



ÎLE DE RÉ
CHOCOLATS

- DEPUIS 1975 -

Catalogue Pâques

Ecoles & Comités d'Entreprise



Édito

CRÉATEUR DE SPÉCIALITÉS

Depuis 2 générations, Île de Ré Chocolats continue de transmettre son savoir-faire à travers de délicieux chocolats et caramels.

Nous avons gardé le goût et la passion du travail artisanal. Toujours animé par la volonté de créer des spécialités régionales élaborées avec des produits de terroir comme le beurre AOP de Charentes - Poitou et la Fleur de Sel de l'Île de Ré.

Tous nos moulages de Pâques sont confectionnés avec des colorants naturels et garantissent une qualité de chocolat respectueuse de l'environnement et du terroir de provenance.

C'est pour cela que nous nous sommes investis dans le soutien de la filière cacao et la protection des savoirs-faire sur les zones de production.

ÉRIC VALLÉGEAS
PDG d'Île de Ré Chocolats

Sommaire

CRÉATEUR DE SPÉCIALITÉS

4

NOS
ENGAGEMENTS

6

PRODUITS
EMBALLÉS

9

NOS
COMPOSITIONS

11

NOS
MAGASINS



Engagé

La qualité des fèves de cacao que nous achetons est l'élément déterminant dans les chocolats que nous produisons.

Nous sommes impliqués dans la protection de la ressource et le maintien d'une production raisonnée du cacao. À ce titre, la démarche « *Chocolatiers engagés* » permet un modèle de circuit court durable et de qualité, dans lequel nous travaillons en partenariat direct avec tous les acteurs de la filière, depuis les coopératives paysannes.

Nous vous assurons ainsi un chocolat de qualité, au goût unique et obtenu dans des conditions respectueuses de l'environnement ainsi que des femmes et des hommes qui participent à son élaboration.

Les fèves sont achetées aux planteurs en leur garantissant un prix minimum au dessus du cours du marché, en échange de l'assurance de bonnes pratiques agricoles et traçabilité de la production.

En achetant nos chocolats, vous participez à une meilleure rémunération des planteurs.



Au cœur de l'Île de Ré

Depuis deux générations, nous sommes implantés sur l'Île de Ré et fabriquons de manière artisanale des chocolats et des caramels au beurre salé de l'Île de Ré. Avec un atelier au coeur de Saint Martin de Ré et une unité de fabrication à La Rochelle, nous poursuivons avec passion la grande aventure du chocolat.

À travers notre sélection de produits régionaux, voyagez au coeur de l'Île de Ré et succombez au bon goût de nos chocolats et caramels.



Bonne Dégustation !



Des Ingrédients de qualité

Nous choisissons nos fournisseurs sur des critères de qualité et de proximité. La spécificité de nos chocolats tient aussi dans la qualité de nos produits d'accompagnement.



Bon à savoir !

Fondant moins vite qu'un autre beurre, il permet de mieux se travailler et de bien s'incorporer à nos préparations.

LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

La fleur de sel de l'Île de Ré est considérée comme la plus raffinée et la plus goûteuse du monde. Elle sale moins que du sel de table et pénètre mieux dans les aliments.

LE BEURRE AOP CHARENTES-POITOU

Nous utilisons du Beurre AOP de Charentes-Poitou exclusivement fabriqué à base de crème de lait, provenant des départements de la Charente, la Charente-Maritime, les Deux Sèvres, la Vienne ou encore la Vendée.

Grâce à une lente phase de maturation biologique de la crème, propre au beurre AOP Charentes-Poitou, sa personnalité s'affirme.

Produits Emballés !



Euf Chocolat Noir Garni
200g
œufs feuilletés, nougatine
et pâtes de fruits

RÉF : IC1549

15.20€ TTC



Lapin Chapeau Lait Garni
190g
œufs feuilletés, nougatine
et pâtes de fruits

RÉF : IC1923

14.45€ TTC



Cocotte Lait Garnie
240g
œufs feuilletés, nougatine
et pâtes de fruits

RÉF : IC0924

18.25€ TTC

≡ Nouveau ! ≡



Boîte Marteau Pâques
320g
chocolat au lait, éclats de
noisettes, fritures et œufs
pâtes de fruits

RÉF : IC2093

22.10€ TTC



Lapin Carotte Lait Garni
150g
œufs feuilletés, nougatine
et pâtes de fruits

RÉF : IC1546

11.40€ TTC



Licorne Blanc Garnie
200g
œufs feuilletés, nougatine
et pâtes de fruits

RÉF : IC1948

15.20€ TTC



**Friture Assortie
170g**

chocolat de couverture
noir, lait, blanc et blanc
caramel

RÉF : IC0874

8.65€ TTC



**Œufs Emballés Assortis
200g**

œufs fourrés praliné
noisette noir, lait et blanc,
gianduja, éclats d'amandes

RÉF : IC0873

11.00€ TTC



**Assortiment Praliné
180g**

assortiment de sujets
fourrés praliné noisette

RÉF : IC1677

9.90€ TTC

≡ Nouveau ! ≡



**Sachet Patates
200g**

chocolats fourrés praliné
noisette croustillant, enrobés
de chocolat lait et blanc

RÉF : IC0386

9.50€ TTC



**Sachet Moules
230g**

bonbons dragéifiés fourrés
praliné noisette feuilleté,
fleur de sel

RÉF : IC0389

8.90€ TTC



**Croquettes de Mouette Caramel
200g**

riz soufflé,
chocolat caramel

RÉF : IC2276

7.70€ TTC



**Cageot Bord de Mer
235g**

assortiment œufs de
mouette praliné, sardines,
huîtres et galets de la plage
(amandes caramélisées)

RÉF : IC2091

10.60€ TTC



**Bourriche de la Mer
225g**

assortiment huîtres,
moules et sardines

RÉF : IC1813

9,90€ TTC



**Boîte Cube Fruits de Mer
210g**

chocolats fourrés
praliné noisette

RÉF : IC1657

11.55€ TTC



**Sachet de 8 sardines
120g**

chocolat au Lait

RÉF : IC1812

6.20€ TTC



**Sachet Huîtres
180g**

chocolat au lait avec
inclusions de noisette,
éclats de caramel
et feuilletine

RÉF : IC2246

7.90€ TTC

! Nouveau !

Nos Compositions

Prêtes à Offrir

≡ *Nouveau !* ≡



32.55€ TTC

RÉF : IC2304

Composition de Pâques

Avec cette valisette composée de nombreuses gourmandises sucrées, vous offrirez un assortiment de chocolats, caramels et biscuits pour être certain de faire plaisir !

- 1 Sachet de Friture chocolats assortis (noir, lait, blanc, blanc caramel)
- 1 Cagette de 5 Sardines (chocolat lait)
- 1 Sachet d'Œufs assortis fourrés praliné noisette, gianduja, éclats d'amande
- 1 Mini boîte de Caramels papillotes au beurre AOP, fleur de sel
- 1 Sachet de Sablés Rétais fleur de sel

RÉF : IC2305

Composition Régionale

Partez pour un voyage gourmand avec notre valisette régionale ! Composée de produits artisanaux caramels, chocolats et biscuits, repartez avec les incontournables de notre belle région...

- 1 Coffret de Caramels papillotes
- 1 Pot de Crème Caramel au beurre AOP et fleur de sel de l'Île de Ré
- 1 Sachet de Patates de l'Île de Ré fourrées praliné croustillant
- 1 Tablette noir 67 % fourrée crème de caramel
- 1 Tablette lait caramel 33% marbrée blanc fleur de sel
- 1 Sachet de Sablés Rétais

≡ *Nouveau !* ≡



30.95€ TTC

*Île de Ré Chocolats
vous souhaite de Joyeuses
et Gourmandes Fêtes de Pâques !*



Faites un voyage *Gourmand !*

À la découverte de la magie du Chocolat, en famille ou en groupe, nous vous accueillons sur l'Île de Ré, pour découvrir l'exposition et le film sur l'histoire du cacao.

Notre maître Chocolatier vous fera partager ses secrets au travers des spécialités uniques, telles que les pommes de terre de l'Île de Ré ou le Fort Boyard. C'est au coeur de nos boutiques que vous pour-

rez retrouver l'ensemble de nos créations réalisées par nos chocolatiers. Des chocolats rares, intenses et passionnément gourmands !

À Saint-Martin-de-Ré, La Rochelle et Rochefort, nos boutiques vous offriront également un large choix de produits locaux et régionaux pour satisfaire tous les gourmands et gourmets.



MAGASIN LA ROCHELLE

53,59 boulevard Joffre, 17000 La Rochelle

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi
de 10h à 13h et de 14h30 à 19h.

MAGASIN SAINT-MARTIN-DE-RÉ

15, avenue de Philippsburg, 17410 Saint-Martin de Ré

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi
de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h.

Visite découverte : Visite avec démonstration d'un chocolatier et dégustation :

- Pendant les vacances scolaires (sauf Noël), juin et septembre : une visite à 15h30 du mardi au vendredi
- En juillet et août : une visite à 11h et une à 15h30 du lundi au vendredi

GROUPES : nous contacter

RÉSERVATION &
PAIEMENT EN LIGNE OBLIGATOIRE



MAGASIN ROCHEFORT

95 Rue des Pêcheurs d'Islande, 17300 Rochefort

Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi de 09h30 à 19h00.



ÎLE DE RÉ CHOCOLATS

- DEPUIS 1975 -

ÎLE DE RÉ CHOCOLATS

ZA des Rivauds Nord,

16 rue Elie Barreau, 17000 La Rochelle

Tél : +33 (05) 46 68 72 40 / secretariat@idr-chocolats.com

SIREN : 402531420 - CODE APE : 1082Z

www.iledere-chocolats.com