

PUYODEBAT

Artisan créateur de chocolat

Joyeuse
Fête





PUYODEBAT

Artisan créateur de chocolat

PASSION SAVEUR PARTAGE

Christophe Puyodebat ouvre sa première boutique en 2000 rue d'Espagne, déplacée aujourd'hui au 11 rue Orbe dans l'ancienne bijouterie Artéon à Bayonne.

10 ans plus tard, une nouvelle boutique naît à Cambo, attenante à la fabrique et au musée du chocolat, faisant découvrir au visiteur les nombreuses collections d'outils et objets autour de l'histoire du chocolat au Pays basque.

En 2020, Christophe Puyodebat ouvre, au dessus de la boutique de Bayonne, dans un style "Belle époque", un salon "cosy" où l'on peut boire un chocolat dans une tasse à moustache.

En 2021, les noms Artéon et Puyodebat sont à nouveau liés pour une nouvelle création de boutique et salon de chocolat à Biarritz (après Bayonne en 2019).

Une nouvelle histoire se dessine. La boutique chaleureuse a conservé son cachet Art Déco aux couleurs noir ébène et moulures dorées.

Une première franchise ouvre en 2022 à Capbreton, toujours dans l'esprit "Belle Epoque" où vous retrouvez la gamme exhaustive des chocolats Puyodebat.

2024 voit naître une quatrième boutique parisienne aux allures d'un autre temps, non loin de l'Opéra Garnier. Un troisième salon La Tasse à moustache ouvre à Cambo-les-bains pour le plaisir des visiteurs du musée et de nos clients.

La fabrique de Cambo s'agrandit et un nouveau musée verra le jour à Pâques 2025, présentant de nouvelles pièces et collections, dans un agencement plus ludique.



PUR BEURRE DE CACAO
INGRÉDIENTS NOBLES
SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE

→ CRAQUINETTES

Praliné feuilleté à la crêpe dentelle bretonne

150g ——— ~~18€~~ 11,25€

250g ——— ~~24€~~ 18€

350g ——— ~~30€~~ 22,5€

A partir de 85€ le kg



→ OURSONS GUIMAUVES

Lait, Noir ou mélangés

Le sachet 200g ——— ~~18€~~ 13,5€

Prix au kg : 90€



→ MENDIANTS MÉLANGÉS

Chocolat noir, lait, blanc aux fruits secs caramélisés et fruits confits

100g ——— ~~12€~~ 9€

200g ——— ~~19€~~ 14,25€

Prix au kg : 95€



→ MARRONS GLACÉS

Marrons de Turin enrobés d'un glaçage au sucre

Sachet de 6 ——— ~~24€~~ 18€

Sachet de 12 ——— ~~48€~~ 36€

les classiques

LES INCONTOURNABLES DES FÊTES



→ ORANGETTES

Écorces d'oranges enrobées de chocolat noir

120g ——— ~~12€~~ 9€

200g ——— ~~19€~~ 14,25€

Prix au kg : 95€



→ OURSON GUIMAUVE UNITÉ

Lait ou chocolat noir

L'unité ——— ~~3,80€~~ 2,85€



→ GUINETTES

Cerises au kirsch enrobées de chocolat noir

250g ——— ~~24€~~ 19,5€

Prix au kg : 96€



→ TRUFFES

Ganache chocolat noir Brésil enrobé de poudre de cacao

250g ——— ~~24€~~ 19,5€

Prix au kg : 96€

Produits de Noël

DES FÊTES TOUT EN DOUCEUR



→ LE SAPIN ANNEAU

sapin tout chocolat,
mélange de chocolat noir, lait et blanc

Mod.PM : 13,5cm de hauteur/ 12cm diamètre
Mod.GM : 20cm de hauteur/ 17cm diamètre

La pièce PM —— ~~29€~~ 21,75€

La pièce GM —— ~~37€~~ 29,25€



Le sapin
(Chocolat noir)

L'étoile
(Chocolat blanc)

Le nounours
(Chocolat lait)

→ SUJETS A SUSPENDRE

A accrocher, chocolat mendiant,
lait, noir, blanc

100g (la pièce) —— ~~9€~~ 6,75€

Le lot de 3 sujets —— ~~24€~~ 18,75€
(au lieu de 27€)



→ LA CARTE DE VOEUX

Chocolat lait

Environ 65g —— ~~10€~~ 7,5€



→ TÉLÉPHONE PÈRE NOËL

Chocolat lait

Environ 40g —— ~~8€~~ 6€



→ BOULE MÉTAL

Garnie de bonbons chocolats fins

Environ 50g (la pièce) —— ~~10€~~ 7,5€



→ SAPIN

Assortiment de bonbons fins

250g —— ~~28€~~ 21€

Prix au kg : 112€



PUR BEURRE DE CACAO
INGRÉDIENTS
NOBLES
SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE

→ TUBE

Amandes praliné, amandes cacao, amandes giandula, billes café, bille orange, maïs chocolat, bille riz soufflé

150g —— ~~17€~~ 12,75€

Prix au kg : 113€



→ FRITURES

Sujets de Noël au chocolat noir, lait ou mélangés.

200g —— ~~19€~~ 13,5€

Prix au kg : 90€

→ MOULAGE PÈRE NOËL, RENNE & PAIN D'ÉPICES

Chocolat lait + décor chocolat noir, lait et blanc

La pièce Père Noël —— ~~10€~~ 7,5€

La pièce Renne —— ~~15€~~ 11,25€

La pièce Pain d'épices —— ~~15€~~ 11,25€



→ SUCETTES

Lot de 2 sucettes motif Noël chocolat noir et lait

Duo chaussettes cadeau —— ~~5,5€~~ 4,125€

Choix du modèle, aléatoire lors de la commande

Les grands crus

AU COEUR DES PLANTATIONS

PUR BEURRE DE CACAO
INGRÉDIENTS NOBLES
 SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE



→→ COFFRET CHOCOLATS GRANDS CRUS

Ganaches chocolat noir pures origines :
 « Madagascar, Sao Tome, Mexique, Java, Brésil »

335g (env. 33 chocolats) — ~~42€~~ **32,25€**



→→ FÈVES DE CACAO

Ganache de chocolat noir
 Grand cru République Dominicaine

125g — ~~12€~~ **9,75€**
 200g — ~~20€~~ **15€**

A partir de 100€ le kg



→→ SACHET GANACHES NOIRES GRAND CRU

Ganaches noires grand cru

200g — ~~20€~~ **15€**

Prix au kg : 100€



→→ SACHETS NAPOLITAINS

Découverte des saveurs Grands crus dans le monde entier, au cœur des plantations :

Napolitains Chocolats noirs Grands Crus 72%, 85%, 99% : Pérou, St Domingue, Madagascar, Guatemala, Brésil, Equateur, Colombie, Mexique, Sao Tomé.

200g — ~~20€~~ **14,25€**
 Prix au kg : 95€



→ COFFRET ASSORTIMENT BONBONS FINS

Assortiment de chocolats pralinés, pâtes d'amande, caramels, ganaches, nougats, enrobés de chocolats

Taille 1 - 100g (env. 10 chocolats) —— ~~12€~~ 9€

Taille 2 - 200g (env. 20 chocolats) —— ~~24€~~ 18€

Taille 3 - 300g (env. 30 chocolats) —— ~~36€~~ 27€

PUR BEURRE DE CACAO
INGRÉDIENTS NOBLES
 SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE



→ BONBONS FINS

Assortiments ganaches chocolat, pralinés, caramels, pâtes d'amande,...

200g —— ~~20€~~ 15€

Prix au kg : 100€

les assortiments
 DES SAVEURS POUR TOUTES LES GOÛTS



PRÊT-À-OFFRIR OU À PARTAGER

PUR BEURRE DE CACAO
**INGRÉDIENTS
NOBLES**
SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE



←→ LA BOX

Dans un élégant coffret 22x22x6,5 cm :

Un assortiment de chocolats :

6 sachets de 100g (truffes, guimauves, craquinettes, amandes praliné, fève de cacao, mendiants)

La box 600g —— ~~55€~~ **41,25€**

EN 2025,

PUYODEBAT

Artisan créateur de chocolat

fête ses

25 ans



BOUTIQUES

Boutique Cambo
Boutique Bayonne
Boutique Biarritz
Boutique Capbreton
Boutique Paris



FABRIQUE - MUSÉE - BOUTIQUE
à Cambo



SALONS DE CHOCOLAT LA TASSE À MOUSTACHE

à Bayonne
à Cambo
à Capbreton

PUYODEBAT

Artisan créateur de chocolat

CAMBO-LES-BAINS

FABRIQUE - MUSÉE - BOUTIQUE - SALON LA TASSE À MOUSTACHE

31 Avenue de Navarre (64250)

Boutique du lundi au samedi

9h30 - 12h30 et 14h - 19h

Tél. +33.(0)5 59 48 42

Salon du lundi au samedi : 10h - 12h et 14h - 18h

BAYONNE

BOUTIQUE - SALON LA TASSE À MOUSTACHE

11 rue Orbe (64100)

Boutique du lundi au samedi

10h - 19h

Ouverte le dimanche en saison (Juillet-Août)

Salon du lundi au samedi : 10h - 18h

Tél. +33.(0)5 59 58 06 97

BIARRITZ

BOUTIQUE

27 Place Georges Clémenceau (64200)

Boutique du lundi au samedi

10h à 19h

Ouverte le dimanche en saison (Juillet-Août)

Tél. +33.(0)5 59 24 56 14

CAPBRETON

BOUTIQUE - SALON LA TASSE À MOUSTACHE

39 rue du Général de Gaulle (40130)

Boutique du lundi au samedi

10h - 19h

Ouvert le dimanche en saison (Juillet-Août)

Salon du mardi au samedi

10h - 12h et 14h - 18h

Tél. +33.(0)5 58 49 78 87

PARIS

BOUTIQUE

27 rue du 4 septembre (75002)

lundi - jeudi : 11h - 14h30 et 15h30 - 20h

vendredi - samedi : 11h - 20h

Tél. +33.(0)1 45 74 03 63



@ChocolatsPuyodebat
@latasseamoustachepuyodebat



@chocolats_puyodebat
@latasseamoustache