

Les Chocolats du cœur

Fabriqués par Alex  Olivier

Entreprises & Collectivités

NOËL 2019



Cadeaux d'affaires, arbres de Noël, évènementiels...

Faites plaisir, fidélisez
ou encore récompensez !



Retrouvez
ce coffret p.7

Nos ENGAGEMENTS

25%
de remise!

TARIF PRÉFÉRENTIEL

Profitez dès maintenant de 25% de remise par rapport au prix public alexolivier.fr.



LA QUALITÉ D'UN CHOCOLAT FRANÇAIS

Depuis 1927, la chocolaterie Alex Olivier, située à Neuville-aux-Bois (Loiret 45), propose des recettes gourmandes, issues du savoir-faire français.



PERSONNALISATION OFFERTE

Joignez un message personnalisé à vos chocolats. Nous imprimons votre carte message, gratuitement avec le texte de votre choix (à partir de 20 produits identiques. Voir offre p.12).



SAC CADEAU OFFERT

Profitez d'un sac cadeau offert, selon le produit commandé.



UNE DÉMARCHE BIOLOGIQUE ET ÉQUITABLE

Sensibilisé au respect de l'environnement et des hommes, Alex Olivier a choisi de s'engager dans une démarche biologique et équitable, retrouvez au fil des pages :



Une gamme de chocolats issus du commerce équitable labellisés Fairtrade/Max Havelaar pour permettre aux petits producteurs de vivre dignement de leur travail et de prendre en main leur avenir.



L'offre marquée de ce logo est fabriquée selon des méthodes respectueuses de l'environnement, et fait l'objet d'un contrôle indépendant et est certifiée par Ecocert FR-BIO-01.



ACHAT SOLIDAIRE

Grâce à votre achat, 10% du montant HT de votre commande est reversé à l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque qui opère des enfants malades du cœur.
mecenat-cardiaque.org

Commandez vos cadeaux de Noël en ligne, c'est facile et rapide !



1 Commandez sur
leschocolatsducoeur.fr
commande avant le 10/12/2019.



2 Personnalisez votre
carte message avec
le texte de votre choix,
à partir de 20 produits identiques.



3 Réceptionnez
votre commande par
transporteur sous
8/10 jours (15 jours pour
le choco mug).



4 Offrez un cadeau
de qualité et gourmand
à vos clients, fournisseurs,
collaborateurs...

CONTACT ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS - 02 43 14 30 30 - contact@leschocolatsducoeur.fr



Nos INCONTOURNABLES

BALLOTIN D'ASSORTIMENT 120 g

12 chocolats assortis dans un ballotin
(10 x 6 x 5 cm).

Réf. C002 • 7,80€ - **5,85€** les 120 g
6,50€ - 4,88€ les 100 g

-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  POCHON ORGANZA OFFERT



4 COFFRETS CONVIVES

4 mini coffrets bambou (9 x 3,5 x 2,4 cm)
comprenant chacun 3 chocolats :

- 1 cœur lait ganache au caramel,
- 1 cabosse noire ganache nature,
- 1 praliné feuilleté lait

Réf. C003 • 9,78€ - **7,34€** les 104 g
9,40€ - 7,06€ les 100 g

-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)



Noir, blanc, lait...

Découvrez toute la diversité
des recettes Alex Olivier :
chacun y trouvera son plaisir !

300 g

450 g

600 g

750 g



COFFRET D'ASSORTIMENT 300 g

30 chocolats assortis en coffret bambou
(19 x 11,5 x 5,2 cm).

Réf. C004 • 14,28€ - **10,71€** les 300 g
4,76€ - 3,57€ les 100 g

COFFRET D'ASSORTIMENT 450 g

45 chocolats assortis en coffret bambou
(19 x 11,5 x 7 cm).

Réf. C005 • 20,11€ - **15,08€** les 450 g
4,47€ - 3,35€ les 100 g

COFFRET D'ASSORTIMENT 600 g

60 chocolats assortis en coffret bambou
(19 x 11,5 x 9 cm).

Réf. C006 • 26,55€ - **19,91€** les 600 g
4,43€ - 3,32€ les 100 g

COFFRET D'ASSORTIMENT 750 g

75 chocolats assortis en coffret bambou
(19 x 11,5 x 11 cm).

Réf. C007 • 32,06€ - **24,05€** les 750 g
4,27€ - 3,21€ les 100 g

-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  SAC CADEAU OFFERT

Plaisir D'OFFRIR

BALLOTIN D'ASSORTIMENT 240 g

24 chocolats assortis sans alcool dans un ballotin (17,2 x 10,7 x 4,2 cm).

Réf. C030 • 11,60€ - **8,70€** les 240 g
4,83€ - 3,63€ les 100 g

-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  POCHON ORGANZA OFFERT
-  SAC CADEAU OFFERT



NOUVEAU

COFFRET DÉGUSTATION

61 chocolats assortis dans un coffret bambou (29 x 29 x 4 cm).

Réf. C042 • 31,05€ - **23,29€** les 570 g
5,45€ - 4,09€ les 100 g



-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  SAC CADEAU OFFERT

COFFRET DE PRALINÉS ASSORTIS

Ballotin de 30 chocolats au praliné assortis sans alcool dans un coffret métal (18,8 x 11,6 x 5,5 cm).

Réf. C001 • 18,72€ - **14,04€** les 310 g
6,04€ - 4,53€ les 100 g

-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  POCHON ORGANZA OFFERT
-  SAC CADEAU OFFERT



COFFRET TRADITION

Un coffret cadeau gourmand qui compile de grands classiques appréciés par tous !

- 1 ballotin d'assortiment équitable 160 g (16 chocolats)
 - 1 sachet de cookies aux pépites de chocolat (250 g - sélection Alex Olivier)
 - 1 terrine de campagne (180 g - sélection Alex Olivier)
 - 1 terrine de canard à l'orange (180 g - sélection Alex Olivier).
- Livré dans une pochette cadeau (26 x 21 x 10 cm).

Réf. C038 • 24,53€ - **18,40€** les 770 g
3,19€ - 2,39€ les 100 g

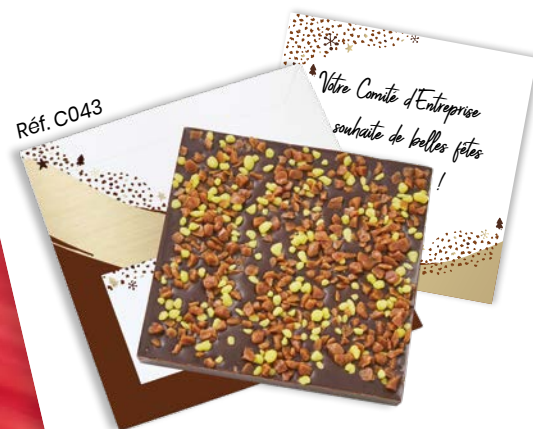
-  FABRICATION FRANÇAISE
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  SAC CADEAU OFFERT



Instant CHOCOLAT

CARTES DE VŒUX GOURMANDES

Chaque tablette est livrée dans un étui cartonné (13 x 13,2 cm) avec une carte à personnaliser par vos soins.



Tablette au chocolat noir,
éclats de caramel et de sucre doré.

Réf. C043 • 5,50€ – 4,13€ les 60 g
9,17€ – 6,88€ les 100 g



Tablette au chocolat au lait,
éclats de mûres et de caramel.

Réf. C044 • 5,50€ – 4,13€ les 60 g
9,17€ – 6,88€ les 100 g

 FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)

TRUFFES FANTAISIE BIO

Sachet de 200 g de truffes fantaisie bio
aux éclats de caramel au beurre et au sel
de Guérande dans un coffret bambou
(14,5 x 9,7 x 5,9 cm).

Réf. C016 • 9,94€ – 7,46€ les 200 g
4,97€ – 3,73€ les 100 g

 FABRICATION FRANÇAISE
 PERSONNALISATION OFFERTE
 SAC CADEAU OFFERT



UNE SÉLECTION
ALEX OLIVIER

Alex Olivier a sélectionné
ce produit chez l'un des meilleurs
spécialistes français.

Chocolat ÉQUITABLE



BALLOTIN D'ASSORTIMENT ÉQUITABLE 160 g

16 chocolats équitables assortis dans un ballotin
(13,5 x 8,5 x 5 cm).

Réf. C010 • 12,00€ – 9,00€ les 160 g
7,50€ – 5,63€ les 100 g

 FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
 PERSONNALISATION OFFERTE
 POCHON ORGANZA OFFERT
 SAC CADEAU OFFERT



BALLOTIN D'ASSORTIMENT ÉQUITABLE 250 g

24 chocolats équitables assortis dans un ballotin
(17,2 x 10,7 x 4,2 cm).

Réf. C011 • 16,80€ – 12,60€ les 250 g
6,72€ – 5,04€ les 100 g

 FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
 PERSONNALISATION OFFERTE
 POCHON ORGANZA OFFERT
 SAC CADEAU OFFERT



Le Noël des petits gourmands

TABLETTE À COLORIER « SPÉCIAL NOËL »

Tablette au chocolat au lait garnie de lentilles de couleurs et d'étoiles de chocolat blanc (65 g) dans un étui cartonné à colorier (14 x 20 cm).

Réf. C017 • 6,56€ – 4,92€ les 65 g
10,09€ – 7,57€ les 100 g

 **FABRICATION FRANÇAISE**
Neuville-aux-Bois (Loiret)
 **PERSONNALISATION OFFERTE**

NOUVEAU

VALISSETTE DE NOËL

Valisette métal (14,3 x 10,2 x 6,5 cm) contenant :

- 1 tablette au chocolat au lait parsemée de lentilles de couleur (70 g)
- des fritures aux chocolats noir, au lait et blanc (70 g)
- 1 sucette au chocolat au lait (40 g).

Réf. C045 • 14,39€ – 10,79€ les 180 g
7,99€ – 5,99€ les 100 g

 **FABRICATION FRANÇAISE**
Neuville-aux-Bois (Loiret)
 **PERSONNALISATION OFFERTE**
 **SAC CADEAU OFFERT**

Ingrédients et allergènes

C002 – BALLOTIN D'ASSORTIMENT 120 g :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **amandes**, **noix de cajou**, **lactose**, sirop de sucre inverti, eau, beurre, éclats de spéculoos (farine de **froment**, cassonade, **beurre**, **œuf**, cannelle, poudre à lever : carbonate de sodium, vanilline), stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, jus concentré de fruits de la passion, crème (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), **noisettes**, alcool, émulsifiants : lécithine de tournesol et de **soja**, éclats de fèves de cacao, **lactosérum** en poudre, arôme naturel de vanille, arômes.**Traces possibles de sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 526 kcal (2200 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 16g), glucides 48g (dont sucres 43g), protéines 7,9g, sel 0,11g.

C003 – 4 COFFRETS CONVIVES :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **amandes**, **noisettes**, eau, crème (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), **beurre**, sirop de sucre inverti, stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, émulsifiants : lécithine de tournesol et de **soja**, **lait** écrémé en poudre, alcool, sucre caramélisé, fleur de sel de Guérande, arôme naturel de vanille, arôme, extrait de paprika. **Traces possibles d'œuf, sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 523 kcal (2188 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 18g), glucides 48g (dont sucres 44g), protéines 6,5g, sel 0,23g.

C004 – COFFRET D'ASSORTIMENT 300 g / C005 – COFFRET D'ASSORTIMENT 450 g / C006 – COFFRET D'ASSORTIMENT 600 g / C007 – COFFRET D'ASSORTIMENT 750 g :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes**, **amandes**, **noix de pécan**, crème (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), **beurre**, sirop de sucre inverti, éclats de spéculoos (farine de **froment**, cassonade, **beurre**, **œuf**, cannelle, poudre à lever : carbonate de sodium, vanilline), brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), purée de framboise (framboise, sucre), eau, stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, crème de noix de coco (extrait de noix de coco, eau), jus concentré de fruits de la passion, émulsifiants : lécithine de tournesol et de **soja**, alcool, **lait** écrémé en poudre, sucre caramélisé, arômes naturels, fleur de sel de Guérande, noix de coco râpée, arômes, extrait de paprika, colorant (décor) : curcumine. **Traces possibles de sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 517 kcal (2166 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 16g), glucides 46g (dont sucres 42g), protéines 6,8g, sel 0,14g.

C030 – BALLOTIN D'ASSORTIMENT 240 g :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes**, **amandes**, éclats de spéculoos (farine de **froment**, cassonade, **beurre**, **œuf**, cannelle, poudre à lever : carbonate de sodium, vanilline), **beurre**, eau, brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), crème (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), sirop de sucre inverti, crème de noix de coco (extrait de noix de coco, eau), sirop de glucose, stabilisant : sirop de sorbitol, émulsifiants : lécithine de tournesol et de **soja**, alcool, **lactose**, **lait** écrémé en poudre, sucre caramélisé, fleur de sel de Guérande, arômes naturels, noix de coco râpée, arômes, extrait de paprika. **Traces possibles de sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 517 kcal (2164 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 16g), glucides 46g (dont sucres 42g), protéines 7,1g, sel 0,18g.

C042 – COFFRET DÉGUSTATION :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes**, **amandes**, crème (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), purée de framboise (framboise, sucre), éclats de spéculoos (farine de **froment**, cassonade, **beurre**, **œuf**, cannelle, poudre à lever : carbonate de sodium, vanilline), eau, sirop de sucre inverti, brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), **beurre**, stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, émulsifiants : lécithine de tournesol et de **soja**, alcool, **lactose**, **lait** écrémé en poudre, sucre caramélisé, fleur de sel de Guérande, arômes naturels, arômes, extrait de paprika. **Traces possibles de sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 502 kcal (2102 kJ), matières grasses 32g (dont acides gras saturés 17g), glucides 44g (dont sucres 40g), protéines 6,8g, sel 0,15g.

C001 – COFFRET DE PRALINÉS ASSORTIS :

Praliné amandes **noisettes** 23% (sucre, **amandes** 5,7%, **noisettes** 5,7%), sucre, beurre de cacao, praliné **noisettes** 10% (**noisettes** 5%, sucre), pâte de cacao, **lait** entier en poudre, praliné pécan 6% (sucre, **noix de pécan** 3%), **noisettes**, brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), éclats de spéculoos (farine de **froment**, cassonade, **beurre**, **œuf**, cannelle, poudre à lever : carbonate de sodium, vanilline), émulsifiants : lécithine de tournesol et de **soja**, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 511 kcal (2139 kJ), matières grasses 32g (dont acides gras saturés 13g), glucides 47g (dont sucres 44g), protéines 7,2g, sel 0,11g.

C038 – COFFRET TRADITION :

Ballotin d'assortiment équitable 180g : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes**, **amandes**, crème UHT (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), sirop de sucre inverti, eau, **lactose**, **beurre**, stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, jus concentré de fruits de la passion, brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), émulsifiant : lécithine de **soja**, **lactosérum** en poudre, alcool, éclats de fèves de cacao, arômes, fleur de sel de Guérande, vanille en poudre. **Traces possibles d'œuf, sésame et autres fruits à coques.** Ingrédients conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade / Max Havelaar : cacao, sucre, fruits de la passion, vanille (65% du volume total). Pour 100g : énergie 521 kcal (2180 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 17g), glucides 46g (dont sucres 43g), protéines 6,4g, sel 0,13g. **Sachet de cookies aux pépites de chocolats 250g :** Farine de **froment**, sucre, **beurre** pâtissier, pépite de chocolat 13% (pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), **œufs**, jaunes d'œufs, **malt**, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude), sel. Pour 100g : énergie 511 kcal (2139,5 kJ), matières grasses 35,2g (dont acides gras saturés 16,4g), glucides 63,2g (dont sucres 23,5g), protéines 6,3g, sel 0,30g. **Terrine de campagne 180g :** Gorge de porc, foie de porc 33%, **lait**, **œufs**, sel, cognac, épices, arômes naturels. Porc origine France, Pour 100g : énergie 312 kcal (1289 kJ), matières grasses 28g (dont acides gras saturés 9,9g), glucides 0,9g (dont sucres 0,7g), protéines 14g, sel 1,80g. **Terrine de canard à l'orange 180g :** Gorge de porc**, canard** 28% (foie maigre, viande, peau, graisse), foie de volaille, orange 4,5%, **lait**, **œufs**, sel, armagnac, épices, arômes naturels. *Porc origine France, **canard origine UE. Pour 100g : énergie 284 kcal (1177 kJ), matières grasses 25g (dont acides gras saturés 9,7g), glucides 1,8g (dont sucres 0,8g), protéines 13g, sel 1,40g.

C043 – CARTE DE VŒUX GOURMANDE CHOCOLAT NOIR, ÉCLATS DE CARAMEL ET DE SUCRE DORÉ :

Pâte de cacao, sucre, caramel au beurre salé 5,3% (sucre, sirop de glucose, **lait** concentré sucré, **beurre** salé), beurre de cacao, sucre coloré 2,7% (sucre, sirop de glucose, agents d'enrobage [gomme laque, cire d'abeille], huile de tournesol, colorant : curcumine), arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, gluten, sésame et fruits à coques.** **Chocolat noir :** 73% de cacao minimum. Pour 100g : énergie 548 kcal (2293 kJ), matières grasses 39g (dont acides gras saturés 24g), glucides 35g (dont sucres 29g), protéines 8,0g, sel 0,05g.

C044 – CARTE DE VŒUX GOURMANDE CHOCOLAT AU LAIT, ÉCLATS DE MÛRES ET DE CARAMEL :

Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, caramel au beurre salé 6,5% (sucre, sirop de glucose, **lait** concentré sucré, **beurre** salé), sucre goût mûre 6,5% (sucre, mûre en poudre, beurre de cacao, arôme naturel de mûre, régulateur d'acidité : acide citrique, sirop de glucose, colorant : jus concentré de sureau), émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, céréales, sésame et autres fruits à coques.** **Chocolat au lait :** 35% de cacao minimum. Pour 100g : énergie 548 kcal (2300 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 20g), glucides 56g (dont sucres 54g), protéines 6,0g, sel 0,21g.

C016 – COFFRET DE TRUFFES FANTAISIE BIO AUX ÉCLATS DE CARAMEL :

Pâte de cacao*, graisse végétale de noix de coco*, sucre de canne*, éclats de caramel* 7% (sucre*, sirop de glucose*, **lait** concentré sucré* [**lait** en poudre*, **beurre***, sucre*]), **beurre*** 0,7%, sel de Guérande 0,03%, beurre de cacao*, poudre de cacao*, caramel aromatisé* (sucre de canne*, sirop de glucose*, eau), émulsifiant : lécithine de **soja***, **Produits issus de l'agriculture biologique FR-BIO-01. Traces possibles d'arachides, céréales, œuf, sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 625 kcal (2588 kJ), matières grasses 51g (dont acides gras saturés 39g), glucides 34g (dont sucres 30g), protéines 4,2g, sel 0,05g.

C010 – BALLOTIN D'ASSORTIMENT ÉQUITABLE 160 g :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes**, **amandes**, crème UHT (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), sirop de sucre inverti, eau, **lactose**, **beurre**, stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, jus concentré de fruits de la passion, brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), émulsifiant : lécithine de **soja**, **lactosérum** en poudre, alcool, éclats de fèves de cacao, arômes, fleur de sel de Guérande, vanille en poudre. Ingrédients conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade / Max Havelaar : cacao, sucre, fruits de la passion, vanille (65% du volume total). **Traces possibles d'œuf, sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 521 kcal (2180 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 17g), glucides 46g (dont sucres 43g), protéines 6,4g, sel 0,13g.

C011 – BALLOTIN D'ASSORTIMENT ÉQUITABLE 250 g :

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes**, **amandes**, crème UHT (**crème**, **protéines de lait**, stabilisants : carraghénanes), sirop de sucre inverti, eau, **beurre**, **lactose**, stabilisant : sirop de sorbitol, sirop de glucose, jus concentré de fruits de la passion, brisures de crêpes (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), émulsifiant : lécithine de **soja**, alcool, **lactosérum** en poudre, éclats de fèves de cacao, arômes, fleur de sel de Guérande, vanille en poudre. Ingrédients conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade / Max Havelaar : cacao, sucre, fruits de la passion, vanille (65% du volume total). **Traces possibles d'œuf, sésame et autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 519 kcal (2175 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 17g), glucides 46g (dont sucres 42g), protéines 6,5g, sel 0,12g.

C017 – TABLETTE À COLORIER « SPÉCIAL NOËL » :

Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, lentilles au chocolat colorées aux extraits de plante 15% [sucre, beurre de cacao, **lactosérum** en poudre, poudre de cacao, amidon de riz, **lait** entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, agents d'enrobage (gomme arabique, cire de carnauba, cire d'abeille, gomme laque), colorants : extraits de plantes (raisins, radis, cassis, citron, carthame, malt d'**orge**, spiruline)], pâte de cacao, étoiles au chocolat blanc 7% (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol), émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, céréales, sésame et fruits à coques.** **Chocolat au lait :** 35% de cacao minimum. Pour 100g : énergie 549 kcal (2298 kJ), matières grasses 33g (dont acides gras saturés 20g), glucides 56g (dont sucres 55g), protéines 5,9g, sel 0,22g.

C045 – VALISSETTE DE NOËL :

Tablette **lait** **lentilles de couleur :** sucre, lentilles au chocolat colorées aux extraits de plante 21% [sucre, beurre de cacao, **lactosérum** en poudre, poudre de cacao dégraissée, amidon de riz, **lait** entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, agents d'enrobage (gomme arabique, cire de carnauba, cire d'abeilles, gomme laque), colorants : extraits de plantes (raisins, radis, cassis, citron, carthame, malt d'**orge**, spiruline)], beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, gluten, sésame et fruits à coques.** **Sucette Calingours :** sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, sésame et fruits à coques.** **Sujet aux chocolats assortis :** sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, gluten, sésame et fruits à coques.** Pour 100g : énergie 557 kcal (2334 kJ), matières grasses 36g (dont acides gras saturés 22g), glucides 50g (dont sucres 49g), protéines 6,8g, sel 0,20g.

C037 – CHOCO MUG PERSONNALISÉ :

Sucre, pâte de cacao, **amandes** 16%, beurre de cacao, boules de céréales croustillantes 10% (farine de **blé** maté, amidon de **blé**, sucre, extrait de malt d'**orge**, poudre de **lait** écrémé, beurre de cacao, sel, arôme naturel de vanille), **lait** entier en poudre, agents d'enrobage (sucre, gomme arabique, gomme laque, sirop de glucose), émulsifiant : lécithine de **soja**, Ingrédients conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade / Max Havelaar : cacao et sucre (64% du volume total). **Traces possibles d'autres fruits à coques.** Pour 100g : énergie 549 kcal (2299 kJ), matières grasses 36g (dont acides gras saturés 17g), glucides 44g (dont sucres 37g), protéines 9,2g, sel 0,15g.

BIEN SE NOURRIR POUR VIVRE MIEUX...

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités (arrêté du 27 février 2007)

www.mangerbouger.fr

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve ;

Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ;

Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ;

Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété ;

Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé ;

Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.) ;

Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes-desserts, etc.) ;

Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).

Un cadeau PERSONNALISÉ

CHOCO MUG PERSONNALISÉ

Mug en céramique (ø 8,5 cm x H. 10 cm)
contenant un sachet de perles d'amandes
et de céréales enrobées de chocolat noir
et au lait issu du commerce équitable (100 g).
Quantité minimum à commander : 50 par modèle.

Réf. C037 • 17,07€ - **12,80€** les 100 g
17,07€ - 12,80€ les 100 g

-  FABRICATION FRANÇAISE
Neuville-aux-Bois (Loiret)
-  PERSONNALISATION OFFERTE
-  SAC CADEAU OFFERT



Personnalisez votre mug
avec votre texte, logo ou photo
sur leschocolatsducoeur.fr.

CARTE MESSAGE PERSONNALISATION OFFERTE

Joignez une carte message personnalisée avec le texte
et/ou le logo de votre choix pour accompagner vos chocolats.



Votre texte
ici

Votre logo
ici

Le verso de votre carte marque votre soutien
auprès des enfants malades du cœur.

Les Chocolats du cœur

apporte son soutien à l'association humanitaire
MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE qui opère des enfants
souffrant de graves malformations cardiaques.
Grâce à votre achat vous soutenez cette association.

**10% DU MONTANT HT DE VOTRE COMMANDE
SERA REVERSÉ À MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE.**



UNE ÉQUIPE À L'ÉCOUTE DES ENTREPRISES ET COLLECTIVITÉS.

DMP Initiatives / Les Chocolats du Cœur
10 avenue Georges Auric, 72021 LE MANS CEDEX 02
02 43 14 30 30 • contact@leschocolatsducoeur.fr - devis@leschocolatsducoeur.fr

leschocolatsducoeur.fr