



catalogue de Noël

ENTREPRISE





18 rue Martin Luther King

79000 NIORT

Tel: 05 49 75 51 66

Site internet : www.cathala-chocolatier-patisserie.com

Créativité, audace et précision

La maison Cathala est attachée aux principes séculaires du travail bien fait, « à l'ancienne », empreint de vérité, de traditions. La précision est au cœur de la pratique.

La pâtisserie est un métier de laboratoire. Un petit peu de ceci, beaucoup de cela, tel temps de cuisson et trois secondes de plus, tel degré à ne pas dépasser pour obtenir une texture, un fondant... Cathala est un chercheur inspiré. Mieux, un alchimiste.

Ce corset de règles naturelles, panaché de valeurs, composent le théâtre de la créativité de Laurent Cathala. Il le sait, les marges sont étroites, il faut « la jouer serré », se montrer subtil. Chaque bonbon de chocolat, macaron ou gâteau est une partition composite. Le fruit d'une envie, d'une réflexion et bien souvent d'une audace.

Cathala n'est pas du genre à s'endormir sur ses fourneaux, ni du genre à faire ronronner la boutique. Des voyages, les Cathala ont rapporté l'ouverture de l'esprit et des papilles. L'énergie du mouvement. Simples ou complexes, leurs recettes invitent à l'échange.

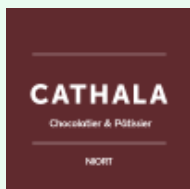
Élégance, exigence

La définition de la pâtisserie pour Laurent Cathala : « c'est la transformation de produits de base, de qualité, en dessert ». La simplicité et la légèreté affichées, marques d'élégance chez les grands, recèlent un monde fait d'exigence, d'absolue précision, de travail méticuleux, pointilleux, de souci du détail.

L'éthique à la source

À la source, il y a d'abord l'assurance de la qualité des produits. C'est la moindre des cohérences. À chacun son métier. La maison Cathala confie aux professionnels partenaires triés sur le volet le soin de le fournir en produits de base.

OFFREZ DU PLAISIR



vous n'aimez pas le chocolat nous avons des gourmandises pour vous



PÂTE DE FRUITS

coffret de 15 pièces : 13.60 €

coffret de 28 pièces : 25.30 €

coffret de 35 pièces : 31.60 €

quantité choisie



réglette de 8 pièces : 8.40 €

quantité choisie



PÂTE à TARTINER

50% DE NOISETTES

quantité choisie



Délicieuse pâte à tartiner fabriquée par nos soins .
Présentée dans un bocal fabriqué en Charente.

220 g 9.90€



ADDICT

amandes enrobées de chocolat noir ou noisettes enrobées de
chocolat lait

quantité choisie

Addict noisette :

Addict amande :

180g 15.40€



OFFREZ DE LA CONFISERIE

Nos ganaches de chocolat mono origine, ganaches infusées, nos pralinés, chocolats au caramel ou encore pralines sont d'authentiques produits gastronomiques, dont les connotations peuvent être brésiliennes, africaines, malgaches... Elles vous attirent le regard, par une brillance délicate, un parfum, un relief.

Une fois en bouche... c'est l'extase ! Après le craquant, vous en redemanderez. « C'est un jeu de séduction qui s'installe avec ceux qui savourent nos produits », déclare le maître chocolatier.



COFFRET DE CHOCOLAT

quantité choisie

coffret de 6 chocolats : 7.80 €

coffret de 9 chocolats : 11.80 €

coffret de 15 chocolats : 16.90 €

coffret de 28 chocolats : 29.80 €

coffret de 40 chocolats : 42.20 €



coffret fabriqué en France
COULEUR de cette année :
vert sapin et noeud argent



OFFREZ DU CHOCOLAT



ECAILLE DU DRAGON

Biscuit macaronné à l'angélique

80g

6.00€

quantité choisie



COFFRET ANGELICA ET MAROUIN

Angélica: praliné amande et angélique .
existe en chocolat noir et lait

Marouin : praliné amande, broyé du Poitou, et fleur de sel

coffret garni 8 Angélica noir et lait et 7 Marouin noir et lait

160g

17.20€

quantité choisie



MOTILLONS

Tendre caramel au beurre d'Echiré
sous une coque de chocolat noir et blanc.
Présenté dans un panier en bois fabriqué à AUGÉ,(79)
papier de soie fabriqué à Paris

110g

17.20€

quantité choisie



SABLÉ à la drêche

Sablé fabriqué avec le beurre d'Echiré et
la drêche de la brasserie "Tête de mule"(coulon).
Présenté dans un bocal fabriqué en Nouvelle Aquitaine

120g

5.80€

quantité choisie





TABLETTINES

quantité choisie

Mini tablette de chocolat noir 68% et fruits secs
10 pièces 6.20€

Mini tablette de chocolat NOIR 68% et fruits secs
20 pièces 11.20€

Mini tablette de chocolat NOIR 68% , LAIT 30%
et fruits secs 10 pièces 6.20€

Mini tablette de chocolat NOIR 68% , LAIT 30%
et fruits secs 20 pièces 11.20€



GRIGNOTINES

quantité choisie

Cornet de grignotines
au chocolat noir et chocolat lait
mélangées avec du riz soufflé et
des batonnets d'amande

100g 7.60€



NOUNOURS GUIMAUVE

quantité choisie

Guimauve à la vanille enrobé de chocolat NOIR

Guimauve à la vanille enrobé de chocolat LAIT

8 nounours 8.50€



LICHETTES

quantité choisie

languette de chocolat NOIR 68%
et gruë (fève de cacao concassée)

languette de chocolat NOIR 68%, LAIT 33%
et gruë (fève de cacao concassée)

120g 8.00€



OFFREZ NOS DOUCEURS AU
CHOCOLAT

COFFRET DECOUVERTE

Composé un coffret kraft aimanté
recyclable et réutilisable au quotidien,
avec nos produits entièrement fabriqués par
nos soins



comme sur la photo (c'est un exemple)
1 sachet carré salé à la drêche 100g
1 sachet de sablé pépite de chocolat 100g
1 boîte de chocolat ou addict aux amandes
1 tablette de chocolat lait et noisettes
1 réglotte de pâte de fruit

450g

56.00€



nous pouvons ajouter une étiquette avec
votre message et/ou votre logo

personnalisé

contactez nous par mail, nous établirons un devis selon votre demande.

cathalapatisier@gmail.com



Nous sommes fiers de vous présenter notre gamme de tablettes fabriquées par notre équipe depuis la fève.

Nous maîtrisons tout le processus de création d'un chocolat artisanal.



quantité choisie



tablette au lait 33% de cacao minimum
et noisettes concassées

90g

5.80€



tablette au chocolat noir 68% de cacao minimum
et amandes concassées

90g

5.80€

quantité choisie



tablette BTB 72% de cacao minimum
fèves de cacao de SAO TOME

90g

6.90€

quantité choisie



tablette BTB 72% de cacao minimum
fèves de cacao de MADAGASCAR

90g

6.90€

quantité choisie



OFFREZ NOS TABLETTES DE
CHOCOLAT



BON DE COMMANDE

PRODUITS	PRIX TTC MAGASIN	QUANTITE	TOTAL
PÂTE DE FRUITS coffret de 15 pièces :	13.60 €		
PÂTE DE FRUITS coffret de 28 pièces :	25.30 €		
PÂTE DE FRUITS coffret de 35 pièces :	31.60 €		
PÂTE DE FRUITS réglette de 8 pièces :	8.40 €		
PÂTE à TARTINER 110g	8.00€		
ADDICT Addict noisette : 180g	15.40€		
ADDICT Addict amande: 180g	15.40€		
coffret de 6 chocolats : MIXTE	7.80 €		
coffret de 6 chocolats : NOIR	7.80 €		
coffret de 9 chocolats : MIXTE	11.80 €		
coffret de 9 chocolats : NOIR	11.80 €		
coffret de 15 chocolats : MIXTE	16.90€		
coffret de 15 chocolats : NOIR	16.90€		
coffret de 28 chocolats : MIXTE	29.80 €		
coffret de 28 chocolats : NOIR	29.80 €		
coffret de 40 chocolats : MIXTE	42.20 €		
coffret de 40 chocolats : NOIR	42.20€		

BON DE COMMANDE

PRODUITS	PRIX TTC MAGASIN	QUANTITE	TOTAL
ECAILLE DU DRAGON	8.00€		
COFFRET ANGELICA ET MAROUIN coffret de 15 pièces :	17.20 €		
MOTILLONS 110g	17.20€		
SABLE à la drêche 120g	4.60€		
TABLETTINES NOIRES 10 pièces	6.20€		
TABLETTINES NOIRES 20 pièces	11.20€		
TABLETTINES NOIRE ET LAIT 10 pièces	6.20€		
TABLETTINES NOIR ET LAIT 20 pièces	11.20€		
GRIGNOTINES	7.60€		
NOUNOURS GUIMAUVE NOIR	8.50€		
NOUNOURS GUIMAUVE LAIT	8.50€		
LICHETTES NOIRE ET LAIT 120g	8.00€		
LICHETTES NOIRE 120g	8.00€		
tablette au lait 33% de cacao minimum et noisettes concassées 90g	5.80€		
tablette au chocolat noir 68% de cacao minimum et amandes concassées 90g	5.80€		
tablette BTB 72% de cacao minimum fèves de cacao de MADAGASCAR 90g	6.90€		
tablette BTB 72% de cacao minimum fèves de cacao de SAO TOME 90g	6.90€		

Nous vous avons présentés nos douceurs au prix de vente TTC magasin.

une remise vous sera faite selon le montant de votre commande

de 100€ à 200€ = 5%

de 201 à 300€ = 10%

de 301 à 400€ = 15%

de 401€ à 600€ = 20%

de 601€ à 800€ = 25%

de 801€ à plus = 30%

Un fois votre commande effectuée, nous vous établirons un devis avec la remise.

Vous pouvez utiliser le bon de commande, et nous l'envoyer par mail
cathalapatissier@gmail.com
ou au magasin

18 rue martin luther king 79000 NIORT

Une fois le devis validé, nous finaliserons les dernières modalités comme le jour de livraison et le règlement

Nous restons à votre disposition par mail ou
par contact téléphonique au 0549755166

Nous vous souhaitons une bonne lecture,
au plaisir
toute l'équipe de la fabrication et de la vente CHOCOLAT CATHALA

les photos présentées sur le document sont indicatives et n'ont aucune valeur contractuelle.

le catalogue comprends 10 pages. Les conditions générales de ventes sont les mêmes citées sur notre site internet: www.cathala.chocolat.patissier.com

"Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas et pratiquez une activité physique régulière".
www.mangerbouger.fr

FAITES VOTRE CHOIX