# Féerie & Gourmandises

Jacques Bockel

chocolatier créateur

Embarquez pour un formidable

# SUR LES TERRES DES

**- Seul, en couple ou en famille -**

**Unique dans le Grand Est :**

à travers une projection à 270 °, vivez une immersion totale avec des planteurs dans leur plantation de cacaoyers !

## VISITE INTERACTIVE
## FILM PANORAMIQUE 270°
## ATELIER CHOCOLAT

### LES MERCREDIS DU CHOCOLAT

**Du 22 novembre au 13 décembre 2017**
**de 14 h 30 à 17 h 30** - SANS RÉSERVATION

**CHOCO'CINÉ :**
Toutes les 20 mn, projection d'un film à 270°
"Les sources du cacao".

**+ CHOC'ATELIER :**

Pour les enfants...
**FABRIQUE TON MOULAGE**
et emporte-le chez toi !

pour les adultes...
**FABRIQUEZ VOTRE PROPRE TABLETTE**
et repartez avec !

**6,50€** par personne

### LES DIMANCHES CHOC'ARTISTE

**- EN CONTINU ET SANS RÉSERVATION -**
**Les 3, 10 et 17 décembre.**

**Nos ateliers de La Chocolaterie seront ouverts au public de 14 h 00 à 17 h 15 et vos enfants et vous pourrez participer aux activités :**

Pour les enfants...
**FABRIQUE TON MOULAGE**
et emporte-le chez toi !

pour les adultes...
**FABRIQUEZ VOTRE PROPRE TABLETTE**
et repartez avec !

**4,50€** par personne
au lieu de 5 €

## LA CHOCOLATERIE

Zone "Le Martelberg" - 16 rue des Rustauds - **67700 MONSWILLER** - **Axe Saverne - Hochfelden D421** - Tél. 03 88 91 29 49

voyage...

# CACAOS !

## VISITE DE GROUPES

*uniquement sur réservation et à partir de **25 personnes**.*

Une **visite interactive** avec projection d'un **film à 270 °** en 3 langues et la **fabrication de votre propre tablette de chocolat.**

### Une visite à la chocolaterie Jacques Bockel, c'est :

- Une **immersion totale** dans une **plantation de cacaoyers**
- **Unique en dans le grand Est :** une projection à 270 ° en 3 langues
- Plus de **60 places assises**
- Une visite **au cœur de l'atelier**
- **Fabriquez votre tablette de chocolat**
- **Accès de plain-pied** durant toute la visite
- Des places de **parking bus**
- **Accès facile**, à proximité des autoroutes

## SORTIES SCOLAIRES

La chocolaterie Jacques Bockel : une idée de visite originale pour allier pédagogie et gourmandise.

## TEAM BUILDING ENTREPRISE

**"L'école du Chocolat"**

Renforcez la cohésion de vos équipes par une après-midi ludique et gourmande.

***3 heures d'initiation dans la bonne humeur !***

**Plus de renseignements :**

Tél. 03 88 91 29 49 - email : groupes@chocolats.alsace

et sur **www.chocolats.alsace**

Jacques Bockel
chocolatier créateur

# 1985-2017 30 ANS DE CRÉATIVITÉ

## DISTINCTIONS INDIVIDUELLES

**2011** Victoire des Autodidactes *"Prix Spécial du Jury"*

**2012** Stars et Métiers : Lauréat départemental et régional *Catégorie : Dynamique commerciale*

**2013** Victoire aux Trophées de la Communication

**2016** Trophées du Pays de Saverne Plaine et Plateau. *"Prix spécial du jury"*

**2016** Trophées du Pays de Saverne Plaine et Plateau. *"Coup de Cœur du Public"*

## DISTINCTIONS

**2002** Nommé au Trophée de l'Export

**2007** **1er prix** aux Awards du Chocolat pour la ***tablette praliné amandes et fleur de sel***

**2011** Médaille d'or à l'Academy of Chocolate de Londres

**2011** **FÈVE D'OR** décernée par le Club des Amateurs de Chocolats Artisanaux d'Origine pour le ***"Pot de confiture Framboise Safran"***

**2012** **TROPHÉE D'OR** "Accuell et Conseils"

**2014** Obtention d'une ***"4ème tablette"*** par le jury du Club des Croqueurs de Chocolat

**2014** Super trophée d'or "Accueil et Conseils"

**2014** **FÈVE D'OR** décernée par le Club des Amateurs de Chocolats Artisanaux d'Origine - Catégorie ***"Praliné au lait"***

**2015** **MÉDAILLE DE BRONZE** à l'Academy of Chocolate de Londres pour nos chocolats ***"Kalamansi"*** et ***"Retour de Flamme"***

**2016** **INNOVAL :** produit alimentaire de l'année région Grand Est pour Nut'Alsace®, recette au Maltitol.

**2017** **MÉDAILLE D'OR** à l'International Chocolate Awards de Paris pour la ***barre praliné amandes et fleur de sel***

**2017** **MÉDAILLE D'ARGENT** à l'International Chocolate Awards de Paris pour notre chocolat ***"Praliné Nut'Alsace®"***

**2017** **MÉDAILLE DE BRONZE** à l'International Chocolate Awards de Paris pour notre chocolat ***"Ganache Agrumes et Hibiscus"***

**2017 MERCURE D'OR** catégorie développement économique décerné par la CCI de France.

**Cabosse Rouge**
*Praliné à l'Ancienne*

**Cabosse Jaune**
*Praliné Noisette*

**Cabosse Orange**
*Praliné Isigny*

**Retour de Flamme**
Médaille de Bronze aux Chocolate Awards Paris et Londres
*Ganache Baie de Timut*

**Kougelhopf Noir**
*Praliné Amande*

**Kougelhopf Lait**
*Praliné Feuilleté Cannelle*

**Passion**
*Ganache Fruit de la Passion*

**Géranium**
*Caramel Blanc Géranium*

**Insomnie**
*Praliné Biscuit Coco*

**Rêve de Surfeur**
*Ganache Citron Jaune et Vert*

**Palet Or**
*Ganache Amère*

**Spéculoos**
*Praliné Spéculoos*

**Dôme**
*Caramel Fleur de Sel*

**14 Juillet**
*Praliné Pétillant*

**What Else**
*Praliné Café, Gelée Citron*

**Nuit Torride**
*Ganache Gingembre*

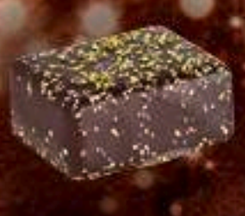
# 50
recettes
à découvrir

**Saké**
*Pâte d'Amande Alcoolisée*

**Lubeck**
*Pâte d'Amande 60 %*

**Framboise**
*Ganache Framboise*

**Rhum Noisette**
*Pâte de Noisette du Piemont, Ganache au Rhum*



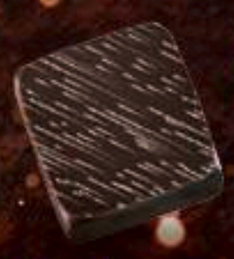
**Iran**
*Pâte d'Amande Pistache*

**Chouchou**
*Praliné Amandes Doux*

**Fraisier**
*Ganache Fraise*

**Cajou**
*Praliné Noix de Cajou, Éclats de Caramel au Sel de Guerande.*

**Grande Tendresse**
*Praliné Amande, Noisette*



**Bretagne**
*Ganache Caramel au Beurre Salé*

**Kalamansi**
Médaille de Bronze aux Chocolate Awards Paris et Londres
*Caramel Kalamansi*

**Aztèque**
*Ganache Gingembre et Piment d'Espelette*

**Escargot**
*Praliné Croquant (lait, noir ou blanc)*

**Agrumes Hibiscus**
Médaille de Bronze aux Chocolate Awards de Paris
*Ganache Agrumes, Hibiscus*

**Rochers**
*Amandes Bâtonnets (existe en Lait, Noir ou Blanc)*

**Pomme Cannelle**
*Ganache Cannelle, Gelée de Pomme*

**Framboise Safran**
Élu "Fève d'Or"
*Ganache Safran, Gelée de Framboise*

**Poire Caramel**
*Ganache Poire Caramel*

**Myrtille Poivre Séchuan**
*Ganache Poivre de Séchuan, Gelée de Myrtille*

**Noisetier**
*Praliné Noisette entière*

**Nut'Alsace®**
Médaille d'Argent aux Chocolate Awards de Paris
*Pâte à tartiner 45% de Noisettes du Piémont*

**Amandes & Fleur de Sel**
1er prix aux Awards du Chocolat Paris et Londres
*Gianduja, Amandes, Huile d'olive, Fleur de Sel*

**Coco Framboise**
*Réduction de Framboise, Ganache Noix de Coco*

**Chocolat Chaud**
*Ganache Chocolat Alunga (double fermentation), Pelure de Fèves de Cacao Infusées*

**CHOCOLATS AU MALTITOL** : voir page 18

**NOS COFFRETS :**

| | |
|---|---|
| 300 g | **21,90 €** |
| 600 g | **43,80 €** |
| 900 g | **65,70 €** |

# Des Saveurs Authentiques et Originales

Redécouvrez nos grands classiques, osez les nouveautés audacieuses : nos bonbons à déguster sont issus d'un savoir-faire artisanal qui apportera une saveur unique à vos fêtes de fin d'année.

★★★★

Chocolats fabriqués spécialement pour la période de Noël :

**Saveurs d'Espagne**
*Pâte d'Amande Orange*

**Arabica**
*Ganache Café*

**Asie**
*Ganache Thé*

**Rucher**
*Ganache Miel de Châtaignier*

**Route Des Indes**
*Praliné aux Épices*

**Orange Pain d'Épices**
*Ganache Orange, Pain d'Épices*

**Passion Meurtrière**
*Ganache Crémant d'Alsace, Grain de Cassis*

★★★★

## CHOCOLATS PERSONNALISÉS :

**votre image à croquer !**

Vous êtes un professionnel ?

Remerciez vos clients de façon originale en leur offrant des chocolats personnalisés avec votre logo.

Consultez-nous !

**Tél. 03 88 91 29 49**

# LES TRUFFES

## *8 RECETTES DIFFÉRENTES !*

1. Nut'Alsace® Blanche, enrobage Noix de Coco
2. Ganache Amère, enrobage Cacao Intense
3. Ganache Mirabelle, enrobage Cacao Jaune
4. Praliné Feuilleté, enrobage Cacao
5. Nut'Alsace® Piémont, enrobage Cacao
6. Praliné Pain d'Épices, enrobage Pain d'Épices
7. Ganache Whisky, enrobage Cacao
8. Praliné Amandes, enrobage Amandes Hachées
9. Ganache Kirsch, enrobage Sucre Glace et Cacao

**13,50 €**
La boîte de 150 g

**37,50 €**
Le coffret 3 boîtes 450 g

★★★★

# LES CHÂTAIGNES

**3 recettes :** Gianduja, Praliné Noisette, Feuilleté Cannelle

***L'EXIGENCE JACQUES BOCKEL :***
*Une sélection rigoureuse des meilleures pistaches et amandes du marché. Une pâte d'amande peu sucrée* ***pour une châtaigne de 45 g au goût inimitable !***

**4,50 €**
La châtaigne

**12,50 €**
Les 3 châtaignes

**19,00 €**
Les 5 châtaignes

★★★★

# LES GLANDS

Praliné Noisette

**9,90 €**
Le sachet 135 g

SÉLECTION JACQUES BOCKEL

Les **Marrons Glacés**

1 marron | **2,20 €** - 4 marrons | **8,00 €**

SÉLECTION JACQUES BOCKEL

Les **Kirschele** 135 g | **9,90 €**

Les **Orangettes** 135 g | **9,90 €**

Les **Fruits de Mer** 230 g | **10,50 €**
470 g | **21,00 €**
950 g | **42,00 €**

Praliné Amande
et Noisette

# La Précision du geste

Pour transformer chaque spécialité en succès, le secret réside dans la patience. Nos recettes nécessitent une exigence de tous les instants, gage de produits d'une qualité exceptionnelle.

★★★★

## LES GUINETTES

Des cerises au bon Kirsch d'Alsace

**14,60 €**
La boîte de 200 g

# BOÎTES GARNIES

## *Croquez le plaisir jusqu'au bout !*

**Quoi de plus triste qu'une boîte de chocolats vide ?**

Jacques Bockel Chocolatier a résolu le problème en créant des boîtes... en chocolat ! Leurs formes originales abritent de délicieux assortiments de bonbons de chocolat.

**1. Pause-Café**
- **1 Tasse** 100 g | **8,90 €**
- **2 Tasses** 200 g | **16,90 €**
- **2 Tasses + Cafetière** 400 g | **34,50 €**

**2. Ensemble Bière La Canette et son Verre**
450 g | **38,90 €**

**3. Le Piano**
360 g | **30,90 €**

**4. Le Violon Alto**
300 g | **24,90 €**

**5. Le Violon**
200 g | **16,90 €**

**6. La Corne d'Abondance**
500 g | **40,90 €**

**7. Le Panier Évasé**
380 g | **31,50 €**

**8. Le Panier**
230 g | **19,60 €**

**9. Le Petit Panier**
100 g | **8,90 €**

**10. La Bouteille "Choco Champ"**
400 g | **36,50 €**

**11. Coupe de Champagne**
210 g | **19,90 €**

**12. Le Chat Endormi**
300 g | **24,90 €**

**13. La Feuille d'Érable**
100 g | **8,90 €**

**Toutes nos boîtes sont garnies de bonbons de chocolat.**

# SHOPPING CHIC

**30,90 €**
Sac à Main 350 g

**19,90 €**
Talon Aiguille
Garni 210 g

**35,90 €**
Talon Clouté Garni
350 g

★★★★
## COLLECTION FEMME

**14,40 €**
Le Mocassin Garni
150 g

**35,90 €**
Talon Chic Garni
420 g

*Le Goût du Raffinement*

Osez l'originalité de nos créations exclusives : elles savent surprendre par leur beauté et charmer par leur saveur... à moins que ce ne soit le contraire !

**NOUVEAU**

★★★★
## COLLECTION HOMME
La Chaussure Homme Garnie 210 g

**19,90 €**

Chocolat PUR BEURRE DE CACAO

UNE FABRICATION HAUTEMENT ARTISANALE

DÉCORÉ À LA MAIN

FABRIQUÉ EN "JUSTE À TEMPS" FRAÎCHEUR GARANTIE

# LES COFFRETS

## LES CRAYONS
aux couleurs chocolat

**Assortiment de chocolats et de confiseries au beurre de cacao.**

La boîte de 12 crayons
240 g | **19,90 €**

3 crayons **5,00 €** | 7 crayons **10,00 €**

## LES OUTILS DU BRICOLEUR
**avec ses clous tout chocolat dans une caisse en bois**
lait ou noir
330 g | **25,90 €**

## LE COFFRET DU MARAÎCHER
6 recettes de pralinés différentes
350 g | **23,50 €**

## LE COFFRET DU JARDINIER
350 g | **23,50 €**

## LE COFFRET DE MAQUILLAGE
250 g | **18,50 €**

## LES ASPERGES D'ALSACE®
220 g | **13,90 €**

*Autant en emporte le... cacao !*

**NOUVEAU**

## LE COFFRET D'AUTOMNE
350 g | **24,90 €**

## LES CIGARES DU PHARAON®
Tout Praliné : 7 pièces - 7 recettes
350 g | **25,50 €**

## LE TOUR DU MONDE EN CHOCOLAT®
84 mini-tablettes pour parcourir le monde !
450 g | **39,90 €**

## KAMA SUTRA
Le chocolat dans tous ses ébats®
Coffret lait 40 %
ou noir 70 %
200 g | **24,69 €**

## LES ROSES DE SAVERNE®
aux sept parfums envoûtants :

Praliné à l'ancienne, praliné aux épices, praliné aux amandes, praliné au café, praliné aux noisettes, Fleur de Sel, praliné biscuit coco

La rose **4,90 €** | 3 roses **13,00 €** | 5 roses **20,00 €**



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS - WWW.MANGERBOUGER.FR

★★★★

# LES TABLETTES DE JACQUES

## LES PURES ORIGINES :

Côte d'Ivoire (lait 41 %)
Venezuela (lait 43 %)
Vanuatu (lait 44 %)
Pérou (noir 64 %)
Madagascar (noir 66 %)
St Domingue (noir 70 %)
Sao Tomé (noir 70 %)
Équateur (noir 71 %)
Vietnam (noir 73 %)
Tanzanie (noir 75 %)
Ouganda (noir 80 %)
Extrême (cacao 100 %)

## LES CLASSIQUES :

Blanchoc (blanc)
Cannelle (blanc)
Caramel (lait 31,1 %)
Miel (lait 32,8 %)
Café (noir 45,5 %)
Aztèque (noir 70 %)
Orange (noir 70 %)

| | |
|---|---|
| 1 tablette 85 g | 4,25 € |
| 5 tablettes | 20,00 € |
| 9 tablettes + 1 OFFERTE | 38,25 € |

## LES FANTAISIES :

Confiserie au beurre de cacao, colorants naturels

Fraise Tagada (blanc) - Orange (blanc) - Barbe à Papa (blanc)

Le % indique la teneur en cacao.

★★★★

# LES BARRES DE JACQUES

## CHOCOLAT BLANC :

Pralin Choco Blanc
Pralin Biscuit Coco

## CHOCOLAT AU LAIT :

Amande Fleur de Sel
Pralin à l'Ancienne
Pralin Noisettes
Pralin Spéculoos
Pralin Café
Pralin Nut'Alsace®

## CHOCOLAT NOIR :

Amande Fleur de Sel
*1er prix - International Chocolate Awards Paris 2017*
Pralin Amandes
Pralin Pétillant
Pralin Croustillant
Pralin Route des Indes
Pralin Intense Amandes Noisettes
Feuilleté Cannelle
Gianduja

| | |
|---|---|
| 1 barre 85 g | 4,25 € |
| 5 barres | 20,00 € |
| 9 barres + 1 OFFERTE | 38,25 € |

# Des fourrages intenses et généreux

# LES TOURS CHOCOBSESSION

Douce, folle ou pure...

## Douce Obsession

**7 CARREAUX**

Une délicieuse combinaison de chocolats généreusement fourrés avec des recettes gourmandes de nombreuses fois primées.

## Folle Obsession

**16 CARREAUX**

Une association surprenante et ludique de chocolats issus de notre collection "Classique" et "Fantaisie".

## Pure Obsession

**16 CARREAUX**

Assortiment de chocolats de pures origines, pour voyager dans l'univers chocolaté du Venezuela jusqu'en Ouganda.

**24,90 €**
la tour de 370 g

TABLETTES ET BARRES AU MALTITOL : voir page 18

Chocolat PUR BEURRE DE CACAO

UNE FABRICATION HAUTEMENT ARTISANALE

# MOULAGES

## LES SAINTS NICOLAS

1
**GÉANT !**
**66 cm - 2,76 Kg**
Le St Nicolas Géant
**129,00 €**

2
30 g | ↕ 11 cm
**2,30 €**

3
50 g | ↕ 13 cm
**3,50 €**

4
80 g | ↕ 17 cm
**5,50 €**

5
180 g | ↕ 24 cm
**9,90 €**

6
Le St Nicolas à Cheval
130 g | ↕ 18 cm
**8,40 €**

10
Le Bon Père Noël
125 g | ↕ 15 cm
**8,20 €**

11
Le Père Noël sur le Toit
220 g | ↕ 18 cm
**11,90 €**

12
Le Père Noël en Cabriolet
155 g | ↔ 17 cm
**8,90 €**

13
Miss Noël
50 g | ↕ 14 cm
**3,90 €**

17
Plein de Jouets
280 g | ↕ 19 cm
**14,90 €**

18
Le Père Noël et son étoile
130 g | ↕ 17,50 cm
**8,40 €**

19
Papa Noël
100 g | ↕ 16,5 cm
**6,20 €**

20
Les Petits Pères Noël
35 g ↕ 9 cm | 35 g ↕ 11 cm | 40 g ↕ 11 cm
**2,90 €**



23
Le Sapin de Noël
120 g | ↕ 9 cm
**8,20 €**

24
Le Bonhomme de Neige Géant
1,58 Kg | ↕ 48 cm
**82,00 €**

25
Les 2 font la Paire !
210 g | ↕ 17 cm
**10,90 €**

26
Le Bonhomme de Neige
90 g | ↕ 13,5 cm
**5,70 €**

27
Le Grand Froid
230 g | ↕ 23 cm
**12,80 €**

# DE NOËL

DÉCORÉ À LA MAIN

MOULAGES FAITS MAIN

FABRIQUÉ EN "JUSTE À TEMPS" FRAÎCHEUR GARANTIE

7

Le St Nicolas Assis
270 g | ↕23 cm
**14,70 €**

8

Le St Nicolas à Vélo
220 g | ↕19 cm
**11,40 €**

9

Le St Nicolas et son Ourson
185 g | ↕19 cm
**10,90 €**

14

Le Père Noël et son Mulet
85 g | ↕14,5 cm
**5,50 €**

15

Joyeux Noël
210 g | ↕17 cm
**12,50 €**

16

Le Père Noël Traditionnel
190 g | ↕26 cm
**11,20 €**

## Moulages Faits Main

**45 cm : Idéal pour décorer votre table de réveillon !**

21

Le Traîneau du Père Noël
860 g | ↔ 45 cm
**44,00 €**

22

L'Ange
135 g | ↕13,5 cm
**8,80 €**

**La tablette de noël**
Fourrée Praliné Amande et Fleur de Sel
105 g | **5,90 €**

28

Ted
230 g | ↕18,5 cm
**12,80 €**

**La Carte de Noël**
Chocolat au lait
105 g | **5,70 €**

**Le Calendrier de l'Avent**
Lait, Noir ou Mixte
190 g | **13,90 €**

# LES **MAENNELE'S**

## La tradition alsacienne s'étend au Grand Est.

*Créés en 2014 par Jacques Bockel pour rendre hommage, en forme de clin d'œil, au petit bonhomme que les Alsaciens dégustent traditionnellement au moment des fêtes de fin d'année, les Maennele's se mettent à la page.*

***Découvrez deux nouvelles recettes :***
*Ganache Bergamote et Marc de Champagne. Avec la version Nut'Alsace, ce trio gourmand représente avec sympathie la nouvelle Région Grand Est, aux côtés de 14 autres recettes plus savoureuses les unes que les autres.*

**19,90 €**
La boîte de 21 Maennele's 190 g

### 14 autres recettes

- Praliné aux Épices de Noël
- Praliné Intense
- Caramel Fleur de Sel
- Praliné Amandes Douces
- Ganache Amère
- Praliné Noisette Croustillant
- Ganache Rhubarbe
- Ganache Passion
- Ganache Mirabelle
- Gianduja
- Ganache Citron Jaune & Vert
- Praliné Noisettes
- Praliné Amandes
- Gianduja Coco

**LE LORRAIN** — Ganache Bergamote

**L'ALSACIEN** — Nut'Alsace®

**LE CHAMPENOIS** — Ganache Marc de Champagne

**10,00 €**
Le sachet de 12 Maennele's - 105 g

# LES **NOUGATS**




5 recettes savoureuses : nature au miel de lavande et amandes de Provence, Pistache, Chocolat, Framboise et Caramel au beurre salé.

Tendres et riches en amandes, ces nougats sont de véritables douceurs pour le palais.

**5,60 €**
Les 100 g

NOUVEAU ★★★★

# BOULES SURPRISES

*Elles décorent les sapins depuis des décennies : Jacques Bockel, chocolatier créateur, a décidé de remettre les boules de Noël au goût du jour...*

***Aussi jolies à regarder que bonnes à déguster :*** *il suffit de les briser pour découvrir à l'intérieur un assortiment de chocolat noir, au lait ou blanc.*

*Des boules surprises pour décorer le sapin ou votre table, ou encore pour dévorer de suite ? Les plus gourmands d'entre vous ont déjà la réponse !*

**6,50 €** La boule de 100 g

**18,00 €** Les 3 boules 300 g

## La Tradition a du Goût

La période des fêtes de fin d'année est un moment que nous aimons particulièrement à la chocolaterie, car il symbolise les retrouvailles en famille et les instants de bonheur partagé, autour de nos savoureuses créations.

## LA CRÈCHE

Retrouvez les personnages de la nativité en version chocolatée. À placer dans la crèche et à savourer, pas seulement du regard...

**24,90 €** Le coffret de 9 sujets - 215 g

NOUVEAU ★★★★

# COFFRET FLORENTIN

*Amateurs de chocolat et de fruits secs, comment ne pas craquer pour le Florentin revisité par Jacques Bockel, chocolatier créateur ?*

*Une savoureuse sélection d'amandes, de noisettes du Piémont italien (considérées comme les meilleures au monde : ce sont celles que nous utilisons dans la recette du Nut' Alsace® !) et de la pistache d'Iran, sur un lit de chocolat noir à la saveur puissante. Impossible de résister !*

**19,00 €**
Le coffret de 220 g




***IDÉE ENTREPRISE :***
***Possibilité d'y adjoindre une carte de visite chocolatée et personnalisée !***

**9,90 €**
Le sachet de 135 g

NOUVEAU ★★★★

# PLANCHE APÉRITIF

*Nouvelle recette praliné, amandes et cacahuètes pour ce saucisson-chocolat « à la bonne franquette », qui séduira même les végétariens !*

**19,50 €**
Le coffret de 200 g

# CARAQUES

## ÉDITIONS LIMITÉES

## SPÉCIAL NOËL

*Pendant les fêtes de fin d'année, les Caraques s'habillent en formes de sapin, d'étoile, d'ange, de cadeau, de bonhomme de neige ou encore de lutin : à croquer dès à présent !*

**8,90 €**
Le sachet de 150 g

## Créativité tous azimuts !

De nouvelles créations, pensées avec amour et réalisées avec le tournemain irremplaçable d'un grand artisan chocolatier.

**NOUVEAU** ★★★★

# PALETS ÉNERGIE & VITALITÉ

*Comment concilier bien-être et nouvelles saveurs ? Découvrez les Palets Énergie : un délicieux chocolat noir recouvert, selon les recettes, d'amandes, de baies de goji, de fibres ou encore de graines de tournesol, de courge, de chia ou de lin... pour se régaler sainement.*

**10,00 €**
Le Sachet de 18 Palets

RECETTES AU MALTITOL

# ADAPTÉES AUX DIABÉTIQUES

Découvrez en boutique notre gamme de chocolats au maltitol :
des recettes avec édulcorant issu de céréales plus particulièrement adaptées aux diabétiques.

## Les Bonbons de Chocolat

Praliné Noisette Entière

Praliné Coco

Praliné Amandes Hachées

Praliné Riz Soufflé

Praliné Café

Praliné Pain d'Épices

Amandes & Fleur de Sel

Praliné Pistache

Praliné Intense

Pâte à Tartiner Nut'Alsace®
Noisettes du Piémont

Rochers Amandes Bâtonnets
(existe en Lait ou Noir)

**NOS COFFRETS :**

| | |
|---|---|
| 300 g | 22,50 € |
| 600 g | 45,00 € |
| 900 g | 67,50 € |

## Les Tablettes & barres

★★★★
**LA BARRE PRALIN** 85 g
**4,50 €**

★★★★
**LES TABLETTES DE JACQUES**

- Lait
- Noir
- Noisette Lait
- Noisette Noir

| | |
|---|---|
| 1 tablette 85 g | 4,50 € |
| 5 tablettes | 20,00 € |
| 10 tablettes | 38,25 € |

## Les Boîtes Garnies

Le Panier
230 g | 20,15 €

Le Panier Évasé
380 g | 32,40 €

Le Talon Aiguille
210 g | 20,50 €

La Chaussure Homme
210 g | 20,50 €

La Pause-Café
- 1 Tasse
  100 g | 9,15 €
- 2 Tasses
  200 g | 17,40 €

# NUT'ALSACE®

LA PÂTE À TARTINER ALSACIENNE

RECETTE AU MALTITOL

ÉLU PRODUIT ALIMENTAIRE DE L'ANNÉE
Région Grand Est

**7,50 €** le pot de 220 g

**20,00 €** les 3 pots de 220 g

# CHOC'CARONS

*Parce qu'on peut être à la fois amateur de chocolat et de macarons, Jacques Bockel a réuni pour vous le meilleur des deux mondes, en créant les Choc'carons.*

*Retrouvez, sous une généreuse couche de chocolat, la ganache d'un Cœur de macaron. Ils se déclinent en 20 recettes gourmandes, qui trouveront naturellement leur place sur votre table de fête.*

Mangue · Fleur de Sel · Gianduja · Nut'Alsace® · Praliné Pétillant

Citron · Fraise · Passion · Café · Framboise · Biscuit Coco

Melon · Thé · Rhubarbe · Croquant · Feuilleté · Praliné à l'Ancienne

Praline Noix de Cajou et Caramel Sel de Guérande

**21,90 €** La boîte de 300 g

**36,50 €** La boîte de 500 g

*Faites varier les plaisirs...*

## LE COMPTOIR DES MATIERES PREMIERES

*Parce qu'en chacun de nous, il y a un(e) pâtissier(e) qui sommeille, Jacques Bockel chocolatier créateur a décidé de mettre à votre disposition ses meilleurs ingrédients, pour vous permettre de réaliser, en toute liberté, vos propres délices de Noël.*

*Que vous les appeliez Bredele ou Bredala importe peu : l'essentiel, c'est de les déguster !*

**AU MAGASIN DE FABRIQUE**

# NUT'ALSACE®

LA PÂTE À TARTINER ALSACIENNE

Innovation Agro Alimentaire du Grand Est — INOVAL 2016 — PRIX CONSO

## ÉLU PRODUIT ALIMENTAIRE DE L'ANNÉE
**Région Grand Est**

**7,50 €** le pot de 220 g | **15,50 €** le pot de 550 g

**OFFRE SPÉCIALE***
**20,00 €** au lieu de 22,50 €
les **3 pots** de 220 g
** en boutique uniquement.*

**J'APPORTE MON POT**
**2,50 €** les 100 g (25 € / Kg)
EN LIBRE SERVICE

**RECETTE DE NOEL**
... aux épices de pain d'épices !

Une pâte à tartiner sans huile de palme
**45% DE NOISETTES DU PIÉMONT**
**Un succès phénoménal, un goût INIMITABLE !**

EXISTE EN 5 RECETTES >

**www.nut.alsace**

# Bientôt Noël !

*Et voici notre nouvelle brochure, la si bien nommée **# féerie et gourmandises #**.*

*Que serait cette fête sublime et familiale sans chocolats et autre nougats qui vous rendent vos journées et soirées d'hiver plus douces ?*

*Le vent de la créativité et du bon goût nous dictant notre cap, des vagues de nouveautés vous attendent à toutes les pages.*

Un coffret d'automne aux multiples recettes de pralinés, des boules de Noël surprises pour décorer votre sapin, des sujets de Père Noël inédits toujours décorés à la main avec des colorants naturels. -Page 10-

De nouvelles recettes de Maenneles aux habits lorrains et champenois. -Page 14-

Le coffret marteau avec son florentin géant pouvant être accompagné d'une carte de visite chocolat et la planche apéritive avec son saucisson praliné amande plus vrai que nature, un couteau et un sachet d'olives chocolat mettront des touches d'humour lors de vos cadeaux de Noël. -Page 16-

Pour lutter contre les frimas de l'hiver nous avons créé pour vous réchauffer et vous donner du peps, les palets Énergie et vitalité. -Page 17-

Pour nos clients diabétiques, la collection de chocolats au Maltitol s'enrichit de 4 nouvelles recettes dont le fameux amande et fleur de sel. -Page 18-

Une recette supplémentaire de choc'carons, un praliné noix de cajou et caramel sel de Guérande, et pour les pâtissières et pâtissiers amateurs nous avons mis en place (dans le magasin de fabrique) un comptoir des matières premières à des prix défiants toute concurrence grâce à notre force d'achats spécialisés. J'ai tenu personnellement à vous en faire profiter. -Page 19-

Et pour terminer, cette année les boîtes de chocolats seront rondes ; une petite note nostalgique des fêtes de Noël d'antan.

**Toute l'équipe de la chocolaterie, les responsables et vendeurs des neuf boutiques et moi-même vous souhaitons une sublime, une agréable et tout simplement une très belle fête de Noël !**

*Et vive le chocolat !!!*

**Jacques Bockel**

**Jacques Bockel**
*Chocolatier - Créateur*

JR&NEOH CREATIVE AGENCY® - Crédit photos : Marcel Ehrhard, André Juncker, Chocolaterie Jacques Bockel, fotolia.com.
RCS 479079329 CHOCOLATERIE JACQUES BOCKEL - Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques. **NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.**




## Votre Boutique de **SAVERNE**
77 Grand'Rue - 67700 SAVERNE
Tél. **03 88 02 06 78**

**HORAIRES SPÉCIAL NOËL**
Lundi : 14 h > 19 h
Du mardi au vendredi : 9 h > 19 h
Samedi : 9 h > 18 h
**Dimanches 10 et 17/12 :** 14 h > 18 h
**Dimanche 24 décembre :** 9 h > 17 h

## Votre **MAGASIN DE FABRIQUE**
Zone "Le Martelberg" - 16 rue des Rustauds
Axe Saverne - Hochfelden D421
67700 MONSWILLER - Tél. **03 88 91 29 49**

Du lundi au vendredi : 9 h > 18 h 30
Samedi : 9 h > 18 h
**Dimanches 3, 10 et 17/12 :** 10 h > 18 h
**Dimanche 24 décembre :** 9 h > 17 h

**NOS AUTRES BOUTIQUES**

**STRASBOURG Centre-ville** • 10 rue du Vieux Marché aux Poissons - 67000 STRASBOURG - Tél. 03 90 22 17 47
**STRASBOURG Centre Commercial Auchan Hautepierre** • A351 Sortie 3 - Tél. 03 88 22 34 05
**COLMAR** • 15 rue des Serruriers - Place des Dominicains - 68000 COLMAR - Tél. 03 89 23 06 75
**MULHOUSE** • 10 rue Mercière - 68100 MULHOUSE - Tél. 09 67 18 00 44
**NANCY** • Allée centrale du Marché Couvert - Place Henri Mengin - 54000 NANCY - Tél. 03 83 19 85 87
**METZ** • 12 rue Grand Cerf - 57000 METZ - Tél. 03 87 20 77 64
**TROYES** • 24 rue Champeaux - 10000 TROYES - Tél. 09 50 39 50 54

Rejoignez-nous sur facebook

*Boutique en ligne :*
**www.chocolats.alsace**

**La Chocolaterie** ▶ "Le Martelberg" - 16 rue des Rustauds (Axe Saverne - Hochfelden D421) - 67700 MONSWILLER - Tél. 03 88 91 29 49