



CATALOGUE

CHOCOLAT
DES PRINCES

1897 | france

125 ans
de chocolat

Depuis 1897

« Il était une fois le Chocolat des Princes... »

- 1897.** Le couple Touron accueille au rythme du XX^e siècle naissant une charmante et fidèle clientèle au 23 rue de la République à Saint-Étienne.
- 1931.** La famille Pertinant entend bien poursuivre l'œuvre des Touron lorsqu'elle reprend, en 1931, la chocolaterie artisanale stéphanoise. À la même adresse, les nouveaux propriétaires du « Chocolat des Princes » régneront en maîtres trente quatre années durant !
- 1965.** Arrivent les années 60 aux effets toniques sur une jeunesse triomphante. Dans ce climat, Antoine Calafell apporte à la maison qu'il vient de racheter un nouveau dynamisme. C'est le mariage du « Chocolat Forézien » (fondé par le père de son épouse née Yvonne Pialat) avec le « Chocolat des Princes ».
- 1972.** Développement de la gamme des produits en duo avec son fils Georges. Entre tablettes et bâtons-crèmes, l'offre se veut de plus en plus attractive. La tombée du ciel des « Grêlons du Pilat® » couronnera le travail d'un artisan du goût puisque cette spécialité sera élue en 1976 meilleur chocolat de France. Simone Calafell, la belle-fille, s'investira beaucoup dans l'entreprise après le décès de son époux Georges. Fière du devoir accompli, elle remettra en 1999 les clefs de sa belle société à Alain Duvert.



« Au changement de siècle, il était une autre fois(s)... »

- 1999.** Héritant d'un produit de qualité et d'une équipe compétente Alain DUVERT et son épouse Marie-Jeanne engagent énergie et enthousiasme pour développer durablement l'entreprise.
- 2000.** Création d'un nouveau packaging et logo avec la complicité d'Alain et Dominique Vavro.
- 2003.** Lancement du Chocolat à la liqueur de Verveine du Velay et mise en ligne du site internet www.chocolatdesprinces.com.
- 2006.** Agrandissement de notre fabrique de la Tour en Jarez, création d'une boutique intégrée ainsi qu'un parking d'environ 50 places. Développement de nouveaux supports de communication axés sur l'esthétique du produit en collaboration avec Etienne Heimermann (photographie gastronomique).
- 2008.** Organisation de visites de la chocolaterie avec projection de films et ateliers réalisés par nos maîtres chocolatiers.
- 2009.** Refonte du site internet axé sur une vente en ligne de nos chocolats artisanaux. Chocolat des Princes étoffe sa gamme de chocolats en créant une nouvelle spécialité : l'Anthracite® (lancement au Musée de la mine de Saint-Étienne le 22 Octobre).
- 2010.** A Lyon le 15 septembre 2010, Chocolat des Princes ouvre sa boutique 100% chocolat au 49 rue Franklin (Lyon presqu'île). Venez découvrir les bijoux de sa couronne !
- 2011.** Marc Mandel rachète la chocolaterie à la famille Duvert afin d'assurer la promotion du Chocolat des Princes au-delà des frontières régionales.

Depuis 1897

- 2012.** Création du Pavé d'Amande et de deux spécialités à base de caramel beurre salé : le Bâton Caramel et le Fondant Caramel.
- 2014.** Création des délices coco, vanille et caramel liquide. Signature d'un contrat de licence avec l'ASSE.
- 2015.** Modernisation de l'outil de fabrication et investissement dans une nouvelle ligne d'enrobage.
- 2016.** Création d'une nouvelle charte graphique, d'un nouveau logo et d'une ligne de packaging en adéquation parfaite avec Saint Etienne, capitale du Design.
- 2017.** 120 ans de Chocolat des Princes.
- 2018.** Création des boîtes personnalisables aux logos de nos clients. Création de la nouvelle gamme de pralinés.
- 2019.** Modernisation du site internet et adaptabilité aux nouveaux supports technologiques. Création de la pâte à tartiner.
- 2020.** Création de la nouvelle gamme de Napolitains d'origines.
- 2021.** Création de notre calendrier de l'Avent au design de Saint-Etienne.
- 2022.** Création de nos recettes de crèmes glacées et des sablés des Princes.



Nos Nouveautés 2022



Sucette en chocolat mono recette au choix

Chocolat noir ou lait ou blanc ou ruby ou blond



Étui les sablés des Princes

Sablés pur beurre enrobés de chocolat au lait



Chocolats assortis et bouteille de champagne

Sachet de 250 g de chocolats assortis
+ champagne Veuve Pelletier 37,5 cl.



Coffret découverte

Boîte de chocolats assortis noir et lait 170g,
confiture abricot Alain Milliat 220g,
jus de fruit abricot Alain Milliat 33 cl,
étui les Sablés des Princes :
sablés pur beurre enrobés chocolat lait 220g.



Coffret des délices

Grêlons du Pilat 170g,
boîte de chocolats assortis noir et lait 170g,
jus de fruits abricot Alain Milliat 33 cl,
étui les Sablés des Princes :
sablés pur beurre enrobés chocolat lait 220g.



Coffret de nos spécialités

Pâte à tartiner 250g,
malakoffs pralinés à l'ancienne noir 200g,
grêlons du Pilat 170g,
boîte de chocolats assortis noir et lait 170g.



Tablettes chocolat noir

Chocolat noir 80% de cacao.
5 x 100 g



Coffret des Gourmets

Bouteille de champagne 37,5cl,
pot de griottines de Fougerolles 5cl,
malakoffs pralinés à l'ancienne
enrobés chocolat noir 200g,
grêlons du Pilat 170g.

Pralinés fins

Boîte personnalisable
Assortiment de pralinés fins enrobés d'une
fine couche de chocolat lait 32 %.



Nos spécialités



L'Anthracite®

Créé en 2009, spécialité à base de pâte de sésame enrobée de chocolat noir et roulée dans un cacao extra noir. Tel un éclat de minerai, l'anthracite a une forme brute et irrégulière, son fourrage révèle une texture friable au goût puissant et onctueux.

Les Grêlons Du Pilat®

Ganache de chocolat au lait avec des noisettes recouverte d'une coque chocolatée et roulée dans du sucre glace. Spécialité emblématique du Chocolat des Princes, le Grêlon du Pilat® est élu meilleur chocolat au tour de France des spécialités en 1976. Taillés comme des cailloux rafraîchis par le froid, fabriqués comme un plaisir divin, les Grêlons du Pilat roulent et fondent sous le palais.



Chocolats Verveine du Velay

Fin chocolat noir mis en valeur par une prestigieuse liqueur élaborée à partir de 32 plantes : la Verveine du Velay. Cet élixir aux vertus thérapeutiques est distillé par la Société Pagès.

Malakoffs noir et lait

Pralinés aux noisettes et aux amandes, roulés dans des éclats de noisettes et enrobés de chocolat noir ou lait. Ce chocolat aurait été inventé par un chocolatier stéphanois, en souvenir de la bataille de Malakoff le 8 septembre 1855, durant la guerre de Crimée.



Malakoffs pistache

Délicieuse pâte d'amande arôme pistache roulée dans des éclats de noisettes et enrobée de chocolat noir.



Papillotes lugdunum

Praliné chocolat noir, praliné chocolat lait, bûchettes pistache et bûchettes crème vanille enrobées de chocolat noir. **500 g ou 1 kg**



Papillotes tzarine

Praliné enrobé de chocolat noir ou lait. **500 g ou 1 kg**

Nos papillates

Nos idées cadeaux



Chocolats assortis

Assortiment de chocolats fins au pur beurre de cacao confectionnés artisanalement et sélectionnés par nos maîtres chocolatiers. Pralinés, pâtes d'amandes, ganaches, caramel, malakoffs, chocolats à la liqueur.



Ballotins prestige

Boîte 800 g, 450 g et 250 g



Chocolats assortis et bouteille de champagne

Sachet de 250 g de chocolats assortis + champagne Veuve Pelletier 37,5 cl.



Chocolats assortis et jus de fruits

Sachet de 250g de chocolats assortis + bouteille de jus de fruits d'Alain Milliat 330 ml.



Coffret découverte

Boîte de chocolats assortis noir et lait 170g, confiture abricot Alain Milliat 220g, jus de fruit abricot Alain Milliat 33 cl, étui les Sablés des Princes : sablés pur beurre enrobés chocolat lait 220g.



Coffret des délices

Grêlons du Pilat 170g, boîte de chocolats assortis noir et lait 170g, jus de fruits abricot Alain Milliat 33 cl, étui les Sablés des Princes : sablés pur beurre enrobés chocolat lait 220g.



Coffret de nos spécialités

Pâte à tartiner 250g, malakoffs pralinés à l'ancienne noir 200g, grêlons du Pilat 170g, boîte de chocolats assortis noir et lait 170g.



Coffret des Gourmets

Bouteille de champagne 37,5cl, pot de griottines de Fougerolles 5cl, malakoffs pralinés à l'ancienne enrobés chocolat noir 200g, grêlons du Pilat 170g.

Les trios



Trio des Malakoffs

200g Malakoff praliné à l'ancienne
+ 200g Malakoff au lait
+ 200g Malakoff pâte d'amande pistache



Trio des spécialités

200 g de Grêlons du Pilat®
+ 200 g de Verveine du Velay
+ 200 g d'Anthracite®

Nos idées cadeaux



Verveine du Velay

Boîte 210 g



Les Grêlons du Pilat®

Boîte 250 g et 650 g



L'Anthracite®

Boîte 330 g



Marrons glacés

Marrons confits dans un sirop de sucre et glacés au sucre glace.

6 marrons - 120 g
12 marrons - 240 g



Palets de la Tour

Ganaches à la pulpe de fruits enrobées de chocolat noir, parfums cassis, framboise, abricot et citron.

Boîte 200 g

Nos idées cadeaux



Déllice coca blanc

Ganache à la noix de coco enrobée de chocolat blanc. **Boîte 190 g**



Déllice vanille blanc

Ganache à la vanille Bourbon enrobée de chocolat blanc. **Boîte 190 g**



Déllice caramel lait

Caramel onctueux au beurre salé enrobé de chocolat au lait. **Boîte 160 g**



Déllice caramel noir

Caramel onctueux au beurre salé enrobé de chocolat noir. **Boîte 160 g**



Déllice coca lait

Ganache à la noix de coco enrobée de chocolat au lait. **Boîte 190 g**



Déllice vanille lait

Ganache à la vanille Bourbon enrobée de chocolat au lait. **Boîte 190g**



Pavé d'amande

Pâte d'amande 50 % avec pistache broyée enrobée de chocolat noir. **Boîte 200 g**

Calendrier de l'Avent

Découverte des monuments emblématiques de Saint Etienne avec des sujets chocolat noir, lait et blanc au pur beurre de cacao. **Calendrier 180 g**



Nos boîtes personnalisables



1, 2 ou 3 boîtes de 220g
Assortiment de chocolats fins au pur beurre de cacao confectionnés artisanalement et sélectionnés par nos maîtres chocolatiers.
Pralinés, pâtes d'amandes, ganaches, caramel, malakoffs, chocolats à la liqueur.

Les boîtes Pralinés personnalisables

Assortiment de pralinés fins, enrobés chocolat noir 70% :

Piémontais : praliné à la noisette du Piémont. **Praliné 60%** : praliné noisette (60%). **Mignonnette** : praliné aux éclats de nougatine. **Feuilletine** : praliné noisette éclats de crêpes dentelles. **Caramel** : praliné éclats de caramel beurre salé. **Pralinoix** : praliné à la noix et au sucre roux. **Navette** : praliné aux amandes et aux noisettes.

Assortiment de pralinés fins, enrobés chocolat lait 32% :

Aveline : praliné aux amandes et aux noisettes. **Praliné 60%** : praliné noisette (60%). **Feuilletine** : praliné noisette éclats de crêpes dentelles. **Caramel** : praliné éclats de caramel beurre salé. **Tzarine** : praliné aux amandes hachées.

Assortiment de pralinés fins, enrobés chocolat noir 70% et lait 32% :

Aveline : praliné aux amandes et aux noisettes, enrobé noir 70%. **Aveline** : praliné aux amandes et noisettes, enrobé lait. **Praliné 60%** : praliné noisette (60%) enrobé noir 70%. **Feuilletine** : praliné noisettes, éclats de crêpes dentelles, enrobé lait. **Caramel** : praliné éclats de caramel beurre salé, enrobé noir 70%.



Nos bonbons de chocolat en mana recette ou en assortiment



Antillais citron

Ganache chocolat blanc harmonieusement liée avec des raisins pilés au rhum blanc et de l'essence de citron, enrobée de chocolat noir. **Boîte Princes 400 g**



Boules crème

Fondant vanille enrobé de chocolat noir. **Boîte Princes 600 g**



Boules praliné

Praliné aux amandes et noisettes enrobé de chocolat noir. **Boîte Princes 500 g ou 1 kg**



Chardons liqueurs

Une enveloppe piquante et fondante de chocolat blanc colorée qui recouvre une liqueur hautement parfumée. Kirsch, poire, framboise. **Boîte Princes 500 g**



Chocolats assortis

Assortiment de chocolats fins au pur beurre de cacao confectionnés artisanalement et sélectionnés par nos maîtres chocolatiers. Pralinés, pâtes d'amandes, ganaches, caramel, malakoffs, chocolats à la liqueur. **Boîtes Princes 500 g ou 1 kg**



Chocolats liqueurs

Bonbons de chocolat noir garnis de liqueurs : Cognac, Poire William, Framboise, Marc de raisin de Bourgogne et Grand Marnier. **Boîtes Princes 500 g ou 1 kg**



Citronnettes lait

Lamelles de citrons confites enrobées de chocolat au lait. **Boîte Princes 500 g**



*Mendiants 3 chocolats
ou chocolat noir*

Palets de chocolat lait, blanc et noir agrémentés de fruits secs : amandes, noisettes, oranges et citrons confits, cerises, raisins secs, noix, noix macadamia... **Boîte Princes 300 g**



Délices de fruits

Pâtes de fruits à la pulpe de myrtille, framboise, ananas, poire, enrobées d'une fine couche de chocolat noir. **Boîte Princes 500 g**



Bâtons crème

Fondant vanille enrobé de chocolat noir. **Boîtes Princes 100 g ou 500 g**



Nougats chocolat noir

Tendres nougats de Montélimar aux douces amandes et pistaches, enrobés de chocolat noir. **Boîtes Princes 500 g ou 1 kg**



*Fondants caramel
noir ou lait*

Bonbons de chocolat noir ou lait fourrés d'une ganache caramel beurre salé. **Boîte Princes 400 g**



CHOCOLAT
DES PRINCES

L'Assortiment des Princes

Boîtes Princes : 500g et 1kg



Noix praliné

Praliné enrobé de chocolat noir, décoré d'un cerneau de noix du Périgord.

Boîte Princes 500 g



Griottes au kirsch

Griottes dénoyautées au kirsch enrobées de chocolat noir.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg



Orangettes

Lamelles d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg



Palets d'or

Ganache aromatisée au Cognac enrobée de chocolat noir et décorée d'éclats dorés.

Boîte Princes 500 g



Variétés moulages noir

Moulages anciens au chocolat noir.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg



Variétés moulages lait

Moulages anciens au chocolat au lait.

Boîte Princes 400 g



Princesse nougatine

Crème pralinée dressée sur un palet de nougatine aux amandes, enrobée de chocolat noir.

Boîte Princes 400 g



Truffles

Truffles à la crème fraîche : ganache de chocolat noir roulée dans le cacao.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg



Les Grêlons Du Pilat®

Ganache de chocolat au lait avec des noisettes recouverte d'une coque chocolatée et roulée dans du sucre glace. Spécialité emblématique du Chocolat des Princes, le Grêlon du Pilat® est élu meilleur chocolat au tour de France des spécialités en 1976. Taillés comme des cailloux rafraîchis par le froid, fabriqués comme un plaisir divin, les Grêlons du Pilat roulent et fondent sous le palais.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg



Malakoffs noir et lait

Praliné aux noisettes et aux amandes, roulés dans des éclats de noisettes et enrobés de chocolat noir ou lait. Ce chocolat aurait été inventé par un chocolatier stéphanois, en souvenir de la bataille de Malakoff le 8 septembre 1855, durant la guerre de Crimée.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg

Malakoffs pistache

Délicieuse pâte d'amande arôme pistache roulée dans des éclats de noisettes et enrobée de chocolat noir.

Boîtes Princes 500 g ou 1 kg

Nos gourmandises



Pâte à tartiner

Pâte à tartiner artisanale élaborée à partir d'un praliné traditionnel à base de noisettes du Piémont et chocolat. Praliné 55 % de noisettes. Sans Huile de palme, ni conservateurs. **Pot 250 g**



Amandes caramélisées

Amandes d'Espagne caramélisées avec du sucre. **Gobelet 125 g**



Noisettes caramélisées

Noisettes de Turquie caramélisées avec du sucre. **Gobelet 125 g**



Bâtons caramel noir ou lait

Caramel fondant au beurre salé enrobé de chocolat noir ou lait. **Boîte 200 g**



Bâtons crème menthe

Fondant menthe enrobé de chocolat noir. **Boîte 100 g**



Pâtes de fruits

Pavés d'Auvergne à la pulpe de fruits abricot, cassis, fraise, framboise, orange et prune. **Boîte 810 g**

Nos dragées



Dragées amandes blanches

Dragées amandes Avoletta blanches finesse 40. **Sachet 1 kg**



Dragées finesse extrême lerida

Dragées amandes Lerida 46 %. **Sachet 250 g**



Dragées chocolat couleurs pastel

Dragées couleurs pastel 70 % cacao. **Sachet 1 kg**



Dragées plateau plexi

Amandes grillées enrobées de chocolat : gianduja, pâte de noisettes, truffé au sucre glace, caramel, sucre perlé, crème de nougat, cappuccino, croustillant de nougatine. **Plateau de 300 g = 6 gobelets**

Nos accompagnements pour votre café, votre thé ou votre goûter



*Croquantes noir
et noir bitter orange*

Palets de chocolat noir 56% – Palets de
chocolat noir 70% parfumés à l'orange.
Boîte 250 g



Croquantes lait

Palets de chocolat lait. Boîte 250 g



*Napolitains
fondants 56%*

Fins rectangles de chocolat noir. 250 g



*Napolitains
extra bitter 70%*

Fins rectangles de chocolat extra bitter. 250 g



*Napolitains chocolat lait
Madagascar*

Fins rectangles de chocolat lait d'origine
de Madagascar – 33 % cacao.
Boîte 250 g



*Napolitains chocolat lait
République Dominicaine*

Fins rectangles de chocolat lait d'origine
de la République Dominicaine - 46 %
cacao. Boîte 250 g



*Napolitains chocolat noir
Brésil*

Fins rectangles de chocolat noir d'origine
du Brésil - 62 % cacao.
Boîte 250 g



*Napolitains chocolat noir
Equateur*

Fins rectangles de chocolat noir d'origine
d'Equateur – 66 % cacao. Boîte 250 g



*Napolitains chocolat noir
Venezuela*

Fins rectangles de chocolat noir d'origine
du Venezuela – 72 % cacao. Boîte 250 g



Coffret d'élégantes

Mini tablettes au chocolat noir, blanc, blond
et lait. Coffret 200 g



*Cacao sucré
34 % et 56 %*

Poudre de cacao sucré. Sachet 500 g

Nos ingrédients pour fabriquer vos pâtisseries et vos chocolats



Pistoles

Pistoles blanc 25 % - pistoles lait 32 % - pistoles noir 70 % - pistoles noir 50 % :
pastilles de chocolat pour la cuisine, la pâtisserie. Sachet 400 g

Nos tablettes



Tablettes chocolat noir

Chocolat noir 50% cacao
5 x 100 g



Tablettes chocolat de couverture

Chocolat noir 56 % cacao
5 x 100 g



Tablettes chocolat noir

Chocolat noir 80% de cacao.
5 x 100 g



Tablettes chocolat extra bitter

Chocolat noir 70 % cacao
5 x 100 g



Tablettes chocolat lait

Chocolat lait 32% cacao
5 x 100 g



Tablettes chocolat lait riz

5 x 100 g



Tablettes chocolat lait noisettes

5 x 100 g

Nos tablettes assorties



Tablettes assorties chocolat noir

Chocolat noir - noir extra bitter - noir extra bitter orange - couverture - noir noisettes.
5 x 100 g



Tablettes assorties chocolat lait

Nougat miel - lait orange - lait - lait riz - Gianduja
5 x 100 g



Tablettes chocolat lait d'Origines et blond

Madagascar 33 % - République Dominicaine 46 % - Blond 32 %
3 x 100 g



Tablettes chocolat noir et lait d'Origines

Noir : Brésil 62 % - Équateur 66 % - Venezuela 72 %
Lait : Madagascar 33 % - République Dominicaine 46 %
5 x 100 g



Tablettes d'Origines

Brésil 62 % - Équateur 66 % - Venezuela 72 %
3 x 100 g

Nas boutiques

BOUTIQUE de la CHOCOLATERIE

1220 route de Bayard
42580 La Tour en Jarez

Tél. : 04 77 91 15 30 - fax : 04 77 91 15 39
E-mail : cdp@chocolatdesprinces.com

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h45 à 12h30 / 13h45 à 18h00

BOUTIQUE de SAINT-ETIENNE CENTRE VILLE

VENTE AU DETAIL
23 rue de la République - 42000 Saint Etienne

Tél. : 04 77 32 53 23

Ouvert du mardi au vendredi
de 9h30 à 12h30 / 14h30 à 19h00
Le samedi
de 9h30 à 12h30 / 14h30 à 18h30

BOUTIQUE en LIGNE

www.chocolatdesprinces.fr



CHOCOLAT DES PRINCES

1897 | france

Nas engagements

GARANTIE FRAÎCHEUR

Tous nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin, de façon artisanale, avec du pur beurre de cacao, selon des recettes uniques associant méthodes traditionnelles et tour de mains novateurs, dans notre fabrique située à la Tour en Jarez.

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret. Le Chocolat des Princes garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 16 et 18°C), à l'abri de la lumière et avec un taux d'humidité d'environ 45/50%.

VOUS CONSEILLER

Besoin d'aide pour commander par téléphone ?

D'un conseil ?

D'un renseignement ?

Nos conseillers de vente sont à votre écoute du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00 au

04 77 91 15 30

Vous pouvez également nous joindre :

- par e-mail à : cdp@chocolatdesprinces.com
- par courrier à : CHOCOLAT DES PRINCES
1220 route de Bayard
42580 LA TOUR EN JAREZ
- ou par fax au : 04 77 91 15 39.

www.chocolatdesprinces.fr

[f /Chocolat-des-Princes](https://www.facebook.com/Chocolat-des-Princes)

[@chocolatdesprinces](https://www.instagram.com/chocolatdesprinces)

[in chocolatdesprinces](https://www.linkedin.com/company/chocolatdesprinces)

[@specialiteschoc](https://www.tiktok.com/@specialiteschoc)



CHOCOLAT DES PRINCES

1897 | france

1220 route de Bayard
42580 LA TOUR EN JAREZ

tél. : 04 77 91 15 30

email : cdp@chocolatdesprinces.com
www.chocolatdesprinces.fr

 /Chocolat-des-Princes
 @chocolatdesprinces
 chocolatdesprinces
 @specialiteschoc