océan Indien. Le nom de la Plantation Mangaro évoque la vaste forêt de mangroïers qui occupait les lieux avant que l'on y plante des cacaoyers.

In Africa, in the north-west of the island of Madagascar, the Mangaro Plantation lies in the rich valley of the Sambirano River. Some of the particular aromas of this cocoa come from the tropical climate tempered by the influence of the Indian Ocean. The name of the Mangaro Plantation refers to the vast mango forest that stood there before the cocoa trees were planted.

**Ambohimarina,
MADAGASCAR**



Ruben Dario Garcia,
planteur et propriétaire de la plantation

PLANTATION EL JARDÍN

Située en Colombie, dans la Finca El Jardín, au sein des plaines de la rivière Ariari, la Plantation El Jardín s'étend sur 20 ha. Elle est protégée par un environnement luxuriant exceptionnel qui donne aux cacaoyers toutes leur richesse. Le nom de la Plantation El Jardín évoque la région du Meta qui regorgent de "jardins" naturels de toute beauté.

Located in the Finca El Jardín, in the floodplains of the Ariari river, the El Jardín Plantation extends over 20 hectares. It is protected by an exceptionally luxurious environment that gives the cocoa trees their richness. The name of the El Jardín Plantation evokes the Meta region, which overflows with natural "jardin" of breath-taking beauty.

**Fuente de Oro,
COLOMBIA**



CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

Les carrés de chocolats dévoilent les saveurs uniques de chaque Chocolat de Plantation. Leur dégustation permet d'apprécier la spécificité de chacune des 5 Plantations avec lesquelles la Manufacture CLUIZEL élabore ses chocolats aux notes aromatiques et variées. Présentés sous un emballage coloré, ils sont aussi plaisants pour les yeux que pour les papilles.

These Single Plantation Chocolates express the aromatic potential of each soil type thanks to appropriate processing and unique know-how. This new range is a taste trip through 5 Plantations and various flavors notes, to delight your eyes and taste buds alike.



COFFRET CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

140 g • 12 coffrets/carton • réf. 12935

28 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir & lait : 'Mokaya' Bio, 'Los Anconès' Bio, 'El Jardín', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

Assortment of 28 dark and milk Single Plantation Chocolate squares: 'Mokaya' Organic, 'Los Anconès' Organic, 'El Jardín', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

Dépliant inclus
Leaflet supplied

ÉTUI CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

80 g • 18 étuis/carton • réf. 12611

16 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : 'Mokaya' Bio, 'Los Anconès' Bio, 'El Jardín', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

Assortment of 16 dark Single Plantation Chocolate squares: 'Mokaya' Organic, 'Los Anconès' Organic, 'El Jardín', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.



Dépliant inclus
Leaflet supplied



RÉGLETTE CARRÉS

CHOCOLATS DE PLANTATION

30 g • 24 réglettes/carton • réf. 12615

6 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir & lait : 'Mokaya' Bio, 'Los Anconès' Bio, 'El Jardín', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

Assortment of 6 dark and milk Single Plantation Chocolates squares: 'Mokaya' Organic, 'Los Anconès' Organic, 'El Jardín', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

TABLETTES CHOCOLATS DE PLANTATION

Les Chocolats de Plantation sont élaborés à partir de fèves de cacao sélectionnées dans une unique Plantation contrairement à un chocolat d'origine ou de cru. Le goût aromatique spécifique à chaque tablette provient de la note particulièrement typée qu'offre chaque Plantation. La noblesse de ses tablettes résulte de la maîtrise de la torréfaction et de la fermentation acquise par la Manufacture depuis 70 ans.

These single Plantation Chocolates are made from selected cocoa beans in a Single Plantation unlike an original or vintage chocolate. The aromatic taste specific to each bar comes from the particularities offered by each Plantation. The nobility of its bars results from the control of their roasting and fermentation acquired by the Manufacture for 70 years.

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

NOUVEAU
NEW

PLANTATION

RIACHUELO NOIR 70%

Ilhéus, Brésil

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12159

5 g • 2 kg/carton • réf. 69453

Des saveurs harmonieuses de cacao grillé, de fruits secs et de fruits rouges, qui se mêlent à des notes acidulées, dans une allonge délicatement épicée et de caramel chocolaté.

Harmonious flavors of grilled cocoa, dried fruit and berries, mingling with bitter-sweet notes, in a delicately spiced chocolate and caramel long finish.



NOUVEAU
NEW

PLANTATION

RIACHUELO LAIT 51%

Ilhéus, Brésil

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12160

5 g • 2 kg/carton • réf. 69454

Une texture onctueuse et fondante, aux douces notes lactées, crémeuses et de caramel au beurre, mêlées à des notes de fruits rouges et de cacao grillé, qui se termine par une allonge fraîche et épicée.

A creamy, tender texture, with sweet notes of milk, cream and caramel, mingling with notes of red fruits and cocoa, with a spicy and fresh lingering flavor.



PLANTATION

MOKAYA NOIR 66%

Tapachula, Mexique

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69158

5 g • 2 kg/carton • réf. 12458

De puissantes notes de cacao et de fruits cèdent la place à des bouffées de fruits secs.

First to burst into the mouth, the powerful notes of cocoa and fruits turn in a second time into dried fruits flavours.



PLANTATION

EL JARDÍN NOIR 69%

Fuente de Oro, Colombie

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12115

5 g • 2 kg/carton • réf. 69461

Des notes de miel, fruits rouges et caramel associées à des notes grillées et poivrées pour terminer sur une allonge délicatement mentholée et fraîche.

Notes of honey, redberry and caramel combined with toasted and peppery notes, with a fresh menthol lingering flavor.

PLANTATION

MANGARO NOIR 65%

Ambohimarina, Madagascar

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69140

30 g • 50 tablettes/carton • réf. 69315

5 g • 2 kg/carton • réf. 69456

Mariage de fruits exotiques, de délicieuses saveurs de pain d'épices et de notes acidulées d'agrumes.

Aroma combination of exotic fruits, delicious flavours of gingerbread and acidulated hints of citrus fruits.



PLANTATION

MANGARO LAIT 50%

Ambohimarina, Madagascar

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69191

5 g • 2 kg/carton • réf. 69462

Notes de caramel, fruits exotiques, pain d'épices et miel, complétées en finale de raisins de Smyrne.

Notes of caramel, exotic fruits, gingerbread and honey, with a lingering flavor of sultanas.

TABLETTES CHOCOLATS DE PLANTATION

Les Chocolats de Plantation sont élaborés à partir de fèves de cacao sélectionnées dans une unique Plantation contrairement à un chocolat d'origine ou de cru. Le goût aromatique spécifique à chaque tablette provient de la note particulièrement typée qu'offre chaque Plantation. La noblesse de ses tablettes résulte de la maîtrise de la torréfaction et de la fermentation acquise par la Manufacture depuis 70 ans.

These single Plantation Chocolates are made from selected cocoa beans in a Single Plantation unlike an original or vintage chocolate. The aromatic taste specific to each bar comes from the particularities offered by each Plantation. The nobility of its bars results from the control of their roasting and fermentation acquired by the Manufacture for 70 years.

PLANTATION

VILA GRACINDA NOIR 67%

Santo Amaro, São Tomé

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69155

5 g • 2 kg/carton • réf. 69455

Accents de terre volcanique et marine : grillés, épicés et herbacés, dans une allonge de fruits tropicaux mûrs et de bâton de réglisse.

Volcanic and marine soil: roasted, spicy and herbaceous notes with a lingering flavour of ripe tropical fruits and liquorice sticks.



PLANTATION

LOS ANCONÈS NOIR 67%

San-Francisco de Macoris, Saint-Domingue

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69188

5 g • 2 kg/carton • réf. 12457

Une belle association de bois de réglisse, de fruits rouges et d'olives vertes, dans une allonge de raisins de Corinthe et d'abricots.

A nice combination of liquorice wood, red berries and green olives with a lingering flavour of dried currants and apricots.



PLUMIER CHOCOLATS DE PLANTATION

Ces 7 palets fins, à déguster sans retenue, révèlent les saveurs aromatiques intenses des Chocolats de Plantation.

7 discs to enjoy in a moment of sharing. They reveal the intense aromatic flavors of the Plantation Chocolates.

N°7



**SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE**

23 g • 24 plumiers/carton • réf. 12891

7 palets chocolat Noir de plantation
'Mokaya', 'Los Anconès', 'Vila Gracinda', 'Mangaro',
'El Jardín'.

7 dark single origin plantation chocolate discs
'Mokaya', 'Los Anconès', 'Vila Gracinda',
'Mangaro', 'El Jardín'.



TABLETTES GOURMANDES



Un chocolat sans arôme ajouté, élaboré grâce au savoir-faire unique de la Manufacture CLUIZEL. Des tablettes, comme tous nos autres produits, certifiées par notre engagement-qualité "Ingrédients Nobles". À découvrir au spéculoos, caramel beurre salé, noisettes et grué de cacao.

A chocolate without added flavors, elaborated thanks to the unique knowledge of the Manufacture CLUIZEL. Our chocolate bars, like all our other products, certified with our quality commitment "Noble Ingredients". 6 flavors to discover: speculoos, caramel salted butter, hazelnuts and cocoa nibs...

NOIR 63% ÉCORCES D'ORANGE

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 69055

Nos écorces d'oranges, choisies pour leur goût très parfumé, développent pleinement dans ce chocolat noir leurs fines touches acidulées.

The oranges peels, chosen for their distinctive aroma, fully reveal their delightful tangy notes in this dark chocolate.



GRAND LAIT 45% ÉCLATS CARAMEL BEURRE SALÉ

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 69171

Caramel, lait, chocolat... saveurs d'enfance sublimées dans cette tablette éminemment gourmande : le beurre fin du caramel, délicatement salé, croquant, enchante le palais sur fond de chocolat fondant. En fin de bouche, les notes brunes du caramel se font suaves.

Caramel, milk, chocolate... childhood memories distilled by this eminently gourmand chocolate bar: crunchy caramel with its fine and delicately salted butter delights the palate, with a final twist of creamy chocolate. On the finish, the brown notes of caramel are getting smooth.



GRAND LAIT 45% SPECULOOS

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 12175

Des notes de caramel et cannelle enchantent agréablement le palais suivies de puissantes notes lactées et de biscuit croustillant.

Your palate will be delighted first by hints of caramel and cinnamon and then by strong hints of milk and crunchy biscuit.



NOIR 60% CAFÉ

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69035

Un léger parfum de café et de tabac blond, une saveur fine d'arabicas du Brésil, et des notes plus chocolatées sur l'allonge... L'alliance parfaite des grains et des fèves se joue sur d'appétissantes notes grillées et sur la fraîcheur acidulée du café.

Subtle coffee and light tobacco hint, fine flavor of Brazilian Arabica, and stronger chocolate notes on the length... Thanks to savory roasted hints and the slightly tangy freshness of coffee, the combination of coffee grains and cocoa beans is perfect.

NOIR 63% GRUÉ DE CACAO

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 69060

Un nez de miel, de fleurs et de chocolat augure de la richesse aromatique de cette tablette truffée de grué bien grillés. Aussi croquants que parfumés, ces éclats de cacao grillés, originaires de Saint-Domingue, éclatent sous la dent, étonnamment fruités ou suavement pralinés.

Its honey, flower and chocolate notes foreshadow the aromatic richness of this chocolate bar filled with well-roasted cocoa nibs. Its crunchy, flavorful roasted cocoa chips from Santo Domingo crackle in the mouth and develop surprisingly fruity or softly praliné hints.



GRAND LAIT 45% NOISETTES

100 g • 15 tablettes/carton • réf. 69190

Les noisettes grillées à cœur et délicatement broyées libèrent leur chaude saveur dans ce chocolat tout en rondeur et croquant.

The hazelnuts are thoroughly roasted and delicately ground, allowing their unique and subtle aroma to infuse the chunky and crunchy chocolate.



TABLETTES CRAQUANTES

Ces tablettes vous feront craquer autant qu'elles craqueront sous vos dents. Une base de chocolat Noir 72% et Lait 45% parsemée de fruits secs, de fruits confits et d'amandes caramélisées pour des notes douces relevées par une acidité fruitée. Les plus gourmands en raffoleront.

These bars will make you crack as much as they will crack under your teeth. A base of dark chocolate 72% and milk 45% strewn with dried fruits, candied fruit and caramelized almonds for soft notes raised by a fruity acidity.



GRAND LAIT 45% CROUSTILLANT CHOCOLAT & CARAMEL

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12003

Un joli croquant pour ce Grand Lait 45% qui fond sous la langue avec un croustillant d'amandes, légèrement amères, et de biscuit caramélisé chocolaté, à la fois simple pour l'authenticité de ses ingrédients et bien équilibré.

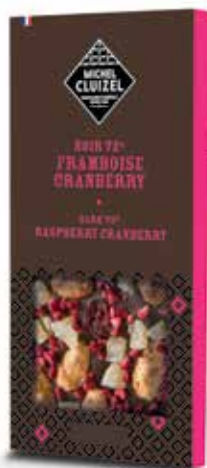
A delicious crunch created for this Grand Lait 45 % that melts under the tongue with slightly bitter crispy almonds and a caramelized chocolated biscuit, both well-balanced and simple through the genuinity of its ingredients.

NOIR 72% FRAMBOISE CRANBERRY

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12002

L'intensité d'un excellent chocolat noir à 72% de cacao tour à tour s'acidule sous l'effet des fruits rouges, se sucre au contact des dés de citron confit ou part sur des notes grillées avec les amandes caramélisées.

The intensity of this excellent 72% dark chocolate which gets tangy with the red fruits and sweet with the diced candied lemon or produces roasted notes with the almonds.



NOIR 72% MENDIANT

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12001

Cette tablette multi facettes riche en découvertes gustatives offre un chocolat noir puissant en cacao et une texture croquante. Les saveurs se succèdent en bouche sans se ressembler, l'allonge s'achève sur une parfaite harmonie de fruits secs à laquelle s'ajoutent de légères effluves épicées.

This multi-faceted bar, full of tasty discoveries, offers a high cocoa content dark chocolate with a crunchy texture. Various flavours succeed each other in your mouth, the length ends up in a perfect harmony of dried fruits and slightly spicy fragrances.



TABLETTES ET CARRÉS GRANDES TENEURS

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

La teneur importante en cacao de ces tablettes fait leur goût intense et exceptionnel. Des tablettes Noir, Lait et Ivoire pour un moment de dégustation spécialement fort en goût. Des notes aromatiques provenant d'un assemblage des plus grands cacaos.

The high cocoa content of these bars makes their intense and exceptional taste. Dark, milk and ivory chocolate for a moment of tasting strong in flavors. Aromatic notes from an assemblage of the greatest cocoas.



NOIR INFINI® 99%

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 12029

30 g • 20 tablettes/carton • réf. 69310

5 g • 1 kg/carton • réf. 69450*

La teneur extrême en cacao de ce chocolat d'exception révèle des accents profonds et denses destinés aux palais avertis. Assemblage unique des meilleurs cacaos.

The extremely high cocoa content of this exceptional chocolate reveals deep and dense notes, dedicated to experienced chocolate connoisseurs. Unique blend of the best cocoas.



GRAND NOIR 85%

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69025

30 g • 50 tablettes/carton • réf. 69305

5 g • 2 kg/carton • réf. 69440

Le noir profond de sa robe augure de l'intensité de ses cacaos à l'équilibre parfait. La pureté intense de ce grand chocolat, riche en cacao, exhale des notes de châtaigne rôtie et de café grillé, légèrement acidulé. Its deep dark shade foreshadows the intensity of its perfectly balanced cocoas. A few hints exhale notes of roasted chestnut and slightly tangy roasted, coffee the intense pureness of this great chocolate, with a high content of cocoa.



NOIR DE CACAO® 72%

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69015

5 g • 2 kg/carton • réf. 69430

Velouté au palais, rond en bouche, excelle par l'intensité aromatique de ses notes boisées, voire réglissées et surtout très cacaotées. Sa longueur en bouche reste ample et onctueuse, avec un soupçon d'amertume en toute fin de dégustation.

This mellow and round chocolate excels in terms of aromatic intensity of its woody, even liquorice notes, and of its very strong cocoa flavors. Its remarkable length in the mouth is generous and smooth, with a bit of bitterness at the very end of tasting.



GRAND LAIT 45%

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69181

30 g • 50 tablettes/carton • réf. 69321

5 g • 2 kg/carton • réf. 69476

Un joli croquant pour ce Grand Lait qui fond sur la langue avec des accents de caramel brun, puis délivre d'intenses notes lactées avant de revenir sur des tonalités de caramel au lait. Un soupçon d'amertume amorce un final plus chocolaté.

Very crunchy Grand Lait that melts in the mouth with hints of brown caramel, then liberates intense and condensed milky notes, and eventually comes back to tonalities of very sweet milk caramel. A slight hint of bitterness initiates a stronger chocolate final flourish.

IVOIRE

70 g • 20 tablettes/carton • réf. 69350

Avec ses notes suaves de lait et de vanille, la tablette ivoire s'inscrit dans les purs classiques du chocolat blanc et comblera les amateurs par sa totale douceur. With its sweet hints of milk and vanilla, the ivory chocolate bar falls within the tradition of white chocolate classics and will satisfy the connoisseurs chocolate lovers with its great sweetness.



Socle Présentoir Tablettes 30 g
Display for 30 g bars
réf. 71038



Présentoir individuel à tablettes Michel CLUIZEL offert / Pour 20 tablettes 70 g ou 15 tablettes 100 g
Free individual pediment display - For 70 and 100 g bars / For 20 Bars/70 g or 15 Bars/100 g
L 157 x l 88 x h 165 cm



20 sachets/carton de 2 kg net offerts
*10 sachets/carton de 1 kg net pour la réf. 69450
20 free sachets/2kg box ordered
*10 free sachets/1kg box ordered (ref 69450)



MA DOSE PLAISIR

**NOUVEAU
NEW**

Des saveurs douces, fruitées, et croustillantes pour un plaisir intense jusqu'au bout des lèvres. Une barre pour chacun de vos instants : 'Coup de Fouet' pour déborder d'énergie, 'Mon Truc à Moi' pour un moment intime, 'Boost de Plaisir' pour vos envies de folies ou 'Tendre Moment' pour plus de tendresse. Nos mini-barres vous offrent une pause succulente dont vous ne vous passerez plus. Croquez, fondez, succombez sous le charme de nos 'Dose Plaisir'.

Sweet, fruity, and crispy flavors for an intense pleasure to the end of the lips. A bar for each of your moments: 'Coup de Fouet' to overflow of energy, 'Mon Truc à Moi' for an intimate moment, 'Boost de Plaisir' for a little bit of craziness or 'Tendre Moment' for more sweetness. Our mini bars offer you a delicious break that you will not miss. You'll succumb to the charm of our 'Dose Plaisir'.

ENGAGEMENT
**INGRÉDIENTS
NOBLES**
QUALITÉ



MINI-BARRE BOOST DE PLAISIR

30 g • 20 barres/carton • réf. 11022

Chocolat lait 45% au raisin, amande et pâte de noisette.

45% milk chocolate with grape, almond and hazelnut paste.



MINI-BARRE COUP DE FOUET

30 g • 20 barres/carton • réf. 11027

Chocolat ivoire aux fruits : citron, banane, framboise et pâte de noisette.

Ivory chocolate with fruits : lemon, banana, raspberry and hazelnut paste.



MINI-BARRE MON TRUC À MOI

30 g • 20 barres/carton • réf. 11032

Chocolat lait 45% au grué de cacao, nougatine et pâte de noisette.

45% milk chocolate with cocoa nibs, nougatine and hazelnut paste.



MINI-BARRE TENDRE MOMENT

30 g • 20 barres/carton • réf. 11038

Chocolat lait 45%, praliné et noisette.

45% milk chocolate, praliné and hazelnut.





SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

NUANCIERS®

CHOCOLATS DE PLANTATION

240 g • 8 nuanciers/carton • réf. 12906

Les palets exclusivement au chocolat noir de ce nuancier sont idéaux pour percevoir tous les arômes intenses des Chocolats de Plantation.

The exclusively dark chocolate discs are ideal to discover all the intense aromas of Plantation Chocolates.

70 palets de chocolats noir assortis de Plantation 'Mokaya', 'Los Anconès', 'El Jardin', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

70 dark chocolate discs 'Mokaya', 'Los Anconès', 'El Jardin', 'Vila Gracinda', 'Mangaro'.

sacs cadeaux offerts/gift bags are supplied.

N°70



N°70



GRANDES TENEURS

240 g • 8 nuanciers/carton • réf. 12902

Le nuancier grandes teneurs est composé de 3 chocolats au lait et 4 chocolats noirs différenciés par leurs teneurs en cacao. Des notes savoureuses provenant d'un assemblage des plus grands cacaos de plantation.

This tasting box is composed of 3 milk chocolates and 4 dark chocolates differentiated by their cocoa content. Tasty notes from a blend of the greatest plantation cocoas.

70 palets chocolat noir et lait assortis
70 assorted chocolate dark and milk discs

sacs cadeaux offerts/gift bags are supplied.

IL ÉTAIT UNE FÈVE...

105 g • 8 nuanciers/carton • réf. 12909

Il est temps de vous initier au savoir-faire du chocolat. Ce coffret permet de découvrir les étapes de fabrication de la fève de cacao au chocolat Noir, Lait ou Ivoire tout en dégustant et en appréciant le goût sensoriel de chaque chocolat.

It's time to introduce you to chocolate knowledge. This box allows to discover the steps of the cocoa bean dark, milk or white chocolate Manufacture while tasting and enjoying the flavors of each chocolate.

25 palets chocolat noir, lait et ivoire • 4 mini boîtes représentant les différentes étapes de la fabrication du chocolat

25 dark, milk and white chocolate discs • 4 mini boxes representing the different steps of chocolate transformation



BARRETTES

L'élégant conditionnement des barrettes vous laisse découvrir les 5 chocolats qu'il contient. Parfaits pour un petit moment gourmand, vous raffolerez de ces chocolats croquants et fondants.

This elegant packaging let you discover the 5 chocolates it contains. Perfect for a little gourmet moment, you'll love these crunchy and melting chocolates.



CAPPUCCINO N°5

60 g • 30 Barrettes/carton • réf. 14020

Coquille en chocolat noir, fourrée d'une ganache au café pur Arabica du Brésil, et décorée à la poche d'un gianduja au chocolat blanc.

Dark chocolate shell filled with a ganache with pure Arabica coffee from Brazil and decorated, with white chocolate gianduja.



CHAMPIGNONS CARAMEL N°5

90 g • 30 Barrettes/carton • réf. 14009

Pied en caramel au beurre et chapeau en nougatine pure grains d'amandes.

Foot in caramel with butter and cap in pure crumbly almond nougatine.

Le champignon totalise à lui seul plus de 6 étapes de fabrication ! Un vrai régal.
The mushroom making requires over 6 different steps to be made ! A real treat.



MACAROLATS® N°5

60 g • 30 Barrettes/carton • réf. 14046

Coquilles de chocolat noir, lait etivoire fourrées praliné feuilleté et ganaches caramel, café et Chocolat de Plantation Los Anconès (Saint Domingue).

Dark, milk and white Chocolate shells filled with crispy praliné, or ganaches (caramel, coffee and Los Ancones Plantation chocolate from Santo Domingo).



ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE



LINGOTS DRAGÉIFIÉS

NOUVEAU
NEW

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

À offrir, à partager, à savourer soi-même, les lingots dragéifiés se posent verticalement ou horizontalement et renferment un assortiment succulent de dragéifiés aux saveurs intenses. Laissez-vous séduire par nos nouveaux lingots élancés et colorés.

To offer, to share, to enjoy, the sugar-coated bonbons boxes stand vertically or horizontally and contain a succulent assortment of sugar coated bonbons. Let yourself be seduced by our new slender and colorful boxes.



ÉCLATS DE CACAO

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12742

Des fèves de cacao de la Plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingue) calibrées, grillées et broyées en éclats. Chaque éclat a ensuite été enrobé de chocolat noir.

Cocoa beans from 'Los Anconès' (Santo-Domingo) Plantation, sized, roasted and ground to chips that are then coated with dark chocolate.



AMANDES AU CHAUDRON

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12732

Dans de grands chaudrons en cuivre rouge chauffés à feu nu, chaque amande est grillée à cœur dans du sucre caramélisé puis enrobée de chocolat noir.

Almonds are thoroughly roasted in caramelized sugar, in large red copper cauldrons, on direct flame, and then coated with dark chocolate.



GRAINS D'ARÔME

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12737

Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

Each coffee bean is a rare Arabica from Brazil, picked near Salvador do Bahia, slowly roasted and coated with dark chocolate.



FÈVES DE GANACHE

120 g • 10 boîtes/carton • réf. 12747

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat ! À croquer sans plus attendre pour découvrir leur cœur fondant composé d'une ganache chocolat noir pure Plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingue).

Get ready for a surprise with these cocoa beans in chocolate! To be crunched to enjoy their melting hearts made out of a pure 'Los Anconès' (Santo-Domingo) Plantation dark chocolate ganache.



COFFRETS-TIROIR

Un mélange composé de Dragéifiés : Amandes au chaudron, éclats de cacao, grains d'arômes et fèves de ganache de ganache ; ou bien un coffret de Poppy's, il y en a pour tous les goûts. Nos coffrets-tiroir sont idéaux pour les gourmands qui souhaitent essayer tous nos dragéifiés et les savourer lors de moments de partage.

A mixture of coated bonbons: almonds, chocolate nibs, coffee beans and ganache beans; or a box of Poppy's. Our boxes are ideal for greedy who want to try all our sweets and enjoy during moments of sharing.

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE



POPPY'S

250 g • 6 coffrets/carton • réf. 14114

Amandes grillées enrobées gianduja et dragéifié sucre.

Ganache caramel enrobée gianduja et dragéifié sucre.

100% couleurs d'origine naturelle.

Roasted almonds coated with gianduja and then with sugar.

Caramel ganache coated with gianduja and then with sugar.

100% natural origin colours.

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied



DRAGÉIFIÉS

250 g • 6 coffrets/carton • réf. 14113

Amandes au chaudron, éclats de cacao, grains d'arômes et fèves de ganache.

caramelized almonds, chocolate nibs, coffee beans and ganache beans.

Sacs cadeaux offerts/Gift bags are supplied

À TARTINER

Des pâtes à tartiner traditionnelles pour des goûters délicieux ou autres moments gourmands.

Traditional spreads for delicious snacks or other gourmet moments.



PRALINÉ 78%

250 g • 12 pots/carton • réf. 15355

Beaucoup plus qu'une simple pâte à tartiner, cette pâte au praliné 78% est un véritable concentré de goûts.

Much more than just a spread, this 78% praliné spread is a true concentrate of taste.



- SÉLECTION RIGOREUSE DES FRUITS SECS
- AMANDES ET NOISETTES ENTIÈRES CARAMÉLISÉES
- SANS HUILE DE PALME
- SANS AJOUT D'ARÔMES

CARAMEL

250 g • 12 pots/carton • réf. 15353

Sa saveur caramel sublimée par une fine pointe de sel et sa texture crémeuse en font une gourmandise idéale à tartiner. Sel de Guérande - Caramel à la crème.

Its caramel flavour enhanced with a hint of salt and its creamy texture make it a tasty treat ideal for spreading. Guérande sea salt - Caramel cream.



- SÉLECTION RIGOREUSE DES FRUITS SECS
- AMANDES ET NOISETTES ENTIÈRES CARAMÉLISÉES
- SANS HUILE DE PALME
- SANS AJOUT D'ARÔME



SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE

SUCETTES PRALINÉ

NOUVEAU
NEW

Petits et Grands croqueront avec bonheur dans ces délicieux plaisirs chocolatés lait. Les "Gribouilles de Choc" allient tradition du goût, avec leur praliné à l'ancienne, et modernité avec une technique de fabrication unique pour leur fourrage praliné. Des gourmandises à déguster avec tendresse !

Kids & Adults will enjoy biting into these delicious milk chocolate delights. The "Gribouilles de Choc" combine the tradition of the old-style praliné taste and the modernity of a unique manufacturing process used to fill the praliné inside the lollipop. To be savoured tenderly !

SUCETTES GRIBOUILLES DE CHOC'

28 g • 36 sucettes/carton • réf. 10800

Chocolat lait 39% de cacao fourré de praliné à l'ancienne.
39% milk chocolate stuffed with traditional praliné.

- 12 décors assortis / 12 assorted decorations
- 6 onomatopées différentes / 6 different onomatopoeia
- 12 devinettes différentes / 12 different riddles



Présentoir bois disponible réf. 71130
Fronton réf. 71131

Timber display only available for France

FANTAISIES

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

Une gamme de petites douceurs amusantes pour petits et grands. Toute une époque que la Manufacture CLUIZEL a su entretenir : la tradition au quotidien au fil du temps.

A range of fun little sweets for young and old. A whole era that the Manufacture CLUIZEL has been able to maintain: the tradition on a daily basis over time.

PANETIÈRE 6 BAGUETTES

90 g • 16 pcs/carton • réf. 11100

Un petit panier très "frenchy" qui vient sublimer les traditionnelles baguettes Michel CLUIZEL réalisées avec du chocolat au lait 39% de cacao.

A typically French little basket which enhances the traditional Michel CLUIZEL "baguette" made out with 39% milk chocolate.



FILET DE 6 SARDINES

90 g • 20 filets/carton • réf. 19530

De délicieuses sardines chocolat au lait 39% de cacao attrapées dans un filet de pêcheur.

Delicious 39% milk chocolate sardines caught in a fisherman's net.

BOÎTE DE 5 SARDINES

75 g • 14 boîtes/carton • réf. 11005

Dans leur boîte vintage maintenant devenue incontournable, ces sardines en chocolat lait 39% de cacao sont idéales pour le goûter !

In their vintage tin which has now become a key-product, these 39% milk chocolate sardines are perfect for teatime !



Carton présentoir offert
Display box

COFFRET PAUSE CHOCOLAT À PARIS

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

Cette collection vous permet de vous évader selon le mode de vie Parisien. Succombez aux chocolats de la Manufacture en vous imaginant en balade dans le jardin des Tuileries ou encore sur l'île de la Cité. Un vrai bonheur aux saveurs chocolatées et fruitées !

This collection allows you to live as the Parisian way of life. Succumb to the chocolates of the Manufacture by imagining yourself walking in the garden of Tuileries or on "l'île de la Cité". A true happiness with chocolate and fruity flavors !



COFFRET PAUSE CHOCOLAT À PARIS

120 g • 12 coffrets/carton • réf. 13340

Mini-tablettes chocolats noir, lait etivoire serties de fruits secs et fruits confits.

Dark, milk and ivory mini chocolate bars inlayed with dried and candied fruits.



ÉTUI MINI CRAQ' N°5

50 g • 14 coffrets/carton • réf. 11003

Mini-tablettes chocolats noir, lait etivoire serties de fruits secs et fruits confits.

Dark, milk and ivory mini chocolate bars inlayed with dried and candied fruits.

ASSORTIMENT MINI-CRAQ'

10 g • 192 mini craq'/carton • réf. 11001

Mini-tablettes chocolats noir, lait etivoire serties de fruits secs et fruits confits.

Dark, milk and ivory mini chocolate bars inlayed with dried and candied fruits.



SACHETS

Idéal pour grignoter, vous avez le choix parmi nos sachets selon vos goûts et vos envies. Du plus craquant au plus moelleux, nos sachets vous offrent un petit moment de plaisir instantané. Une gamme adaptée en prix et en poids pour nous rapprocher des besoins de nos clients.

Ideal for nibbling, you have the choice among our bags. From the crispest to the mellowest, our sachets offer you a moment of instant pleasure. A range adapted in price and weight to bring us closer to our customers' needs.

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS
NOBLES
QUALITÉ

NOISETTES GRANITÉES

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68115

La Manufacture CLUIZEL revisite le traditionnel bonbon au praliné. Ainsi retrouvez l'équilibre parfait de la noisette calibrée et torréfiée, la touche de gianduja et la note de chocolat. Pour plus de plaisir, le sachet est un assortiment de 3 parfums : framboise, fleur de sel et citron.

The Manufacture CLUIZEL has turned traditional praline sweets into a whole new experience. The result is a perfect balance of finely-calibrated roasted hazelnuts, a touch of gianduja, topped with chocolate. For your greater pleasure, the sachet contains an assortment of 3 flavours: raspberry, salt flower and lemon.



MENDIANTS

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68110

Délicats palets de chocolats noir 63% de cacao et lait 39% de cacao parsemés d'amandes et noisettes entières caramélisées, de pistaches entières sélectionnées et d'oranges confites.

Delicate dark chocolate discs with 63% cocoa and milk chocolate with 39% cocoa sprinkled with whole caramelized almonds and hazelnuts, whole selected pistachios and candied orange dices.

SACHETS

Idéal pour grignoter, vous avez le choix parmi nos sachets selon vos goûts et vos envies. Du plus craquant au plus moelleux, nos sachets vous offrent un petit moment de plaisir instantané. Une gamme adaptée en prix et en poids pour nous rapprocher de nos clients.

Ideal for nibbling, you have the choice among our bags. From the crispest to the mellowest, our sachets offer you a moment of instant pleasure. A range adapted in price and weight to bring us closer to our customers.

POPPY'S AMANDE

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68239

Amandes grillées enrobées gianduja et dragéifiées sucre. 100% couleurs d'origine naturelle.

Roasted almonds coated with gianduja and then with sugar. 100% natural origin colors.



POPPY'S CARAMEL

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68241

Ganache caramel enrobée gianduja et dragéifiée sucre.

100% couleurs d'origine naturelle.

Caramel ganache coated with gianduja and then with sugar. 100% natural origin colors.

SACHETS



SANS E171 ET E172
E171 AND E172 FREE



CHOCOLATS NOIR & LAIT

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68105

Savant assortiment de fins chocolats noir et lait : praliné, ganache, caramel...

A harmonious assortment of dark and milk chocolates: praliné, ganache, caramel...

BÂTONNETS ORANGES CONFITES

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68100

Les saveurs délicates des oranges confites associées à celles, puissantes, du cacao sont une excellente union pour les palais exigeants et connaisseurs.

Delicate flavors of candied orange combined with powerful flavor of cocoa: a perfect match for demanding connoisseurs.



TRUFFES

130 g • 18 sachets/carton • réf. 68150

Issues d'un savoir-faire unique, les truffes de la Manufacture CLUIZEL sont roulées délicatement à la main dans la poudre de cacao. Ces ganaches fondantes sont réalisées à partir du Chocolat de Plantation Los Anconès (Saint-Domingue).

Made according to a unique know-how, the truffles by Manufacture CLUIZEL are gently rolled by hand in cocoa powder. These melt-in-the-mouth ganaches are made out with 'Los Anconès' Plantation Chocolate from Santo Domingo.

Remplacement du chocolat de Plantation Los Anconès par le Riachuelo : fin d'année 2018.
Switch of the Plantation Los Anconès chocolate by the Riachuelo: end of the year 2018.





MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN
Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils-sur-Itton • France
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • contact@cluizel.com

Pour le marché USA
575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • USA

PETITE MANUFACTURE CLUIZEL

Paris, Saint-Honoré
201, rue Saint Honoré • 75001

Paris, La Madeleine
3, rue Tronchet • 75008

Paris, Victor Hugo
43, rue des Belles Feuilles • 75116

Paris, Le Marais
2, rue des Rosiers • 75004

Neuilly-sur-Seine
10, rue Madeleine Michélin • 92200

PETITE MANUFACTURE CLUIZEL INTERNATIONALE

New York, Manhattan
199, Madison Avenue

New York, Brooklyn
279, Bedford Avenue

Tokyo, Nagoya, Osaka, Kobé
Corners

COMPTOIR CLUIZEL

Nantes
12, Rue de la Paix

Saint-Germain-en-Laye
10, Place de l'Abbé de Porcaro

Strasbourg
74, Grand'Rue

Thionville
10, Rue du Maillet

www.cluizel.com



