

Les
Secrets
du **Chocolat**
par Schaal

Catalogue
2025

CSE - ENTREPRISES - ASSOCIATIONS - ÉCOLES

Cette gourmandise
vous est offerte par :

Votre Logo

Les
Secrets
du **Chocolat**
par Schaal

Nouveau !

Personnalisez votre
sélection

Les Secrets du Chocolat

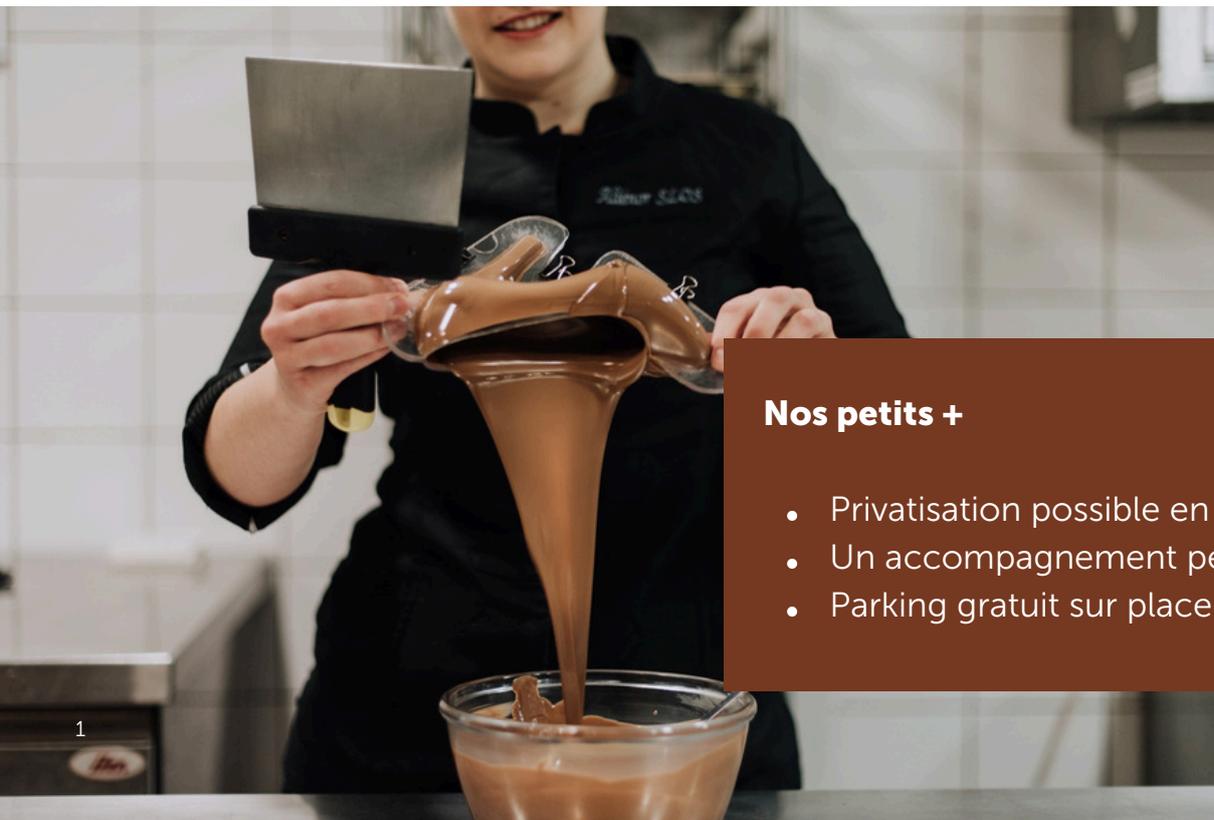
Bien plus qu'un musée

Idéalement situé, aux portes de Strasbourg et à proximité de l'autoroute A35 et du tram, Les Secrets du Chocolat par Schaal vous accueillent pour votre séminaire ou votre événement d'entreprise.

Parce que travail rime aussi avec plaisir, nous avons imaginé pour vous une offre 100% gourmande pour partager un moment de convivialité entre collègues ou souder une équipe.

Ne vous déplacez plus ! Notre établissement est un lieu tout-en-un : animation, salle de réunion et restaurant se trouvent sur le même site.

Prêt à décoller pour un voyage gourmand avec vos collaborateurs ?



Nos petits +

- Privatisation possible en soirée
- Un accompagnement personnalisé
- Parking gratuit sur place

Location d'espaces



Situé au sud de Strasbourg, Les Secrets du Chocolat par Schaal sont un cadre idéal pour échanger, se retrouver et partager. Nous vous accueillons toute l'année pour vos réunions d'affaires ou vos séminaires d'entreprise. Organisez votre prochain événement dans un environnement propice à la création et à la cohésion !

Agrémentez vos réunions d'une pause sucrée

- Formule petit-déjeuner**
 (viennoiseries, boissons chaudes, jus)  **7,00€ /pers.**
- Formule pause**
 (thé, café et plateau de chocolats)  **3,20€ /pers.**



Jusqu'à 25 personnes

L'heure : 75€ ½ journée (max. 4h) : 200€ Journée : 300€

Rectangle	En U	En classe	Îlots	Cabaret	Conférence
20 pers.	20 pers.	25 pers.	24 pers.	18 pers.	25 pers.

De 26 à 60 personnes

L'heure : 150€ ½ journée (max. 4h) : 400€ Journée : 600€

Conférence
60 pers.



Restauration

+ de 20 personnes

Formule identique pour l'ensemble du groupe.

Formule 1 25,00€
/pers.

Entrée
+
Plat
+
Dessert

Formule 2 28,00€
/pers.

Formule 1
+
eau et café

Formule 3 32,50€
/pers.

Formule 2
+
un apéritif

Formule 4 36,00€
/pers.

Formule 3
+
un verre de vin

**Demandez-nous le menu
du moment !**

Restauration

- de 20 personnes



Formule 1

16,50€
/pers.

Plat au choix*

+

Dessert du moment

+

Une boisson
sans alcool

(hors limonade au chocolat)

Formule 2

19,90€
/pers.

Plat au choix*

+

Buffet sucré
à volonté

+

Une boisson
sans alcool

(hors limonade au chocolat)

+

Une boisson
chaude

*Les choix sont à donner au minimum 72h à l'avance



Les animations



Assistez à une démonstration ou participez à un atelier pour bien comprendre le métier de chocolatier et repartir avec votre gourmandise !

DÉMONSTRATION - FABRICATION PÂTE À TARTINER

4,00€
/pers.



Durée : 20 min.
par sous-groupe de 30
personnes



max. 60 personnes

Au cœur du musée du Chocolat, dans la fabrique à chocolats, observez la chocolatière réaliser sa fameuse pâte à tartiner, pas à pas. Posez-lui toutes vos questions pour que cette délicieuse gourmandise n'ait plus aucun secret pour vous !

Le + : chaque participant repart avec un pot de pâte à tartiner pour une dégustation chez soi (environ 50g).

Disponible hors vacances scolaires (zone B)

LUN MAR MER JEU VEN SAM DIM

ATELIER - MA TABLETTE EN CHOCOLAT

5,50€
/pers.



Durée : 20 min.
par sous-groupe de 12
personnes



max. 30 personnes

Enfilez votre équipement d'apprenti chocolatier et suivez les instructions de nos chocolatières pour réaliser une délicieuse tablette en chocolat. Choisissez le format, le type de chocolat et les décorations gourmandes que vous souhaitez disposer sur votre tablette et... à vous de jouer !

Le + : les participants repartent avec leur tablette, à déguster chez soi.

Disponible hors vacances scolaires (zone B)

LUN MAR MER JEU VEN SAM DIM

Teambuilding



Créez du lien avec vos collaborateurs

en pratiquant une activité accessible à tous. Votre équipe se retrouve autour d'une thématique qui fait l'unanimité : le chocolat !

Créativité, travail d'équipe et convivialité sont au programme !

À VOS MARQUES, DÉGUSTEZ, CHOCOLATEZ !



Durée : 1h00

Reproduisez en équipe une tablette dégustée à l'aveugle. Chaque équipe est divisée en deux : une partie de l'équipe déguste à l'aveugle une tablette de chocolat et doit découvrir, juste au goût, les ingrédients nécessaires pour la réaliser.

L'ensemble de l'équipe doit ensuite sélectionner le chocolat et choisir les toppings en fonction des ingrédients découverts lors de la dégustation.

La dernière étape consiste à fabriquer la tablette et découvrir si elle est identique (ou non !) à la tablette dégustée. Alors, verdict ?

18,00€
/pers.

MASTERPIECE EN CHOCOLAT



Durée : 1h00

Il est temps de passer à l'action ! Choisissez un thème qui vous tient à cœur et dessinez votre future création chocolatée avant de la réaliser avec les morceaux de chocolat devant vous.

Mais le déroulement de l'atelier est chamboulé par de nouvelles règles qui amènent à s'adapter et à travailler en équipe pour atteindre un objectif commun : rassemblez vos créations en une masterpiece en chocolat. Ambiance chaleureuse et bonne humeur sont au rendez-vous !

Le montage est à emporter au bureau et à déguster entre collègues.

18,00€
/pers.



r
r de cacao



Chocolate making
and cocoa processing



La visite du musée



Durée : 1h00



Capacité : jusqu'à 60 personnes



Visite du musée : envol vers l'univers du chocolat

Partez pour un voyage gourmand dans l'univers du chocolat ! Le parcours de visite vous emmène à la découverte des étapes de fabrication, de la récolte de la fève de cacao en Équateur à la réalisation du chocolat dans nos locaux à Geispolsheim, en Alsace. Situé au cœur du musée, la Fabrique à Chocolats est le lieu où nos chocolatiers réalisent moulages et autres gourmandises chocolatées. Vous pouvez ainsi observer leur travail et échanger avec eux facilement.

Vous poursuivez la visite en découvrant les secrets de la création de nos moulages, de nos gourmandises dragéifiées, ganache et autres pralinés. Différentes dégustations vous sont proposées tout au long du parcours : savourez nos bonbons de chocolat et mettez vos 5 sens en éveil.

Groupes - 20 personnes
Adulte (+ de 13 ans) : 6,50€
Réduit* : 5,36€

Groupes + 20 personnes
Adulte (+ de 13 ans) : 6,00€
Réduit* : 4,00€

Disponible toute l'année :

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----





Les écrins Personnalisables

Une finition et une sélection de chocolats haut de gamme.
Assortiment de bonbons de chocolat.



15,50 €
l'unité
(55,36€/kg)

x18
Par carton



Écrin 280g
11 variétés, 28 chocolats
Réf. 303541

25,50 €
l'unité
(50,00€/kg)

x12
Par carton



Écrin 510g
13variétés, 50chocolats
Réf. 304795

Les ballotins Personnalisables

Les chocolats iconiques de chez Schaal.
Assortiment de bonbons de chocolat.



3,50 €
l'unité
(38,89€/kg)

x30
Par carton



Ballotin 90g
5variétés, 9 chocolats
Réf. 305580

6,50 €
l'unité
(39,39€/kg)

x21
Par carton



Ballotin 165g
11variétés, 16chocolats
Réf. 304453

9,50 €
l'unité
(38,00€/kg)

x24
Par carton



Ballotin 250g
11variétés, 24chocolats
Réf. 302443

13,50 €
l'unité
(38,57€/kg)

x12
Par carton



Ballotin 350g
11variétés, 34chocolats
Réf. 305581

18,50€
l'unité
(38,54€/kg)

x12
Par carton



Ballotin 480g
11variétés, 46chocolats
Réf. 304803

28,00 €
l'unité
(38,36€/kg)

x10
Par carton



Ballotin 730g
12variétés, 70chocolats
Réf. 305582

Les réglettes

Des chocolats aux saveurs variées pour accompagner vos pauses gourmandes.

6,50 €
l'unité
(108,33€/kg)

x12
Par carton

Réglette 6 rochers 60g

Bonbons de chocolat au lait origine Équateur et chocolat noir origine Équateur, fourrages assortis
Réf. 305300



9,50 €
l'unité
(67,86€/kg)

x12
Par carton

Réglette 11 pâtes de fruits glacées 140g

Assortiment de pâtes de fruits glacées Cruz'Art : ananas, fraise, cassis, mandarine, pomme verte, litchi
Réf. 306727

6,50 €
l'unité
(92,86€/kg)

x12
Par carton

Réglette 8 carrés gourmands 70g

Assortiment de chocolat au lait origine Équateur et chocolat noir origine Équateur : pomme caramel, fraise noisettes, groseilles fèves de cacao, passion noisettes, sésame griottes, noix de coco amandes, framboise pistache et cranberry noisettes
Réf. 305301



Les Tout-aussi-bons



Visuellement imparfaits mais toujours délicieux, les Tout-aussi-bons sont notre gamme de chocolat de second choix.

11,00 €

l'unité
(22,00€/kg)

x18

Par carton

Assortiment de chocolats 500g

Bonbons de chocolat – fourrages assortis – assortiment variable
Réf. 306226

Cette gourmandise vous est offerte par :

Votre Logo

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

Pour 1€ de plus
par unité



12,00€

l'unité
(24,00€/kg)

x18

Par carton

Baguettes orange 500g

Bonbons de chocolat aux écorces d'oranges confites Réf. 306244

11,00 €

l'unité
(22,00€/kg)

x18

Par carton

Bonbons dragéifiés 500g

Assortiment de chocolats dragéifiés – fourrages assortis – assortiment variable Réf. 306243

5,00 €

l'unité
(38,46€/kg)

x18

Par carton

Personnalisable

Sachet riz soufflé 130g

Assortiment de bonbons de chocolat noir 36% et chocolat au lait 36% au riz soufflé 27%. Réf. 306441



Cette gourmandise vous est offerte par :

Votre Logo

Les Secrets du Chocolat

Pour 1€ de plus par unité



6,90 €

l'unité
(69,00€/kg)

Tablette 100g

Chocolat noir ou lait au choix

Personnalisable



Minimum de 10 unités par commande

Thés & infusions

Les recettes des thés et infusions Comptoir Français du Thé sont imaginées et confectionnées en Alsace dans un atelier certifié.

19,50 €
l'unité

x6

Par carton

Coffret thés glacés

20 sachets de 6g (Coco Câlina, La Source des Maoris, Thé des Oasis, thé de l'été et Japan Lime) et une infusion glacée (La Source des Maoris). Réf. 307142



12,00 €
l'unité

x6

Par carton

Coffret Bon Voyage Thé

Assortiment de thés verts aromatisés, thés noirs aromatisés et oolong (20 sachets). Réf. 305133



21,50 €
l'unité

x6

Par carton

Coffret Paradis sur Terre

Assortiment de thés verts aromatisés, thés noirs aromatisés, oolong et infusion de plantes (36 sachets). Réf. 305249



5,00 €
l'unité

x15

Par carton

Coffret « Délices en Vert »

Assortiment de 5 sachets : Japan Lime, Kimono, Connivence, Thé des Oasis, Mira-Bella. Réf. 305133



ENVIE D'UNE RÉFÉRENCE DE CHOCOLAT OU DE THÉ QUI N'APPARAÎT PAS DANS LE CATALOGUE ?

Contactez-nous et nous vous accompagnons pour une sélection adaptée à vos souhaits.

Les contenants



Achetez en vrac ou en grande quantité, répartissez vos chocolats dans des contenants adaptés et offrez-les !

3,90€
l'unité

x1
Par carton

Coffret cadeau
26x32x10 cm
Réf. 305904



1,00€
l'unité

x1
Par carton

Sac cadeau
24x12x30 cm
Réf. 305271



Je passe commande



QU'EST-CE QU'UNE COMMANDE GROUPÉE ?

Une commande groupée rassemble pour une même organisation (CSE, entreprises, associations, écoles) les achats de plusieurs personnes et/ou les achats en grand volume.

Par cet achat groupé, vous bénéficiez de remise sur chaque produit du catalogue.



De -10% à -15%
sur vos chocolats



Livraison offerte
dès 500€ d'achat



Un point
de livraison



Achat en grand volume,
conditionnement
en carton

COMMENT PASSER COMMANDE ?

Une fois votre sélection faite, contactez notre service commercial au 03.88.55.04.90 ou sur commercial@musee-du-chocolat.com.

Nouveauté !

LA PERSONNALISATION

Personnalisez vos cadeaux avec le logo de votre entité pour 1€ (TTC et à l'unité) sur une sélection d'articles ! Apposez votre sticker personnalisé pour une attention particulière pour vos collaborateurs ou vos clients.





Les Secrets du Chocolat par Schaal, c'est aussi...



Décollage vers le Musée du Chocolat

Embarquez pour un voyage dans l'univers de la chocolaterie Schaal, de l'Équateur à l'Alsace, de la fève au chocolat.

Plongez au cœur de nos plantations de cacao et de noisettes, découvrez nos secrets de fabrication du chocolat, partagez la passion et le savoir-faire de nos chocolatiers, pour enfin déguster nos bonbons de chocolat.

Une expérience unique qui met en éveil tous vos sens !

Combinez la visite du musée du chocolat avec un atelier, élaboré pour vous partager et transmettre les techniques du chocolatier. Les chocolatiers en herbe repartent avec leur création, à déguster chez soi !



Des événements conviviaux et gourmands

Organisez votre réunion ou votre soirée aux Secrets du Chocolat par Schaal ! Cadre idéal pour échanger, se retrouver et partager, nous vous accueillons toute l'année pour vos événements d'entreprise dans une salle modulable selon vos besoins.

Créez du lien avec vos collaborateurs autour de teambuildings chocolatés : créativité, travail d'équipe et convivialité sont au programme !

Pour des soirées de remerciements ou de lancement de produit, privatisez l'établissement : de nombreuses animations peuvent vous être proposées (bar à cocktails, DJ, magicien, show-cooking sucré, etc.), suivies d'un dîner. Nous vous accompagnons à chaque étape de l'organisation de votre événement pour que celui-ci soit un succès.



Pause gourmande au restaurant

Offrez-vous un moment de gourmandise pour une escale salée et sucrée dans l'espace de restauration ! Un déjeuner concocté sur place et un buffet sucré à volonté vont régaler tous les participants.

Embarquez dans l'authentique voiture-restaurant de l'Orient-Express, accueillant les groupes de plus de 20 personnes pour un voyage savoureux le temps d'un repas. Un menu en trois temps aux notes alsaciennes séduiront vos papilles !

À la recherche d'un buffet dînatoire ? Nous avons ce qu'il vous faut. Des plateaux garnis de mets salés et un buffet de gâteaux et chocolats variés vous seront servis.



Accès wifi



Parking gratuit



Label vélo



Accès PMR



Climatisation
chauffage

Accessibilité et services



Horaires d'ouverture :

- Du mardi au samedi de 9h30 à 18h
- Dimanche de 14h à 18h
- Ouvertures exceptionnelles tous les lundis des mois de juillet, août et décembre
- Fermeture annuelle : 1er janvier, 1er mai, 25 et 26 décembre

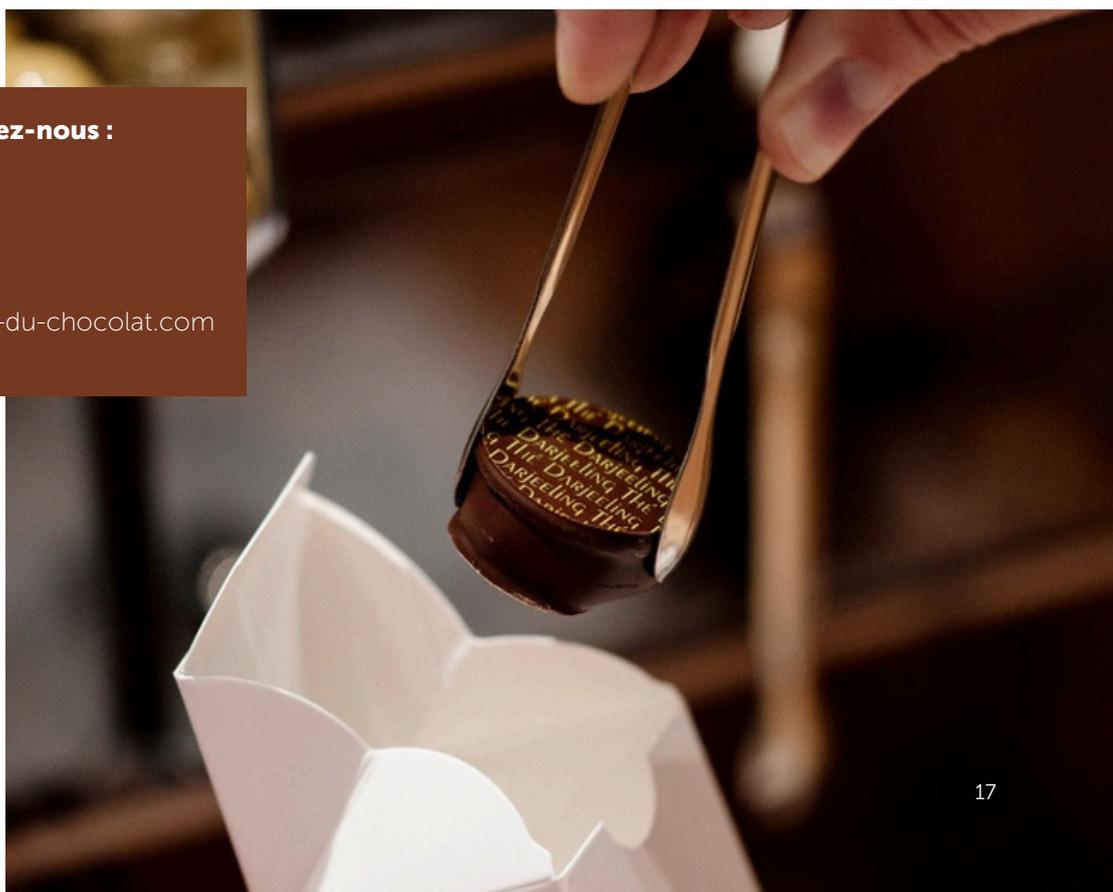
Les accès :

- En voiture : A35/E25
- En tram : Ligne A arrêt Illkirch Graffenstaden (10 minutes à pied)
- En bus : Ligne 62 arrêt Pont du Péage (5 minutes à pied)

Parking gratuit voitures et bus.

Pour réserver, contactez-nous :

- Par téléphone :
03 88 55 04 90
- Par email :
commercial@musee-du-chocolat.com



MON CLUB ENTREPRISE, C'EST...



**Mon Club Entreprise par LSC, le partenariat
100% gourmand pour vous et vos collaborateurs.**

Pour vos collaborateurs

-10%

sur
le magasin d'usine

-1€

sur
la visite du musée

Votre contact

Mai Ly NGUYEN

Attachée commerciale et événementielle
commercial@musee-du-chocolat.com

03.88.55.04.90

Écrin (280g)

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, noisettes, poudre de lait entier, écorce d'oranges confite (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose-fructose, conservateur: sulfites), pâte d'amandes (sucre, amandes, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, stabilisant: sorbitol, invertase), beurre pâtissier (lait), lactose, stabilisant: sorbitol, amandes caramélisées (amandes, sucre, sirop de glucose, miel), noix de pécan, sirop de sucre inverti, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), crème (lait), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), stabilisant: glycérol, biscuits (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait en poudre, poudre à lever: E500 et E503, sel, arôme naturel de vanille), émulsifiant: lécithines (soja), amandes, poudre de cacao, dextrose, arômes, pépites saveur cappuccino (lait écrémé, sucre, maltodextrine, café, amidon modifié), sirop de glucose, poudre de fruit de la passion (jus concentré de fruit de la passion, épaississant: E440), café, agents d'enrobage (shellac, gomme arabique), sel, fleur de sel, amidon, colorants: E100, E163, denrées alimentaires colorantes: concentré de radis, cassis et pomme Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2339kJ – 562kcal, matières grasses: 38g, dont acides gras saturés: 18g, glucides: 47g, dont sucres: 43g, protéines: 6,9g, sel: 0,1g

Écrin (510g)

Sucre, masse de cacao, noisettes, beurre de cacao, poudre de lait entier, beurre pâtissier (lait), lactose, amandes caramélisées (amandes, sucre, sirop de glucose, miel), écorce d'oranges confite (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose-fructose, conservateur: sulfites), pâte d'amandes (sucre, amandes, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, stabilisant: sorbitol, invertase), stabilisant: sorbitol, amandes, sirop de sucre inverti, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), noix de pécan, bis-cuits (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait en poudre, poudre à lever: E500 et E503, sel, arôme naturel de vanille), crème (lait), dextrose, stabilisant: glycérol, éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), émulsifiant: lécithines (soja), poudre de cacao, arômes, pépites saveur cappuccino (lait écrémé, sucre, maltodextrine, café, amidon modifié), sirop de glucose, poudre de fruit de la passion (jus concentré de fruit de la passion, épaississant: E440), café, sel, agent d'enrobage (shellac), fleur de sel, amidon, colorants: E100, E163, denrées alimentaires colorantes (concentré de radis, cassis et pomme) Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2334kJ – 561kcal, matières grasses: 38g, dont acides gras saturés: 19g, glucides: 46g, dont sucres: 41g, protéines: 6,8g, sel: 0,09g

Ballotin (90g, 165g, 250g, 350g, 480g et 730g)

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, noisettes, écorce d'oranges confite (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose-fructose, conservateur: sulfites), poudre de lait entier, pâte d'amandes (sucre, sirop de glucose, stabilisant: sorbitol, invertase), beurre pâtissier (lait), stabilisant: sorbitol, noix de pécan, lactose, sirop de sucre inverti, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), crème (lait), biscuits (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait en poudre, poudre à lever: E500 et E503, sel, arôme naturel de vanille), stabilisant: glycérol, amandes, éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), dextrose, émulsifiant: lécithines (soja), poudre de cacao, arômes, sirop de glucose, poudre de fruit de la passion (jus concentré de fruit de la passion, épaississant: E440), pépites saveur cappuccino (lait écrémé, sucre, maltodextrine, café, amidon modifié), café, sel, fleur de sel, agent d'enrobage: shellac, amidon, colorants: E100, E163 Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2194kJ – 527kcal, matières grasses: 33g, dont acides gras saturés: 17g, glucides: 50g, dont sucres: 43g, protéines: 5,8g, sel: 0,09g

Réglette 6 rochers

Sucre, masse de cacao, amandes, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisettes, beurre pâtissier (lait), lactose, sirop de sucre inverti, stabilisant: sorbitol, noix de coco, crème (lait), stabilisant: glycérol, ananas en morceaux, pépites de framboises, émulsifiant: lécithines (soja), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), arômes, poudre de cacao, agent d'enrobage: shellac, sel, fleur de sel, amidon, colorants: E160a, E163. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2323kJ – 558kcal, matières grasses: 37g, dont acides gras saturés: 16g, glucides: 46g, dont sucres: 42g, protéines: 8,2g, sel: 0,17g

Réglette pâte de fruit

cassis 75%, pomme verte 66%, sirop de glucose, gélifiant: pectines, arômes naturels (ananas, fraise, cassis, mandarine, pomme, litchi), jus de citron, épaississant: gomme arabique, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, colorants: E100 - E163, cacao en poudre. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 1386kJ – 327kcal, matières grasses: 0,5g, dont acides gras saturés: 0,1g, glucides: 83g, dont sucres: 70g, protéines: 0,5g, sel: 0,10g

Réglette 8 carrés gourmands

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisettes, pistaches, amandes, amandes, lait, soja, caramélisées, sucre, sirop de glucose, caramel (sucre, eau), cranberries (cranberries, sucre, huile végétale: tournesol), sucre, sirop de glucose, miel, cubes de miel), caramélisées (mangues (mangues, sucre, conservateur: sulfites), éclats de caramel (sucre, sirop de glucose, entier en poudre, crème fraîche (lait), beurre salé (lait), sel, émulsifiant: lécithines (colza)), pommes déshydratées, noix de coco, émulsifiant: lécithines, graines de sésame caramélisées (graines de sésame, sucre), éclats de fèves de cacao caramélisées (éclats de fèves, sucre), éclats de cerises griottes, pépites de fraises (sirop de glucose, sucre, fraise, agent épaississant: alginat de sodium), framboises, groseilles, agent d'enrobage: gomme arabique, arôme naturel de vanille. Chocolat au lait: cacao minimum 36%. Chocolat noir: cacao minimum 60%. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2293kJ – 550kcal, matières grasses: 35g, dont acides gras saturés: 19g, glucides: 49g, dont sucres: 45g, protéines: 7,3g, sel: 0,13g

Sachet riz soufflé

Sucre, riz soufflé au chocolat (farine de riz, sucre, chocolat en poudre (sucre, poudre de cacao), huile végétale: tournesol, sel, arômes), masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithines (soja), arôme naturel de vanille. Chocolat noir: cacao 60% minimum. Chocolat au lait: cacao 36% minimum Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2148kJ – 514kcal, matières grasses: 27g, dont acides gras saturés: 16g, glucides: 58g, dont sucres: 41g, protéines: 7g, sel: 0,21g

Assortiments de bonbons de chocolat

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisettes, crème de nougat noir (amandes, sirop de glucose, sucre, miel, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), arôme, naturel vanille, colorant: E150b), lactose, stabilisant: sorbitol, amandes ca-

ramélisées (amandes, sucre, sirop de glucose, miel), noisettes caramélisées (noisettes, sucre, sirop de glucose, miel), sirop de glucose, lait demi-écrémé, alcools, pistaches, sirop de sucre inverti, arômes, crème (lait), émulsifiant: lécithines (soja), dextrose, bigarreaux confits (bigarreaux, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur: sorbate de potassium, correcteur d'acidité: acide citrique, colorant: E127, conservateur: sulfites), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), coeurs de citron (écorce de citron, sucre, sirop de glucose-fructose, dextrose, arôme naturel, correcteur d'acidité: acide citrique, conservateur: sulfites), spéculoos (farine de blé, huile végétale: colza, sirop de sucre candi, sucre semoule, cassonade foncée, sucre roux, beurre concentré (lait), sucre caramélisé, cannelle en poudre, agent levant: bicarbonate de sodium, arôme naturel de vanille), purée de mûres (mûres, sirop de sucre inverti), purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti), stabilisant: glycérol, agents d'enrobage (gomme arabique, shellac), jus de cerise (jus concentré de cerises, conservateur: benzoate de sodium), stabilisant: acide citrique, sel, gousses de vanille épuisées, fleur de sel, amidon, invertase, colorants: E100, E101, E120, E141, E150c, E160a, E160b, E161b, E163, E172. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2296kJ – 552kcal, matières grasses: 37g, dont acides gras saturés: 18g, glucides: 45g, dont sucres: 41g, protéines: 6,6g, sel: 0,09g

Baguettes orange

Écorces d'oranges confites 33% (écorces d'oranges, sucre, sirop de glucose), masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de cacao, émulsifiant: lécithines (soja), arôme naturel de vanille Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2022kJ – 484kcal, matières grasses: 26g, dont acides gras saturés: 16g, glucides: 53g, dont sucres: 51g, protéines: 5,3g, sel: 0,03g

Œufs dragéifiés

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, amandes caramélisées (sucre, sirop de glucose, miel), noisettes, beurre pâtissier, agent d'enrobage (gomme arabique, shellac, cire de carnauba et cire d'abeille), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre concentré, écrémé en poudre, malt d'orge, sel), crème de nougat noir (sirop de glucose, sucre, miel, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), colorant: E150b, arôme naturel de vanille), noisettes caramélisées (sucre, sirop de glucose, miel), lactose, bretzel (farine de tournesol, sel, extrait de malt d'orge, levure), émulsifiant: lécithines (colza), riz soufflé au chocolat (farine de riz, chocolat en poudre (sucre, poudre de cacao), huile végétale: tournesol, sel arômes), céréales croustillantes (farine de riz, sucre, sel, beurre de cacao), pâtes de fruits (pulpe de fruits, sucre, sirop de glucose, gomme arabique, pectine, acide citrique, arômes naturels), dextrose, sirop de glucose, amidons, biscuites (farine de blé, sucre, amidon de blé, farine de malt de blé, protéines de lactosérum, poudre à lever: bicarbonate de sodium, sel, huile végétale:

tournesol), figues séchées (figues, farine de riz), écorces d'oranges confites (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur: sulfites), sirop de sucre inverti, spéculoos (farine de blé, huile végétale: colza, sirop de sucre candi, sucre semoule, cassonade foncée, sucre roux, beurre concentré (lait), sucre caramélisé, cannelle en poudre, agent levant: bicarbonate de sodium, arôme naturel de vanille), stabilisant: sorbitol, poudre de cacao, raisins secs (raisins, huile végétale: tournesol, conservateur: sulfites), arômes, framboises, café, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), lait écrémé, lactosérum, crème (lait), sel, fleur de sel, cannelle, stabilisant: acide citrique, colorants: E100, E120, E133, E141, E150c, E153, E160a, E160b, E160c, E163, poudre alimentaire naturellement colorante (concentré de spiruline et pomme) Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2176kJ – 521kcal, matières grasses: 30g, dont acides gras saturés: 14g, glucides: 55g, dont sucres: 51g, protéines: 6,7g, sel: 0,15g

Coffret thés glacés

Coco Câlina: Thé vert aromatisé. Ingrédients: thé vert, morceaux d'ananas 10% (sucre, ananas, acidifiant: acide citrique), chips de noix de coco 7,5% (noix de coco, sucre), arômes naturels. La source des Maoris: Infusion aromatisée. Ingrédients: morceaux de pomme 35,2%, écorces d'églantier, hibiscus, arômes naturels, morceaux de kiwi 0,9%, morceaux de fraise 0,2% Le thé des Oasis: Thé vert à la menthe, aromatisé. Ingrédients: thé vert, feuilles de menthe nanah 20%, arôme naturel Le thé de l'été: Thés noir et vert aromatisés. Ingrédients: thé noir, thé vert, morceaux d'ananas (sucre, ananas, acidifiant: acide citrique), écorces d'orange, arômes naturels, écorces de citron, camomille romaine Japan Lime: Thé vert aromatisé. Ingrédients: thé vert, écorces de citron 6,8%, arôme naturel

Coffret Bon Voyage Thé

Japan Lime: Thé vert fruité aux notes de citron et de citron vert, écorces de citron, pétales de souci Oolong Caramel beurre salé: Thé semi-fermenté, morceaux de caramel, pa- pillons blancs en sucre Christophe Colomb: Une composition savoureuse de deux thés noirs, d'une sélection de canneberges, de fleurs de bleuets et de carthame Thé des Amoureux: Thé noir, thé vert, écorces d'orange, pétales de bleuet, pétales de rose, pétales de souci, pétales de carthame

Coffret Paradis sur Terre

Japan Lime: Thé vert fruité aux notes de citron et de citron vert, écorces de citron, pétales de souci Thé des Oasis: Thé vert parfumé à la menthe Nanah, feuilles de menthe Nanah Oolong Caramel beurre salé: Thé semi-fermenté, morceaux de caramel, pa- pillons blancs en sucre Guruchka: Thé noir, écorces d'orange et bergamote Thé des Amoureux: Thé noir, thé vert, écorces d'orange, pétales de bleuet, pétales de rose, pétales de souci, pétales de carthame Zan Detox: Maté, thé vert, citronnelle



Tous les produits peuvent contenir des traces d'œufs, de graines de sésame, de fruits à coque, de lait, de gluten, de noisettes, d'amandes et de soja.

Visuels non contractuels. Produits disponibles dans la limite des stocks.

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

Informations et commandes

commercial@musee-du-chocolat.com
03 88 55 04 90

Dulundi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Retrouvez-nous également
sur les réseaux sociaux :

