

☆☆☆ *Chocolat de Pâques 2019*

La Cabosse Enchantée,

Chocologique

Historique

Créée en décembre 2009, la cabosse enchantée a vu le jour à Sainte Soulle en Charente Maritime. C'était un laboratoire donnant sur un grand jardin, mêlant le chocolat à diverses variétés de fruits divins : cerise par exemple continuera à embellir les papilles dans un délicieux bonbon chocolaté. La figue aussi succombera dans une ganache de velours. Les fruits, les herbes fraîches du marché sont infusés dans la pâte de cacao et quelques fois des légumes se lient dans un bain de sucre chaud. J'effectue moi même mes mélanges de chocolat. Le praliné est ma spécialité ainsi que le caramel à la fleur de sel de l'île de Ré, miel local du marché et la ganache végétal. Celle-ci chante avec les semaines, les saisons.

Nous sommes installées depuis peu au 7 rue du Cordouan à La Rochelle, tout près du marché. La boutique vue sur le laboratoire que l'on a nommé chocologique est notre petit paradis, nous sommes plusieurs personnes à y travailler. Ma sœur, moi et deux apprenties faisons de ce lieu un rêve.

Fabrication

Tout est artisanal, naturel et biologique sans lécithine de soja. Le sucre est bio et équitable, non raffiné est blond. Le chocolat biologique est issu du commerce équitable provient du Pérou et de République Dominicaine. Le praliné, le caramel au beurre salé, la pâte d'amande et la ganache destinés à fourrer délicieusement les chocolats sont faits maison

Praliné=amande,noisette,sucre,beurre de cacao,chocolat noir ou lait

Ganache=base de lait de coco ou de pruneau et chocolat noir

Produits

Galerie éphémère et gourmande

Friture

noir : ingrédient : **60%** teneur en cacao, fève et beurre de cacao, sucre blond, vanille.

lait : ingrédient : **40%** teneur en cacao, fève et beurre de cacao, sucre blond, vanille, poudre de lait.

9€ les 100 g

13€50 les 150 g dans une petite boîte jaune (photos ci-dessous)

Petits œufs pralinés chocolat noir ou lait ou noir et lait

18€ les 150 g dans une petite boîte jaune (photos ci-dessous)

Les sujets

(au choix : chocolat noir ou chocolat au lait ou chocolat lait et noir)

Pinpin le lapin

Garniture : lapin caramel fleur de sel

5€ environ 30g

Canard le fêtard

Fourré tout praliné

5€ environ 65 g

Canard l'anar (sans produit à coques)

Garniture : fritures

9€ environ 50 g

Oie trop beau !

Garniture : Deux petits œufs pralin

11€ environ 65g

Tonton le mouton

Garniture : escargot bergamote, œuf praliné, sujet noix de coco

13€50 environ 80g

Canon le poisson

Garniture : lapin caramel fleur de sel, œuf pralin, sujet noix de coco, poisson

13€50 environ 70g

Cool ma poule

Garniture : lapin caramel fleur de sel, œuf pralin, escargot bergamote, cloche, poisson, sujet noix de

coco

23€50 environ 130g

Lapin pèlerin

non garnit

23€50 environ 200g

Lucien le lapin

non garnit

30€ environ 250g

Papy le papillon

Garniture : escargot bergamote, œuf praliné, sujet noix de coco, coquillage, poisson

18€ environ 150g

Couple d'amoureux

avec des éclats d'amandes

Non garni

38€ environ 250g

Œuf miroir

Garniture : œuf praliné, sujet noix de coco, coquillage, cloche

24€ environ 160g

Œuf diamant

Garniture : œuf praliné, sujet noix de coco, coquillage, cloche, escargot bergamote, poisson

35€ environ 250g

Petit œuf miroir

Garniture : lapin caramel fleur de sel, sujet noix de coco

7€50 environ 50g

Poule dodu

Garniture : œuf praliné, sujet noix de coco, poisson

14€ environ 90g

Sucettes

Sucette simple chocolat noir ou lait en forme de biberon ou escargot 2€

Sucette praliné chocolat noir ou lait en forme de lapinou 4€50

Sucette caramel fleur de sel chocolat noir ou lait en forme poussin 4€

Tablette

En forme de lapin :

Fourrée praliné à l'ancienne, enrobage chocolat noir ou lait

13€ environ 85g

En forme de poisson Lune :

Fourrée praliné à l'ancienne, amande au miel, pistache, graine de courge,

enrobage chocolat noir ou lait

28€ environ 200g

En forme de poisson rêve :

Fourrée praliné à l'ancienne, enrobage chocolat noir ou lait

28€ environ 200g

Assortiment

12 € les 100g (environ 8 petites bouchées)

Au choix :

Vous pouvez choisir votre assortiment de chocolats dans la liste suivante ou nous faire confiance :

Œuf : praliné enrobage chocolat noir ✓ ou lait

Lapin : caramel fleur de sel de l'île de Ré, enrobage chocolat noir ou lait

Cloche : praliné, noisette à l'intérieur, enrobage chocolat noir ✓ ou lait

Petit lapin, mouton, poussin : noix de coco, enrobage chocolat noir ✓ ou lait

Tortue : praliné, nougatine sésame, enrobage chocolat noir ✓ ou lait

Coquillage : praliné amande, cacahuète, caramel au beurre et sel, enrobage chocolat noir ✓ ou lait

Noix noir : praliné noix café, amande, enrobage chocolat noir ✓

Noix lait : praliné noix, amande, enrobage chocolat lait

Lumas : praliné citron bergamote enrobage chocolat noir ✓ ou lait, (en forme d'escargot)

Poisson : praliné à l'amande, enrobage chocolat noir ✓ ou lait

✓ : Végétalien / (vegan)

Les ballotins

100g: 12€

125g: 15€

150g: 18€

200g: 24€

250g: 30€ : environ 22 petites bouchées

375g: 45€

500g: 60€

600g: 72€

*Des chocolats Biologique et Équitables fabrication joyeuse et sous vos yeux,
au 7 rue du Cordouan à La Rochelle pour la plupart végétaliens et sans
gluten. À voir aussi le "sans chocolat" et autres intolérances...*

*Pour toutes questions vous pouvez nous appeler : 06 01 46 19 43 ou nous laisser un mail :
juliemaudbechet@gmail.com*

NB : Produit dans un atelier utilisant : lait, sésame, arachide, noisettes et amande

*En réponse à cette merveilleuse planète qui nous offre tous ce que l'on veut :
respectons nous ainsi que les animaux, les arbres, l'eau ,la vie ...*

En dégustant ce chocolat avec ceux qu'on aime !

Bonne fève de Pâques