



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<sup>e</sup> 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](http://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 presque-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 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**

## Nos papillotes



### Papillotes tzarine

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

## 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



### Pavé d'amande

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



# Nos idées cadeaux



## 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.



## 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.

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%.

## Ballotins prestige

Boîte 800 g, 450 g et 250 g



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.



Découvrez nos chocolats sur [www.chocolatdesprinces.fr](http://www.chocolatdesprinces.fr)

# Nos bonbons de chocolat en mono 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**



*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



### *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**



### *Truffes*

Truffes 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*

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.

**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**

Découvrez nos chocolats sur [www.chocolatdesprinces.fr](http://www.chocolatdesprinces.fr)



## Nos accompagnements pour votre café, votre thé ou votre goûter



*Croquantes noir*

Palets de chocolat noir 56% - 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

## Nos gourmandises



*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**



*Cacao sucré  
34 % et 56 %*

Poudre de cacao sucré. Sachet 500 g



## Nos tablettes



### Tablettes chocolat de couverture

Chocolat noir 56 % 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 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









CHOCOLAT  
DES PRINCES

1897 | france

1220 route de Bayard  
42580 LA TOUR EN JAREZ

tél. : 04 77 91 15 30

email : [cdp@chocolatdesprinces.com](mailto:cdp@chocolatdesprinces.com)  
[www.chocolatdesprinces.fr](http://www.chocolatdesprinces.fr)

 /Chocolat-des-Princes  
 @chocolatdesprinces  
 chocolatdesprinces  
 @specialiteschoc