

De nombreuses pépites gustatives vous attendent, recettes uniques, authentiques, exigeantes et respectueuses de la qualité et variant parfois en fonction des saisons et des envies.

Tous nos chocolats sont fabriqués par nos soins avec les meilleurs ingrédients, couverture de chocolat Valrhona. Nos pralinés, pâtes d'amandes, pâtes de fruits et ganaches sont intégralement élaborés par M. Cathala et son équipe.

LAIT



**PRALINÉ
FRAMBOISE**
Praliné noisette
framboise



TONKA
Fruit du teck
brésilien
Ganache chocolat
lait et fève de tonka



CAPPUCCINO
La douceur à l'italienne
Ganache chocolat
lait/café



**CITRON
COMBAVAS**
Ganache chocolat
lait, citron jaune et
combavas



FRAMBOISE
Ganache chocolat
lait et purée de
framboise



MAROUIN
Fleur de sel
Praliné lait amande,
broyé du Poitou
et fleur de sel
(Existe en noir)



**MANGUE
CURCUMA**
Ganache chocolat lait
et purée de mangue,
et pointe de curcuma



CARAMEL
Souvenir de jeunesse
Ganache chocolat lait
au caramel



PASSION
Croisière à Nouméa
Ganache chocolat
lait/passion



**PRALINÉ
NOISETTE**
Intérieur gourmand
Praliné maison grain



**PRALINÉ
SÉSAME**
Pépité gourmande
Praliné maison
amande,
sésame torréfié



BAHIHÉ
Ganache
Chocolat lait 46%,
République
Dominicaine



XOCCOA LAIT
Douceur et intensité
Ganache chocolat
lait aux épices douces

À conserver à température ambiante entre 16 et 18° à l'abri de la lumière dans un endroit sec, dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Contient des fruits à coque.

Contient du gluten.

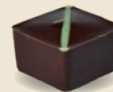
CATHALA

Chocolatier & Pâtissier

CHOCOLATS

NIORT

NOIR



MARRAKECH
Ganache thé vert
et menthe fraîche



CROUSTY
Praliné aux graines
(sésame, lin, pavot,
tournesol et
fève de cacao)



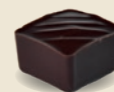
CAMEL
Ganache lait
au caramel



MANJARI
Pur Madagascar
Chocolat Grand Cru
du terroir,
note acidulée
de fruits rouges



GUANAJA
Rond en bouche
Chocolat Grand Cru
Amertume,
notes chaudes



ABINAO
Puissant et Tannique
Chocolat Grand Cru
Africain à 85%



TAINORI
Saveurs
dominicaines
Chocolat noir
Grand Cru 64%



MACAÉ
Grand Cru du Brésil
Ganache de
chocolat noir 62%
du Brésil



BELIZE
Ganache Grand Cru
«Belize»



**PRALINÉ
CACAHUÈTE**
Praliné amande
et cacahuète
grillée maison



**PRALINÉ
CORIANDE**
Praliné amande et
coriande maison



MAROUIN
Spécialité
Praliné noir amande,
broyé du Poitou
et fleur de sel
(Existe en lait)



XOCOA
Douceur
et intensité
Ganache chocolat
noir aux épices
douces



CASSIS
Note fruité
Ganache à la pulpe
de cassis



**PRALINÉ
AMANDE**
Croquant
et fondant
praliné maison
amande grain



CARDAMOME
Mélange d'acidité
et de douceur
Ganache de
chocolat noir
à la cardamome



COSTA RICA
L'appel de
l'Amérique latine
Ganache et
infusion de café

À conserver à température ambiante
entre 16 et 18° à l'abri de la lumière
dans un endroit sec, dans les 30 jours
qui suivent l'achat.

- 🍷 Contient des fruits à coque.
- 🌾 Contient du gluten.

SUR NIORT, RETROUVEZ TOUS NOS PRODUIT DANS NOTRE MAGASIN :

L'ATELIER BOUTIQUE CATHALA

52 rue Fief d'Amourettes - 79000 Niort

Mardi & Mercredi : 9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h00
Jeudi & vendredi : 9h00 - 19h30 (journée continue)

Samedi : 9h00 - 19h00 (journée continue)

Fermé le dimanche & lundi (mise à jour des horaires sur le site internet)

05 49 75 51 66

**Click &
Collect**

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE EST OUVERTE !

Retrait des commandes à L'ATELIER
Drive sur demande et livraison possible

Site marchand :
www.cathala-chocolatier-pâtissier.com

12.2021 - Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.
www.mangerbougier.fr

CHOCOLATS

MACARONS

PÂTISSERIES
FINES

DOUCEURS