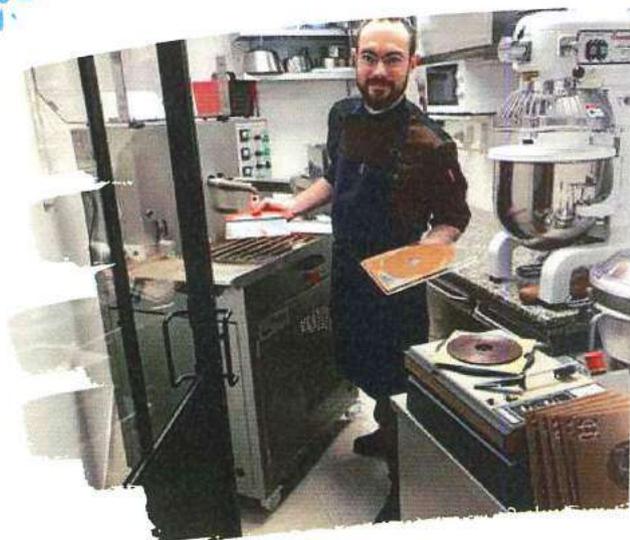


## LA CHOCOLATERIE

Après un CAP doublé d'un Brevet technique des métiers (BTM) et 16 ans d'expérience acquise dans les meilleures maisons de la ville (La Petite Friande, Olivier Biston, Les Crayères...), le chocolatier-pâtissier-confiseur rémois Jules Duterlay se décide à régaler petits et grands avec ses propres créations.

C'est au cœur du centre-ville à deux pas de la cathédrale de Reims, dans le quartier du Forum que la chocolaterie Choc'n'roll a vu le jour en 2018 !



*Le Petit futé en parle !*



*I love choc'n'roll ! Mettez une autre pièce en chocolat dans le jukebox, ici les vinyles ne s'écoutent pas, ils se mangent. Dans cette boutique qui rock, à deux pas de la place du Forum, le maître chocolatier Jules Duterlay vous fait découvrir ses créations originales et étonnantes, belle alliance entre modernité et tradition. Une belle gamme de pralinés aux fruits secs, des macarons, des pâtes à tartiner maison... tout est fait sur place avec des ingrédients finement sélectionnés, dans l'atelier qu'on aperçoit derrière la porte vitrée depuis la boutique. Prolonger le plaisir en accompagnant votre séance de lèche-vitrine d'un bon chocolat chaud maison à emporter ! **Petit futé 2020***

## LE SAVOIR-FAIRE

### PRALINÉ ARTISANAL MAISON

Tout est préparé sur place à partir d'ingrédients d'origines naturelles rigoureusement sélectionnés par notre artisan chocolatier !

Le chocolatier élabore ses pralinés de A à Z en partant de l'amande, noisette, cacahuète, pistache et autres fruits secs. Après une sélection minutieuse des produits la fabrication du praliné Choc'n'roll débute par la torréfaction au four pour en rehausser les saveurs aromatiques puis la caramélisation des fruits secs. Vient ensuite un broyage grossier puis l'affinage. Quelques grains sont laissés à la dégustation pour conférer au praliné un caractère plus rustique !



## La recette du bonheur

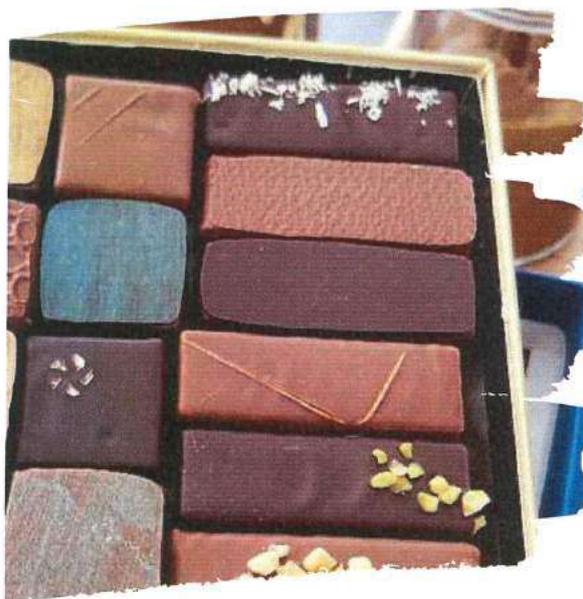
Le chocolatier utilise pour toutes ses réalisations un **enrobage fin** et accorde une importance particulière à **réduire la quantité de sucre** dans ses préparations.



## LES COFFRETS

T0	24.20 € (environ 230 g)
T1	31.90 € (environ 310 g)
T2	43.20 € (environ 430 g)
T3	59.40 € (environ 610 g)
T4	81.10 € (environ 840 g)
T5	93.70 € (environ 980 g)

*Des chocolats fabriqués à partir  
de fruits frais !*



### PRALINÉS

NOISETTES  
AMANDES  
PISTACHE  
COCO  
CHOCOLAT LISSE  
FEUILLETINE  
CROUSTI'FRAISE  
...

### GANACHES

CAFÉ  
FRAMBOISE  
CITRONS  
BELIZE  
VENEZUELA  
REP. DOMINICAINE  
THÉ CEYLAN  
...

### NOUVEAUTÉS GANACHES

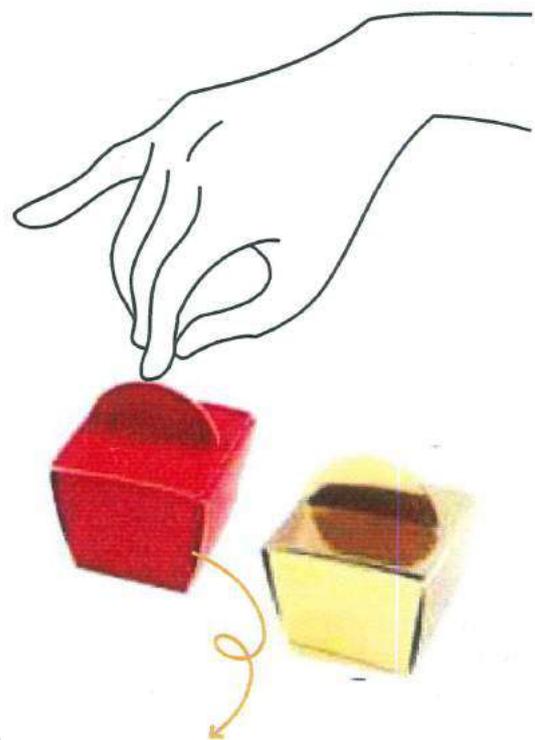
RHUM  
WHISKY  
YUZU

# LES BALLOTINS/SACHETS

Ballotin de table

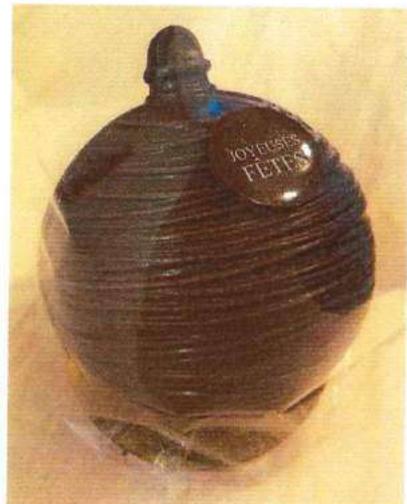


3.50 € (2 chocolats) visuels aléatoires



Ballotin de table existe en rouge et or 7.00 € (8 chocolats)

Moulage unique



Existe en chocolat noir, lait, dulcèy 5,50 €



Composition sachet

8.50 € Sachet contenant : 1 sucette, 1 sujet 7 cm, 2 pralinés, un mélange de fritures et de billes croustillantes.



Mini moulage 7 cm 2.60 € l'unité au choix

## LES BALLOTINS/SACHETS

Sachet de fritures noir ou lait

6.40 € les 100g

12.80 € les 200g



**Les éclats** - assortiment de plaques de chocolats noir, lait, dulcey, éclats de caramel et de nougat, éclats de fèves de cacao

14,50 € (env. 200g)



**CHOC'N'ROSES**  
roses des sables revisitées  
pétales de maïs bio, riz  
soufflé bio et chocolat

13,10 € (env. 140g)



**Assortiment de Pâtes de fruits**

6.70 € les 100g

LA TABLETTE VINYLE

45T



Vinyle 45 tours chocolat  
noir, lait ou dulcey

6.40 € l'unité



## LES CRÉATIONS DE NOËL

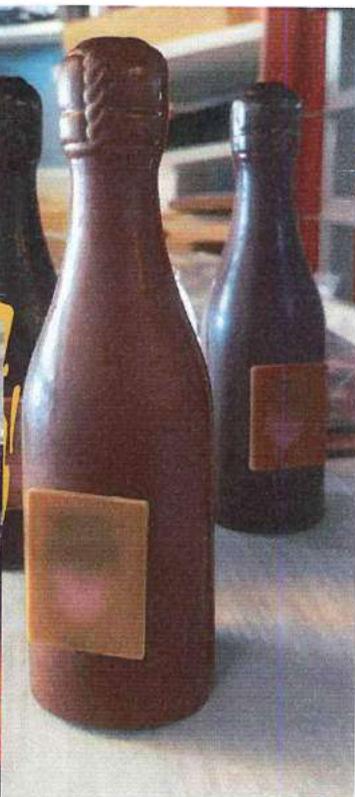


"Sapin mendiants" - éclats amandes, citron confit, éclats pistaches / cramberry, gruë de cacao, orange confite, raisin, noisette  
73.00 € (env. 800g)



Ourson garni de 3 guimauves  
14.50 € (H 14 cm)

*Ce qu'il se cache à l'intérieur*



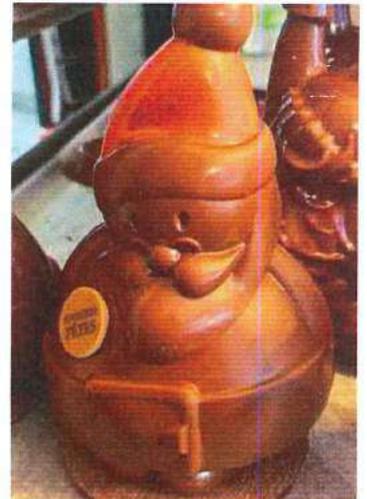
Demi-bouteille garnie  
18.50 € (H 17.5 cm) <sup>7</sup>



Maison du père Noël 40.00 €



Patin à roulettes vintage  
25.00 €



Père Noël  
12.00 € (H 14 cm)

Coffret assortiment de  
bouchons alcoolisés :  
ratafia, marc et fine  
champagne



16.80€ les 20



Ourson walkman  
29.00 € (H 24 cm)



## LES INCONTOURNABLES



Coffret oursons vanille  
enrobés de chocolat noir & lait  
Les 8 11,50€



Pâte à tartiner  
les 200g 9,30€



Boîte d'écorces d'oranges confites  
enrobées de chocolat noir  
les 270g 28.00 €

*Un nuage  
à croquer !*



**1. La craquante**  
praliné amandes, noisettes,  
chocolat dulcey et feuilletine

**2. La gourmande**  
praliné amandes, noisettes,  
chocolat au lait

**3. La chocolatée**  
praliné noisettes et chocolat  
noir 80%

**4. La rémoise**  
praliné amandes, chocolat  
framboise et éclats de biscuit rose



Truffles  
les 120g 11,40€  
9

TABLETTE DE L'AVENT

18

19

20

17

24

Christmas

TWENTY  
ONE

TEN

16

Merry

22

11

15

fourteen

*Le compte à rebours  
a commencé!*

EXISTE EN CHOCOLAT NOIR, LAIT, DULCEY.  
env. 210g  
14.60 €

