

Notre savoir-faire à votre service !



*Planchot*  
Chocolatier



Rue C. Ader - Z.I. de la Guerche - 85500 LES HERBIERS  
Tél. 02 51 92 00 22 - Fax 02 51 92 03 90  
Internet : [www.planchotchocolatier.com](http://www.planchotchocolatier.com) - E-mail : [commercial@planchot.com](mailto:commercial@planchot.com)

**Praliné** bonbon de chocolat de 9 à 10 g



**Lait** PRALIN  
Praliné fin,  
amandes et noisettes

**Noir** FEUILLETÉ  
NOISETTE  
Praliné noisette  
et feuilletine

**Lait** CŒUR NOISETTE  
Praliné à la pâte de noisette  
et craquelin

**Lait** PRALIN COCO  
Praliné noisette  
à la noix de coco

**VOTRE CHOCOLAT  
A LA CARTE**  
Nous vous offrons  
la possibilité de créer  
votre spécialité de chocolat  
ou votre collection unique.  
Etude sur devis



**Lait** PRALIN ORANGE  
Praliné amandes noisettes  
gianduja à l'orange

**Noir** MUSCADETTE  
Praliné crème  
parfumé cognac,  
roulé dans du sucre glace

**Noir** AMANDIER  
Praliné grain à l'ancienne  
pure amande

**BICHOTTE**  
Ganache chocolat  
blanc parfumée  
à la cerise

**Etiquette  
Chevalier**  
spéciale vitrine  
pour chacun de vos  
chocolats lors de votre  
première commande

**Ganache et Fruits** bonbon de chocolat de 9 à 10 g



**Ivoire** PERLE  
FRAMBOISE  
Ganache chocolat blanc  
parfumée à la framboise

**Noir** FRAMBOISINE  
Ganache  
à la pulpe de framboise

**Ivoire** CŒUR PASSION  
Ganache lait  
à la passion

**Noir** BICHOTTE  
Ganache chocolat blanc  
parfumée à la cerise  
et à l'alcool de poire

**Ganache Noire** bonbon de chocolat de 9 à 10 g



**Noir** CRÉOLE  
Ganache noire  
rhum, raisins

**Noir** PALET OR  
Ganache noire  
70% cacao  
au beurre

**Noir** BRÉSILIEN  
Ganache noire  
au café

**Noir** THÉ VERT  
Ganache lait  
à l'infusion  
de thé vert

**Nouveau**  
**Noir** PAIN D'ÉPICES  
Ganache lait  
au pain d'épices

**Noir** TRUFFE  
A L'ANCIENNE  
Ganache noire au beurre  
roulée dans la poudre  
de cacao

**Noir** P'TIT GRAIN  
D'SEL NOIR  
Ganache noire et croquant  
feuilletine décor avec  
de la fleur de sel

**Ganache Caramel** bonbon de chocolat à partir de 9 g



**Noir** GRAND MARNIER  
Ganache caramel  
au Grand Marnier

**Ivoire** VALENCIA  
Ganache caramel  
à la pulpe d'orange

**Noir** ALIZÉS  
Ganache caramel,  
ganache au lait de coco  
et riz soufflé

**Noir** CRÈME BRULÉE  
Ganache lactée  
à la crème brûlée

*Planchot*  
Chocolatier

Dans le respect d'un savoir-faire artisanal nous mettons au service de nos clients notre expérience dans la fabrication de nos chocolats en préservant la méthode traditionnelle et en sélectionnant avec soin les matières premières.

**LA SUBTILITÉ DES SAVEURS**  
Votre Chocolatier vous élabore une collection de chocolats fins pur beurre de cacao pour la puissance et la persistance de goût avec de intérieurs variés aux textures nuancées, de arômes délicats et raffinés, des notes fruitées et épicées.

**LE SAVOIR-FAIRE DU CHOCOLATIER**  
Des accents distincts constituent la gamme de chocolats Planchot pour vous permettre la meilleure d'une sélection: leur croquant, leur fondant, leur volupté, leur fraîcheur et leur gueur en bouche, la variété et l'originalité de formes et des couleurs.

Afin d'optimiser au mieux la rotation de votre gamme, les chocolats présentés sont des produits frais bénéficiant d'une DLUO de 3 mois. Pour vous permettre un meilleur choix, nous vous proposons un conditionnement avantageux à l'unité et en boîte de 1 kg.

## Caramel bonbon de chocolat de 9 à 10 g



**Lait** **BAISER CAMEL** Caramel au beurre et à la gousse de vanille  
**Noir** **RUBIS** Caramel aux épices et amandes grillées  
**Noir** **VIVALDI** Caramel tendre aux amandes, miel et coco  
**Lait** **P'TIT GRAIN D'SEL LAIT** Caramel tendre à la fleur de sel



**KIT VRAC ASSORTI**  
"les meilleures ventes"

## Chocolat traditionnel



**Noir** **AIGUILLETTE** 5 g Ecorce d'orange confite  
**Noir** **MENDIANTE** 9 g Noisettes amonées, amandes brutes, pistaches amonées et écorce d'orange confite.  
**Lait** **CROQUALINE** 7 à 8 g Praliné noisette et croquant feuilletine  
**Noir** **CORSE** Nougat corse, amandes et noisettes

## Chocolat Sélection bonbon de chocolat de 9 à 10 g



**PURE ORIGINE**  
Retrouvez dans chacun de ces chocolats pure origine un goût unique et spécifique, la subtilité des arômes issus de fèves de cacao dont le enrichissement provient essentiellement de la puissance du terroir. Pour les chocolats d'origine, nous avons sélectionné les sources de cacao qui se différencient le mieux, qualifiant leur personnalité.

**Lait** **VENEZUELA** Ganache chocolat lait 43% de cacao pure origine du Venezuela  
**Noir** **TANZANIE** Ganache chocolat noir 75% de cacao pure origine de Tanzanie  
**Noir** **PLANTATION** Ganache chocolat noir 64% de cacao plantation du Pérou

## Tablettes



**Lait** Bananes  
**Noir** Grises de cacao  
**Ivoire** Framboises  
**Lait** Coco Abricot  
**Noir** Sélection Pure origine Pérou  
**Lait** Sélection Pure origine Venezuela  
**Noir** Sélection Pure origine Tanzania  
**Lait** Riz soufflé  
**Lait** Noisettes orange  
**Noir** Amandes pistache  
**Lait** Lactée caramel  
**Bio** Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Cofisec France SA 3011 La Guierche 02140 PAPILLON LA DEFENSE Agence N°FR AB10

## Plaques Mendiante



**Lait** Riz soufflé  
**Noir** Pistache Amandes  
**Lait** Orange Noisettes  
**Ivoire** Framboises  
**Noir** Grisée de cacao  
**Lait** Coco Abricot

Stocker les chocolats à 16 ou 17°C dans un endroit sec. Hygrométrie conseillée : 50%.

## Moulages et Chocolats de Pâques



**Kit Spécial Pâques,**  
renseignez-vous !

**Assortiments de Pâques**  
NOIR - LAIT - IVOIRE - VRAC 1 KG



Une collection traditionnelle et originale de 30 moulages peints NOIR-LAIT-BLANC. Vente PRÊT A GARNIR et collection de moulages garnis et enrubannés.

## Les Spécialités vente au kg ou en coffret



Chocolater depuis 20 ans, Dominique Planchot a créé une collection de chocolats raffinés. Ses spécialités sont la pure expression des arômes et du terroir. Profitez de ces produits de marque déposée, uniques et originaux. Vente en vrac ou en coffrets spécialement conçus pour les créations.

**CROQUALINE**  
Croustillant feuilletine à la noisette 150 g

**BICHOTTES**  
Ganache au goût subtil à la poire et à la cerise

Boîte de 12 chocolats

Boîte de 24 chocolats



**P'TITS GRAINS D'SEL**  
Ganache chocolat noir à la fleur de sel Caramel tendre au beurre salé  
Coffret de 16 chocolats  
Coffret de 25 chocolats

**JEU DE PALETS**  
Palets fourrés caramel parfumés à la poire  
Coffret de 12 palets + planche  
Tiroir de 12 palets

## Votre image de Chocolatier



BOITES CACAO

BALLOTINS

BALLOBOITE

**BOÏTAGE À LA CARTE GARNI DE CHOCOLATS ASSORTIS**  
Renforcez l'image qualité, dynamisez votre activité en proposant toute une gamme de coffrets de chocolats. Possibilité de griffer les boîtes à votre effigie et création sur mesure de votre collection de boîtes (Etude de personnalisation sur devis).

ach@ en ligne



POUR COMMANDER ou POUR INFORMATIONS  
Rue C. Ader - Z.I. de la Guerche - 85500 LES HERBIERS  
Tél. 02 51 92 00 22 - Fax 02 51 92 03 90  
Internet : www.planchotchocolatier.com - E-mail : commercial@planchot.com