

COLLECTION

Prestige





UNE MARQUE DE GRANDS CHOCOLATS
CRÉÉE PAR AU PETIT PRINCE



Enrobage fin
et brillant



Savoir-faire
d'exception



Innovation
& originalité



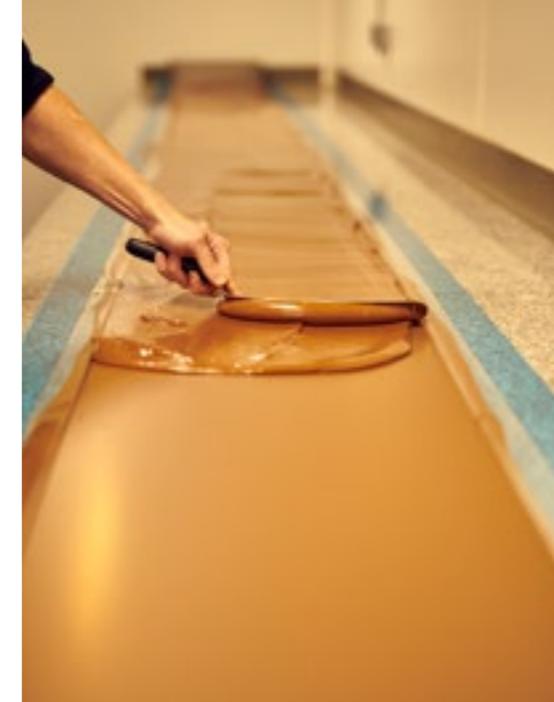
Matières premières
de haute qualité



Suivi clientèle
Conseils de vente
PLV



Local
& artisanal



POURQUOI ?

APPORTER UNE QUALITÉ
D'EXCEPTION ET UN
SAVOIR-FAIRE LOCAL



POUR QUI ?

BOULANGERS
PÂTISSIERS
TRAITEURS
RESTAURATEURS
ÉPICERIES FINES

...



MAËLIG GEORGIN

AU PETIT PRINCE

Relais Desserts International

Après un parcours auprès de Meilleurs Ouvriers de France ou Grands Chefs étoilés, il s'installe en 2009 dans sa Bretagne natale.

Aujourd'hui à la tête de 4 boutiques à Étrel, Baud, Auray, et Carnac-Plage, d'une École de Pâtisserie et d'une boutique en ligne, il est également formateur au sein de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie Yves Thuriès et Alain Ducasse à Yssingaux.

Depuis quelques temps, on le retrouve fréquemment aux côtés de Cyril Lignac sur M6.



Relais Desserts



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



Auteur du livre
«MES ATELIERS DE PÂTISSERIE»

QUELQUES DATES

1983

Naissance à Lorient

2001

BEP CAP Pâtissier (Major de Promotion)

2002

CAP Chocolatier (Major de Promotion)

2007

Awards de dégustations à Londres

2008

1^{er} Prix Pièce Artistique en Sucre
Bijoux-Genève

MARS 2009

Ouverture de la Boutique Au Petit Prince
à Étrel

SEPTEMBRE 2009

Médaille d'Or aux Trophées de la
Gastronomie pour le Bonbon Tempête

FÉVRIER 2010

Maison de Qualité, Chevalier de l'Ordre de
Saint Fortuna, Club Gastronomique Prosper
Montagné

OCTOBRE 2010

Création à Étrel de l'Atelier du Petit Prince
(École de Pâtisserie pour les particuliers)

SEPTEMBRE 2012

Relais Desserts International

JANVIER 2013

Élu Espoir Morbihannais de l'année 2012

MAI 2013

Ouverture de la seconde boutique à Baud

JUIN 2013

Vainqueur des Trophées de L'Innovation
pour la création de Desserts et Confiseries
sans sucre et sans allergène

NOVEMBRE 2013

Ouverture de la boutique en ligne

DÉCEMBRE 2013

Prix du Public du plus beau Sapin
en chocolat Valrhona et 2^{ème} Prix
Professionnel

FÉVRIER 2014

Vainqueur Départemental du Concours
Stars & Métiers - Catégorie Stratégie
Globale d'Innovation

JUILLET 2014

Ouverture de la 3^{ème} Boutique à Auray

SEPTEMBRE 2014

Obtention du Label EPV Entreprise
du Patrimoine Vivant

OCTOBRE 2016

Sortie du 1^{er} Livre : «Mes Ateliers
de Pâtisserie» aux Editions
Chocolats & Macarons

NOVEMBRE 2016

1^{ère} Edition du Concours de
Pâtisserie Amateur à Auray

JUILLET 2017

Ouverture de la 4^{ème} boutique à
Carnac-Plage & ouverture du
Nouveau Laboratoire à Pluvigner

NOVEMBRE 2017

2^{ème} Edition du Concours de Pâtisserie
Amateur à Auray

PRINTEMPS 2018

Enregistrement de plusieurs
émissions TV pour la BBC & M6

OCTOBRE 2018

3^{ème} Edition du Concours de Pâtisserie
Amateur à Auray

OCTOBRE 2018

Diffusion de l'Émission «Le Meilleur
Pâtissier» sur M6, jury aux cotés de
Cyril Lignac et Mercotte

JANVIER 2019

Diffusion de l'Émission «Le Meilleur
Pâtissier Chefs & Célébrités», Maëlig
coache le célèbre chanteur
Gilbert Montagné

JANVIER 2019

Diffusion de l'Émission «Les Rois du
Gâteau» sur M6, jury aux cotés de Cyril
Lignac et Frédéric Bau, le vainqueur choisi
par Maëlig proposera son gâteau dans les
boutiques Au Petit Prince pendant 1 mois !

MAI/JUIN 2019

Vainqueur de l'Émission «Le Meilleur
Pâtissier Professionnel : Le Choc
des Nations» où il guide l'équipe
Au Petit Prince entouré de Célia
Cuminet et Valentin Le Nerse
face aux redoutables équipes
internationales dans un
concours jugé par les célèbres
Pierre Hermé, Cyril Lignac et
Benoit Blin



OCTOBRE 2019

4^{ème} édition du Concours de Pâtisserie
Amateur à Auray

NOVEMBRE 2019

1^{ère} participation au Salon du Chocolat
de Paris avec un stand de 25m² +
démonstrations et sculptures live

DÉCEMBRE 2019

Vainqueur régional Prix Stars et Métiers,
catégorie stratégie d'Entreprise

FÉVRIER 2020

Début de l'export de chocolats aux
Emirats Arabes Unis

MARS 2020

Renouvellement du Label d'État Entreprise
du Patrimoine Vivant EPV par le Ministre
du Travail

AVRIL 2020

Relooking complet du site internet

MAI 2020

Lancement de la marque de chocolats
dédiée aux boulangers et revendeurs JOA

NOVEMBRE 2020

Ouverture de 2 nouvelles boutiques à Belz
et Local-Mendon



PRALINÉS

NOS PRALINÉS SONT LE RÉSULTAT DU BROYAGE D'UN CARAMEL,
DE FRUITS SECS TORRÉFIÉS ET D'UN SECRET,
L'AJOUT PRÉCIS DE FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE.

Pralinés



PRL1

CRAQ'AMANDE
PRALINÉ AMANDES 50% CRAQUANT LAIT 36%

Un cœur fondant et craquant
Notes gourmandes grâce aux douces amandes torrifiées
et concassées



PRN1

CRAQ'AMANDE
PRALINÉ AMANDES 50% CRAQUANT NOIR 70%

Un cœur fondant et craquant
Notes gourmandes grâce aux douces amandes torrifiées
et concassées



PRL2

CRAQ'NOISETTE
PRALINÉ NOISETTES 50% CRAQUANT LAIT 36%

Un cœur fondant et craquant
Notes gourmandes grâce aux douces noisettes torrifiées
et concassées



PRN2

CRAQ'NOISETTE
PRALINÉ NOISETTES 50% CRAQUANT NOIR 70%

Un cœur fondant et craquant
Notes gourmandes grâce aux douces noisettes torrifiées
et concassées



PRL3

CROUESTY AMANDE
PRALINÉ AMANDES 50% CROUSTILLANT LAIT 36%

Un cœur intense et gourmand
Le croustillant de la fameuse crêpe dentelle bretonne



PRN3

CROUESTY AMANDE
PRALINÉ AMANDES 50% CROUSTILLANT NOIR 70%

Un cœur intense et gourmand
Le croustillant de la fameuse crêpe dentelle bretonne



CROUESTY NOISETTE
PRALINÉ NOISETTES 50%
CROUSTILLANT LAIT 36%

Un cœur intense et gourmand
Le croustillant de la fameuse crêpe dentelle bretonne

PRL4



CROUESTY NOISETTE
PRALINÉ NOISETTES 50%
CROUSTILLANT NOIR 70%

Un cœur intense et gourmand
Le croustillant de la fameuse crêpe dentelle bretonne

PRN4



GUÉRANDE
PRALINÉ FLEUR DE SEL
LAIT 36%

Goût équilibré
Amandes et noisettes relevées d'une pointe de Fleur de Sel de Guérande

PRL5



GUÉRANDE
PRALINÉ FLEUR DE SEL
NOIR 70%

Goût équilibré
Amandes et noisettes relevées d'une pointe de Fleur de Sel de Guérande

PRN5



PETIT DEJ'
PRALINÉ CAFÉ FEUILLETÉ LAIT 36%

Un goût chaleureux de café, d'amandes et de crêpe dentelle
Un esprit de petit déjeuner

PRL6



PETIT DEJ'
PRALINÉ CAFÉ FEUILLETÉ NOIR 70%

Un goût chaleureux de café, d'amandes et de crêpe dentelle
Un esprit de petit déjeuner

PRN6



SAINT-CADO
ROCHER AMANDES/NOISETTES LAIT 36%

Notes de fruits secs
Décoré d'amandes torréfiées

PRL7



SAINT-CADO
ROCHER AMANDES/NOISETTES NOIR 70%

Notes de fruits secs
Décoré d'amandes torréfiées

PRN7



PRALI BREIZH
PRALINÉ SARRASIN GRILLÉ LAIT 36%

Le goût incomparable d'un blé noir breton
Caractère et douceur

PRL8



PRALI BREIZH
PRALINÉ SARRASIN GRILLÉ NOIR 70%

Le goût incomparable d'un blé noir breton
Caractère et douceur

PRN8



GANACHES

NOS GANACHES SONT FAITES PAR ÉMULSION DE CRÈME ET/OU PURÉES DE FRUITS, D'UN GRAND CRU DE CHOCOLAT SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉ ET DE BEURRE BRETON. ON OBTIENT UNE TEXTURE FONDANTE, GOURMANDE AUX NOTES CHOCOLATÉES PRONONCÉES.

Ganaches



GAL1

CARA'SEL

GANACHE CARAMEL FLEUR DE SEL LAIT 36%

*À base de chocolat au lait pour une douceur incroyable
La magie de la fleur de sel de Guérande*



GAN1

CARA'SEL

GANACHE CARAMEL FLEUR DE SEL NOIR 70%

*À base de chocolat au lait pour une douceur incroyable
La magie de la fleur de sel de Guérande*



GAL2

PASSIONELLA

GANACHE LACTÉE PASSION LAIT 36%

*La fraîcheur du fruit de la passion
La douceur d'un chocolat au lait d'Amérique Latine*



GAN2

PASSIONELLA

GANACHE LACTÉE PASSION NOIR 70%

*La fraîcheur du fruit de la passion
La douceur d'un chocolat au lait d'Amérique Latine*



GAL3

GANACHE FRAMBOISE

GANACHE NOIRE FRAMBOISE INTENSE LAIT 36%

*La puissance de la Framboise de ronce bretonne
Alliance classique et incontournable*



GAN3

GANACHE FRAMBOISE

GANACHE NOIRE FRAMBOISE INTENSE NOIR 70%

*La puissance de la Framboise de ronce bretonne
Alliance classique et incontournable*



GANACHES PURE ORIGINE

LE TERROIR SE RÉVÈLE DE MANIÈRE INTENSE DANS CES GANACHES
RÉALISÉES UNIQUEMENT AVEC DES GRANDS CHOCOLATS DE PURE ORIGINE.

Ganaches pure origine



GANACHE EQUA

**GANACHE NOIRE PURE ORIGINE ÉQUATEUR 76%
(ENROBAGE NOIR 70% UNIQUEMENT)**

Fèves Arriba Nacional et Trinitario
Notes amères et cacaotées, légèrement fruitées

GCN1



GANACHE MADA

**GANACHE NOIRE PURE ORIGINE MADAGASCAR 67%
(ENROBAGE NOIR 70% UNIQUEMENT)**

Fèves Forastero et Criollo
Notes cacaotées et grillées au doux parfum de fruits rouges

GCN2



GANACHE GHANA

**GANACHE LACTÉE PURE ORIGINE GHANA 40%
(ENROBAGE LAIT 36% UNIQUEMENT)**

Fèves Forastero
Notes douces lactées et crémeuses

GCL1



AUTHENTIQUES

CETTE COLLECTION RÉVÈLE VISUELLEMENT ET GUSTATIVEMENT UNE ALLIANCE DE PRALINÉS, DE GIANDUJAS OU DE CHOCOLATS DE COUVERTURE.

ORIGINALE, SON LOOK ULTRA-GOURMAND LAISSE APPARAÎTRE LES DIFFÉRENTES COUCHES ET TEXTURES QUI FONT LA MAGIE DE CES BONBONS.

Authentiques



AUCO

P'TI COCO

PRALINÉ AMANDES/COCO, CHOCOLAT AU LAIT 36% ET COCO TORRÉFIÉE

Exotisme et douceur

Notes douces et grillées de coco et d'amandes



AUDU

TOTAL DUJA

GIANDUJA NOISETTE ET CHOCOLAT AU LAIT 36%

Fondant et crémeux

Goût envoûtant de pâte à tartiner



AUNO

100% NOISETTES

PRALINÉ NOISETTES

Le Piémont en lait et noir

Du croustillant, de la noisette et du chocolat lait et noir



AUOR

ORANGE

PRALINÉ ORANGE ET GIANDUJA NOIR

Puissance de l'orange et caractère

Notes gourmandes d'oranges confites et puissance d'un gianduja noir



GRIGNOTAGES

LES CLASSIQUES DE LA CHOCOLATERIE À CONSOMMER
SANS MODÉRATION ET À TOUTE HEURE !

Grignotages

MENDIANTS

PALETS FINS ET CROQUANTS AU CHOCOLAT ET FRUITS SECS

Agrémentés d'amandes et noisettes torréfiées, pistaches, oranges confites, cranberries, raisins secs.



BLANC 34%

MENDB



LAIT 36%

MENDL



NOIR 70%

MENDN



ORANGETTES

ÉCORCES D'ORANGES CONFITES ULTRA TENDRES ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR 70%

ORN1

P'TITS CRAQUANTS

MARIAGE DE LA CRÊPE DENTELLE BRETONNE ET DU CHOCOLAT



LAIT 36%

PCR1



NOIR 70%

PCR2



UN ÉVÈNEMENT... UNE BOUCHÉE !

ENVIRON 50 À 80G DE PUR BONHEUR ! UN PRALINÉ PARFOIS CRAQUANT OU CROUSTILLANT,
UN VISUEL ORIGINAL ET CRÉATIF VARIANT À CHACUNE DES FÊTES DE L'ANNÉE !
(ST VALENTIN, PÂQUES, FÊTE DES MÈRES, FÊTES DES PÈRES, FIN D'ANNÉE SCOLAIRE,
HALLOWEEN, NOËL, NOUVEL AN).

Un évènement... une bouchée !

Exemples de bouchées



BOUCHÉE FÊTE DES PÈRES



MÉDAILLON NOËL



BOUCHÉE FÊTE DES MÈRES



BOUCHÉE SAINT VALENTIN

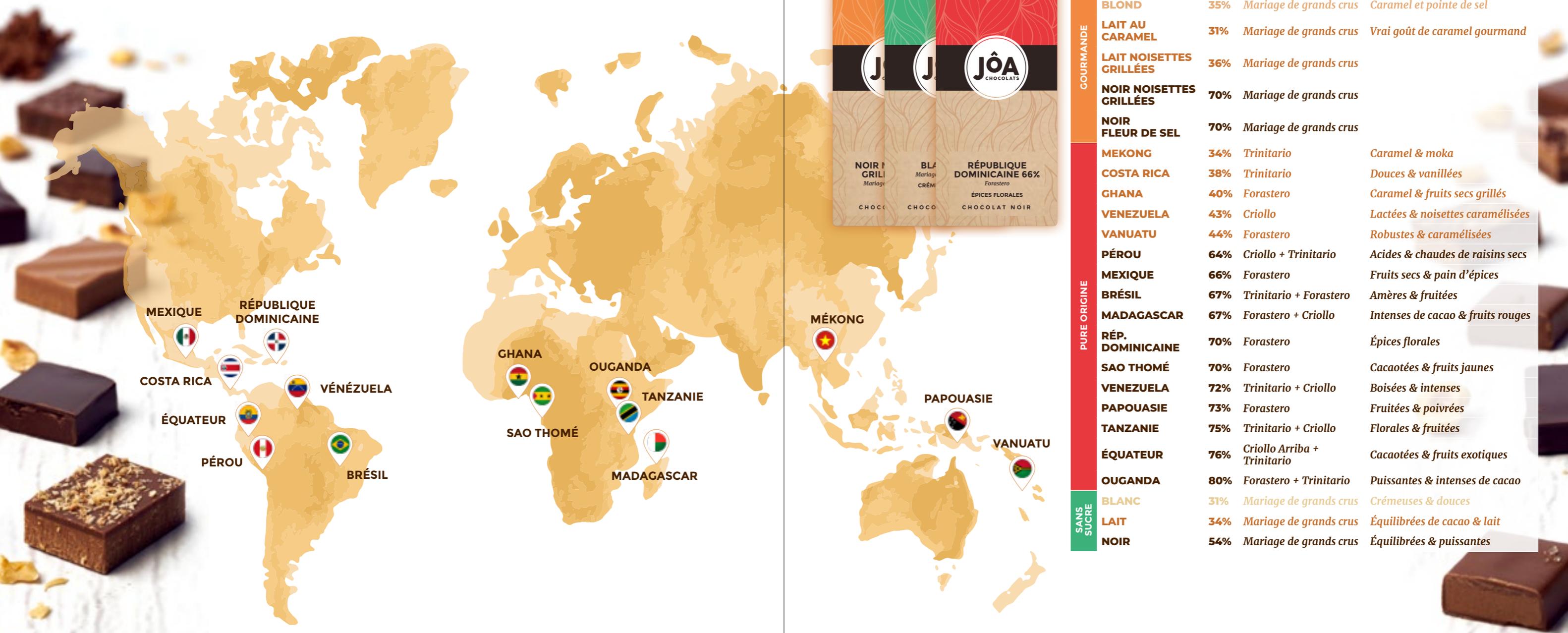


BOUCHÉE FIN DE L'ÉCOLE



BOUCHÉE DE PÂQUES

TABLETTES JOA UN MONDE DE CHOCOLATS



MEXIQUE
COSTA RICA
ÉQUATEUR
PÉROU
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
VÉNÉZUELA
BRÉSIL

GHANA
SAO THOMÉ
OUGANDA
TANZANIE
MADAGASCAR

MÉKONG
PAPOUASIE
VANUATU

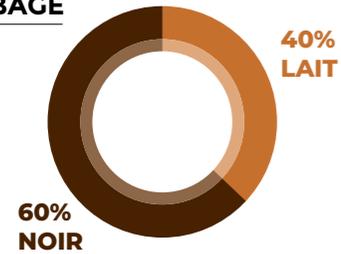


| | ORIGINE | FÈVES | NOTES AROMATIQUES |
|--------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| GOURMANDE | BLANC | 34% Mariage de grands crus | Intenses lactées |
| | BLOND | 35% Mariage de grands crus | Caramel et pointe de sel |
| | LAIT AU CARAMEL | 31% Mariage de grands crus | Vrai goût de caramel gourmand |
| | LAIT NOISETTES GRILLÉES | 36% Mariage de grands crus | |
| | NOIR NOISETTES GRILLÉES | 70% Mariage de grands crus | |
| | NOIR FLEUR DE SEL | 70% Mariage de grands crus | |
| PURE ORIGINE | MEKONG | 34% Trinitario | Caramel & moka |
| | COSTA RICA | 38% Trinitario | Douces & vanillées |
| | GHANA | 40% Forastero | Caramel & fruits secs grillés |
| | VENEZUELA | 43% Criollo | Lactées & noisettes caramélisées |
| | VANUATU | 44% Forastero | Robustes & caramélisées |
| | PÉROU | 64% Criollo + Trinitario | Acides & chaudes de raisins secs |
| | MEXIQUE | 66% Forastero | Fruits secs & pain d'épices |
| | BRÉSIL | 67% Trinitario + Forastero | Amères & fruitées |
| | MADAGASCAR | 67% Forastero + Criollo | Intenses de cacao & fruits rouges |
| | RÉP. DOMINICAINE | 70% Forastero | Épices florales |
| | SAO THOMÉ | 70% Forastero | Cacaotées & fruits jaunes |
| | VENEZUELA | 72% Trinitario + Criollo | Boisées & intenses |
| PAPOUASIE | 73% Forastero | Fruitées & poivrées | |
| TANZANIE | 75% Trinitario + Criollo | Florales & fruitées | |
| ÉQUATEUR | 76% Criollo Arriba + Trinitario | Cacaotées & fruits exotiques | |
| OUGANDA | 80% Forastero + Trinitario | Puissantes & intenses de cacao | |
| SANS SUCRE | BLANC | 31% Mariage de grands crus | Crémeuses & douces |
| | LAIT | 34% Mariage de grands crus | Équilibrées de cacao & lait |
| | NOIR | 54% Mariage de grands crus | Équilibrées & puissantes |

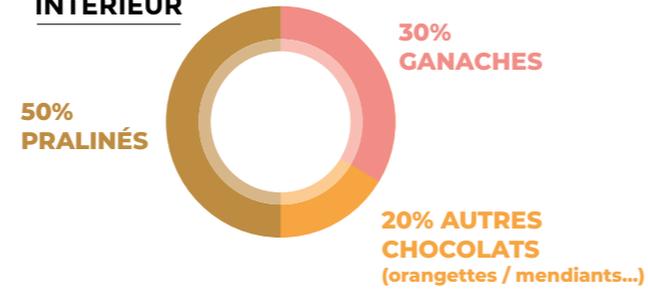
CONSEILS

LES PROPORTIONS IDÉALES EN RAYON

ENROBAGE



INTÉRIEUR



INDISPENSABLES POUR COMMENCER

GANACHES



CARA'SEL
GANACHE
CAMEL LAIT
GAL1



CARA'SEL
GANACHE
CAMEL NOIR
GAN1

GANACHES PURE ORIGINE



GANACHE MADA
GANACHE NOIR
MADAGASCAR
GCN2



GANACHE GHANA
GANACHE LAIT
GHANA
GCL1

PRALINÉS



CROUESTY
AMANDE
PRALINÉ
AMANDES
FEUILLETÉ LAIT
PRL3



CROUESTY
AMANDE
PRALINÉ
AMANDES
FEUILLETÉ NOIR
PRN3



SAINT-CADO
PRALINÉ
ROCHER LAIT
PRL7



SAINT-CADO
PRALINÉ
ROCHER NOIR
PRN7

POUR SE DÉVELOPPER

GANACHES



GANACHE FRAMBOISE
GANACHE
FRAMBOISE NOIR
GAN3



PASSIONELLA
GANACHE
PASSION LAIT
GAL2

PRALINÉS



PRALI BREIZH
PRALINÉ
SARRASIN NOIR
PRN8



GUÉRANDE
PRALINÉ FLEUR
DE SEL LAIT
PRL5



PETIT DEJ'
PRALINÉ CAFÉ
NOIR
PRN6



CRAQ'NOISETTES
PRALINÉ
NOISETTES
CRAQUANT NOIR
PRN2

GRIGNOTAGES



MENDIANTS
MENDB-MENDL-MENDN

LES ATOUTS JOA

CONSERVATION 120 JOURS

DVC (durée de vie commerciale) de 3 mois garantie à l'expédition du produit entre 16 et 18 degrés et 60 % d'hygrométrie

DVC (durée de vie commerciale) de 4 mois pour les tablettes garantie à l'expédition du produit entre 16 et 18 degrés et 60 % d'hygrométrie

LIVRÉS DIRECTEMENT DANS LES ALVÉOLES DE PRÉSENTATION

ÉTIQUETTES DE VENTE AVEC COMPOSITION ET DESCRIPTION

PLV OFFERTE

BOÎTES DE 900G





INDEX

BONBONS DE CHOCOLAT

| | | NOM DU PRODUIT | CHOCOLAT | RÉF. | POIDS UNITAIRE (EN G) | CONDITIONNEMENT | DVG* (EN MOIS) |
|----------|--|-------------------|----------|------|-----------------------|-----------------|----------------|
| PRALINÉS | | CRAQ'AMANDE | LAIT | PRL1 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CRAQ'AMANDE | NOIR | PRN1 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CRAQ'NOISETTE | LAIT | PRL2 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CRAQ'NOISETTE | NOIR | PRN2 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CROUESTY AMANDE | LAIT | PRL3 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CROUESTY AMANDE | NOIR | PRN3 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CROUESTY NOISETTE | LAIT | PRL4 | 8 | 900 G | 4 |
| | | CROUESTY NOISETTE | NOIR | PRN4 | 8 | 900 G | 4 |
| | | GUÉRANDE | LAIT | PRL5 | 8 | 900 G | 4 |
| | | GUÉRANDE | NOIR | PRN5 | 8 | 900 G | 4 |
| | | PETIT DEJ' | LAIT | PRL6 | 8 | 900 G | 4 |
| | | PETIT DEJ' | NOIR | PRN6 | 8 | 900 G | 4 |
| | | SAINT-CADO | LAIT | PRL7 | 8 | 900 G | 4 |
| | | SAINT-CADO | NOIR | PRN7 | 8 | 900 G | 4 |
| | | PRALI BREIZH | LAIT | PRL8 | 8 | 900 G | 4 |
| | | PRALI BREIZH | NOIR | PRN8 | 8 | 900 G | 4 |

*DVG : DURÉE DE VIE COMMERCIALE

BONBONS DE CHOCOLAT

| | | NOM DU PRODUIT | CHOCOLAT | RÉF. | POIDS UNITAIRE (EN G) | CONDITIONNEMENT | DVC* (EN MOIS) |
|-----------------------|---|-------------------|----------|-------|-----------------------|-----------------|----------------|
| GANACHES |  | CARA'SEL | LAIT | GAL1 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | CARA'SEL | NOIR | GAN1 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | PASSIONNELLA | LAIT | GAL2 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | PASSIONNELLA | NOIR | GAN2 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | GANACHE FRAMBOISE | LAIT | GAL3 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | GANACHE FRAMBOISE | NOIR | GAN3 | 8 | 900 G | 3 |
| GANACHES PURE ORIGINE |  | GANACHE EQUA | NOIR | GCN1 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | GANACHE MADA | NOIR | GCN2 | 8 | 900 G | 3 |
| |  | GANACHE GHANA | LAIT | GCL1 | 8 | 900 G | 3 |
| AUTHENTIQUES |  | P'TI COCO | - | AUCO | 8 | 900 G | 4 |
| |  | TOTAL DUJA | - | AUDU | 8 | 900 G | 4 |
| |  | 100% NOISSETTES | - | AUNO | 8 | 900 G | 4 |
| |  | ORANGE | - | AUOR | 8 | 900 G | 4 |
| GRIGNOTAGES |  | MENDIANTS | BLANC | MENDB | 8 | 900 G | 2 |
| |  | | LAIT | MENDL | 8 | 900 G | 4 |
| |  | | NOIR | MENDN | 8 | 900 G | 4 |
| |  | ORANGETTES | NOIR | ORN1 | 2 | 900 G | 4 |
| |  | P'TITS CRAQUANTS | LAIT | PCR1 | 8 | 900 G | 4 |
| |  | | NOIR | PCR2 | 8 | 900 G | 4 |

*DVC : DURÉE DE VIE COMMERCIALE

TABLETTES

| | | NOM DU PRODUIT | CHOCOLAT | RÉF. | POIDS UNITAIRE (EN G) | CONDITIONNEMENT | DVC* (EN MOIS) |
|--------------|---|--------------------------|----------|------|-----------------------|-----------------|----------------|
| GOURMANDE |  | BLANC | 34% | TG01 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | BLOND | 35% | TG02 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | LAIT AU CAMEL | 31% | TG03 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | LAIT NOISSETTES GRILLÉES | 36% | TG04 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | NOIR NOISSETTES GRILLÉES | 70% | TG05 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | NOIR FLEUR DE SEL | 70% | TG06 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| PURE ORIGINE |  | MEKONG | 34% | TP01 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | COSTA RICA | 38% | TP02 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | GHANA | 40% | TP03 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | VENEZUELA | 43% | TP04 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | VANUATU | 44% | TP05 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | PÉROU | 64% | TP06 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | MEXIQUE | 66% | TP07 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | BRÉSIL | 67% | TP08 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | MADAGASCAR | 67% | TP09 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | RÉP. DOMINICAINE | 70% | TP10 | 100 | 10 x 100 G | 4 |
| | | SAO THOMÉ | 70% | TP11 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | VENEZUELA | 72% | TP12 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | PAPOUASIE | 73% | TP13 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | TANZANIE | 75% | TP14 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | ÉQUATEUR | 76% | TP15 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | OUGANDA | 80% | TP16 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| SANS SUCRE |  | BLANC | 31% | TS01 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | LAIT | 34% | TS02 | 100 | 10 x 100 G | 3 |
| | | NOIR | 54% | TS03 | 100 | 10 x 100 G | 3 |

*DVC : DURÉE DE VIE COMMERCIALE



© Photos: Hervé Le Reste - Design: Pois Chic Design



KATELL HYBOIS
07 68 56 92 15
contact@joachocolats.fr