

# LA BALEINE À CABOSSE

*Une histoire de chocolat ...*

# CATALOGUE 2023-2024



*Une histoire*

Il était une fois Anacaë, une civilisation inconnue à la frontière du monde. Le cacao fut la fierté de la région. De célèbres variétés de cacao et de certaines espèces ancestrales qui y furent cultivées et protégées avec le plus grand soin. A Anacaë, nous travaillons avec la coopération Comproca qui réunit 200 familles résolu à décider à conserver leur indépendance.



# INDEX

Le mot des fondateurs .....	<b>Page 3</b>
L'histoire de la Baleine à cabosse, c'est une histoire de hasards, de rencontres et de goûts ! .....	<b>Page 4</b>
Les tablettes Grands Crus .....	<b>Page 6</b>
• La Colombie .....	<b>Page 6</b>
• Le Mexique .....	<b>Page 7</b>
• Le Pérou .....	<b>Page 8</b>
• Editions spéciales .....	<b>Page 9</b>
Tablettes chocolat noir particulières .....	<b>Page 10</b>
Nos produits aux épices sur base de Grands Crus .....	<b>Page 12</b>
Les tablettes gourmandes (lait et blanc) .....	<b>Page 13</b>
Chocolat sur mesure .....	<b>Page 15</b>
Les matières premières .....	<b>Page 16</b>
Infusions cacao .....	<b>Page 17</b>
Les gourmandises .....	<b>Page 18</b>
• Orangettes, citronnettes et gingembrettes .....	<b>Page 19</b>
• Les mendiants .....	<b>Page 20</b>
• Les irrésistibles .....	<b>Page 21</b>
• Les barres .....	<b>Page 22</b>
• Les coffrets dégustation .....	<b>Page 23</b>
Catalogue de Noël .....	<b>Page 24</b>
• Les calendriers de l'Avent .....	<b>Page 25</b>
• Douceurs d'hiver .....	<b>Page 26</b>
• Les marrons glacés enrobés de chocolat noir .....	<b>Page 27</b>



## *Le mot des* **FONDATEURS**

---

*«Offrir un cadeau de fin d'année à vos partenaires, clients ou collaborateurs est l'occasion parfaite pour faire plaisir autant qu'afficher vos valeurs.»*

***Notre chocolaterie atypique, implantée en plein cœur de Marseille, fabrique 100% de ses chocolats à partir de fèves de cacao finement sélectionnées. Ce métier de chocolatier «bean-to-bar», qui nous anime année après année, reste confidentiel et nous souhaitons vous en faire découvrir toutes les facettes : des goûts d'une rare diversité à l'image des plus grands vins, une simplicité de produits car nous travaillons sans additif, ni colorant, et un engagement de tous les instants auprès de nos producteurs pour un chocolat plus juste et équitable. Cerise sur le gâteau, nos packagings haut-de-gamme sauront marquer les esprits des heureux bénéficiaires de vos cadeaux !»***





*L'histoire de la Baleine à cabosse, c'est une histoire de hasards, de rencontres et de goûts !*

Aurélien & Claire découvrent les cabosses en Colombie, la saveur brute et végétale des fèves de cacao dégustées au bas du cacaoyer, la torréfaction « maison » à la casserole. C'est une révélation. Ils se prennent de passion pour cet arbre aux propriétés si particulières, pour ces fleurs sans odeur qui compliquent la pollinisation, pour ces cabosses si étonnantes...

Ils découvrent des terroirs de cacao d'une grande diversité. D'une région à l'autre, les fèves de cacao changent de goût, de couleur, de taille. Ils font le pari qu'une fois transformées, ces fèves donneront des chocolats aux goûts singuliers.





**Notre chocolat ne serait rien sans les hommes et les femmes qui produisent notre cacao.** Nous avons passé plusieurs mois avec eux pour comprendre leur métier et bénéficier de leurs connaissances.

Nos producteurs réalisent des étapes essentielles au bon développement des arômes du chocolat. Nous travaillons selon les principes du commerce équitable avec les coopératives qui proposent à la fois la plus grande rigueur professionnelle, et le projet social et éthique le plus stimulant.

Connaître nos producteurs, c'est être sûr de la qualité des chocolats que nous vous proposons.



L'industrie a besoin d'un chocolat dont le goût est stable pour offrir un produit standard et cela passe par un mélange des fèves de toutes origines. En tant que chocolatier bean-to-bar, nous travaillons pour retrouver la diversité des goûts du chocolat. Nous maîtrisons l'ensemble du processus de fabrication artisanale du cho-

colat pour obtenir exactement les goûts que nous souhaitons. Torréfaction, concassage, vannage, broyage, conchage, tempérage, moulage... Nous utilisons des méthodes traditionnelles remises au goût du jour telles que le conchage en meules de pierre ou le concassage à vitesse réduite.



# Les tablettes *Grands Crus* **LA COLOMBIE**



## **CORDOBA**, Chocolat noir 76% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent de la région de Cordoba en Colombie. A Cordoba, en plein cœur des Caraïbes, nous avons découvert une nouvelle région productrice de cacao où nous avons sélectionné des fèves aux arômes boisés et fruités, typiques de cette région à la terre ocre et sèche. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **SIERRA NEVADA**, Chocolat noir 76% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent de la région de la Sierra Nevada en Colombie. Dans ce haut massif côtier vivent les Arhuacos qui comptent parmi les rares peuples précolombiens. Ils ont continué au fil des siècles à cultiver du cacao et conservé des variétés ancestrales aux notes de réglisses, de citronnelle et de sésame. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net : 80gr



## **TUMACO**, Chocolat noir 76% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent de la région de Tumaco en Colombie. A Tumaco, les cacaoyers poussent encore à l'été sauvage. Les forêts côtoient l'océan Pacifique ce qui donne au chocolat sa puissance et une subtile touche d'iode. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net : 80gr

# LE MEXIQUE



## **EL VADO**, Chocolat noir 85% *(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 85% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent du Chiapas mexicain et donnent un chocolat noir puissant et épicé. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine, ni additif.

Poids net: 80gr



## **LA RIOJA**, Chocolat noir 70% *(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 70% de cacao fabriquée dans notre atelier. Cette variété rarissime de fèves, dite criollo, pousse dans une vallée du Chiapas mexicain. Ne vous fiez pas à sa couleur claire : un pur chocolat noir aux notes de fruits rouges. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **TABASQUENO**, Chocolat noir 65% *(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 65% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent de la région de Tabasco au Mexique. Ce chocolat gourmand a des notes de miel et de caramel. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr

# LE PÉROU



## **CHUNCHO**, Chocolat noir 90% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 90% de cacao fabriquée dans notre atelier. Venue du Pérou, il s'agit de l'une des plus petites variétés de cacao au monde : le Chuncho. Cette minuscule fève tombée dans l'oubli allait disparaître lorsque des producteurs et chocolatiers passionnés l'ont redécouverte par hasard. Un chocolat complexe qui emplit la bouche et y laisse des notes exotiques et généreuses. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr



## **GRAN NATIVO**, Chocolat noir 85% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 85% de cacao fabriquée dans notre atelier. Le cacao Gran Nativo que nous vous proposons ici est un assemblage parfaitement équilibré de fèves blanches très acidulées et florales, et de fèves plus sombres aux fortes notes de cacao récoltées dans la région de Piura, au Nord du Pérou. C'est pourquoi ce chocolat donne un sentiment paradoxal où s'expriment à la fois la douceur et l'intensité du cacao. Pour conserver cet équilibre, nos producteurs, avec le soutien de nos sourceurs, ont organisé des pépinières afin de garantir la qualité des récoltes pour les années à venir. Poids net: 80gr



## **MARAÑON**, Chocolat noir 72% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 72% de cacao fabriquée dans notre atelier. La célèbre variété de cacao dite « Nacional » dont le berceau se trouve en Equateur a longtemps eu les faveurs du public, pour sa faible amertume et ses notes fruitées. En 1916, une maladie a ravagé 95% de cette variété : les fermiers alors sans revenus furent forcés de créer des « hybrides » résistant à la maladie, mais ne parvinrent pas à conserver les qualités aromatiques du Nacional. Des arbres issus de cette variété originelle ont été retrouvés il y a quelques années dans le canyon du Marañón au Pérou, puis dupliqués et protégés : en voici une tablette toute en délicatesse, réalisée par nos soins. Poids net: 80gr



# LES ÉDITIONS SPÉCIALES

*dans la limite des stocks disponibles...*



## **INDE Kérala**, Noir lacté 70% (*sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 70% de cacao agrémentée d'une touche de lait fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent d'un terroir peu connu dans le cacao : l'Inde. C'est dans la région du Kerala, véritable grenier aux épices de notre planète, que poussent ces cabosses. Notes de fruits et d'épices domptées par la douceur du lait... Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

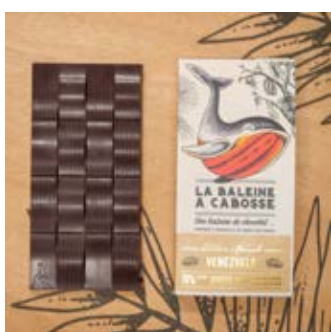
Poids net: 80gr



## **UGANDA Rwenzori**, Chocolat noir 70% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 70% de cacao fabriquée dans notre atelier. Ces fèves proviennent de la mythique forêt montagnarde du Rwenzori, l'une des principales réserves de biodiversité du continent africain. Forte de nombreux microclimats, elle est particulièrement propice à la culture de cacaos d'exception. Cette tablette 70% cacao à la texture crémeuse développe de belles notes rouges de raisins, mûre et figue. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr



## **VENEZUELA Chuao**, Chocolat noir 70% (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 70% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves proviennent du petit village de Chuao. On y produit l'un des cacaos les plus célèbres du monde : le climat, la terre et les variétés endémiques de cacaos qui y poussent ont forgé sa réputation. Le cacao est séché sur la place de l'église suivant une technique unique au monde. Cette tablette est issue de la récolte 2018. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr

**Nouveauté**



## **REPUBLIQUE DOMINICAINE Oko caribe**, Chocolat noir 80%

*(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 80% de cacao fabriquée dans notre atelier. L'entreprise Öko-Caribe s'est donnée pour mission depuis 2006 de produire du cacao bio d'excellence. Un résultat tout en notes gourmandes et florales, presque sans amertume pour une recette à 80% de cacao.

Poids net: 80gr

# TABLETTES PARTICULIÈRES



## **Chocolat cru 76%** (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent de Colombie. Elles n'ont pas été torréfiées, pour conserver le goût brut et végétal du cacao frais. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **Chocolat 100%** (*vegan, sans sucre, et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat 100% de cacao fabriquée dans notre atelier. Les fèves viennent de Colombie. Cette tablette ne contient pas un seul gramme de sucre ce qui la rend puissante sans pour autant être amer. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **Chocolat noir 76% fumé** (*vegan et sans gluten*)

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier. Le grué de cacao a été fumé au bois de cerisier puis à la tourbe pendant plusieurs heures, avant d'être travaillé comme un chocolat classique. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



### **Chocolat noir 76% aux brisures de café** *(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier, dans laquelle nous incorporons des grains de café grossièrement concassés. Nous travaillons avec la Brûlerie Moka, torrèfactrice installée en plein de cœur de Marseille. Cacao et café proviennent de Colombie pour un résultat hyper gourmand qui donne envie d'y revenir. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr



### **Chocolat noir 76% au sésame soufflé** *(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier, dans laquelle nous incorporons une généreuse portion de graines de sésame doré. Nous avons au préalable fait souffler ces graines à la casserole à la manière d'un pop-corn. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr



### **Chocolat noir 70% à la framboise** *(vegan et sans gluten)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 70% de cacao fabriquée dans notre atelier, dans laquelle nous incorporons progressivement pendant plusieurs heures de la framboise séchée. Une tablette malicieuse ! Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr



### **Chocolat noir 65% & crêpes dentelles** *(vegan)*

---

Tablette de chocolat noir Grand Cru 65% de cacao de la région de Tabasco au Mexique fabriquée dans notre atelier, dans laquelle nous incorporons des brisures de crêpes dentelles. Une tablette purement régressive ! Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 80gr

# NOS PRODUITS AUX ÉPICES

sur base de Grands Crus



## **Chocolat noir 76% au sel vanillé de Mayotte** *(vegan et sans gluten)*

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier, agrémenté d'un sel vanillé que nous avons sourcé lors de notre séjour à Mayotte. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **Chocolat noir 76% au poivre Timut** *(vegan et sans gluten)*

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier parsemé d'un poivre léger aux arômes de pamplemousse, le Poivre Timut. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **Chocolat noir 76% au piment d'Alep** *(vegan et sans gluten)*

Tablette de chocolat noir Grand Cru 76% de cacao fabriquée dans notre atelier, et rehaussée de piment d'Alep. Ce piment parfumé à l'aspect de tomate séchée râpée, légèrement salé, réchauffe la bouche et souligne la puissance de notre chocolat. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## **Chocolat noir 76% à la badiane** *(vegan et sans gluten)*

Napolitains de chocolat noir Grand cru à la badiane (anis étoilé) fabriqués dans notre atelier. Nous avons développé cette création en partenariat avec une célèbre marque d'anisette. Un accord subtil et résolument méditerranéen ! Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 70gr

# LES TABLETTES GOURMANDES

Chocolat au lait



## Chocolat au lait 50% de Cacao (sans gluten)

Tablette de chocolat au lait fabriquée dans notre atelier. Avec 50% de cacao, notre chocolat au lait garde toutes les saveurs du cacao mais est adouci par le lait. Il est peu sucré mais cela n'empêche pas les enfants de le dévorer. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



## Chocolat vegan au lait de coco (vegan)

Tablette chocolat vegan au lait de coco fabriquée dans notre atelier. Le lait de vache a été remplacé par du lait de coco, avec un beurre brut non déodorisé pour un résultat gourmand et régressif à souhait.

Poids net: 80gr



## Chocolat au lait & noisettes torréfiées (sans gluten)

Tablette de chocolat au lait & noisettes torréfiées fabriquée dans notre atelier. Avec 50% de cacao, notre chocolat au lait garde toutes les saveurs du cacao mais est adouci par le lait : avec un topping de noisettes italiennes torréfiées par nos soins, cette tablette devient un incontournable de la gourmandise. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif. Poids net: 90g



## Chocolat au lait & bergamote (sans gluten)

**Nouveauté**

Théâtre national La Criée x La Baleine à cabosse ! Cette tablette réalisée en collaboration avec le théâtre national de la Criée se voulait méditerranéenne : la bergamote, agrume confidentiel et complexe, vient twister notre tablette chocolat au lait. A déguster sur les planches, en salle, ou chez vous !

Poids net: 80gr



## Chocolat au lait aux graines de sobacha (sans gluten)

Tablette de chocolat au lait & graines de sobacha fabriquée dans notre atelier. Le sobacha est une variété japonaise de sarrasin, longuement torréfiée, et qui se consomme normalement en infusion. Nous l'avons incorporé dans notre chocolat pour un effet croustillant et une longueur en bouche qui rendent cette tablette addictive. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr

# LES TABLETTES GOURMANDES

## Chocolat blanc



### Chocolat blanc (sans gluten)

---

Tablette de chocolat blanc fabriquée dans notre atelier. Nous utilisons un beurre de cacao brut, non déodorisé. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



### Chocolat blanc au thé matcha (sans gluten)

---

Tablette de chocolat blanc au thé matcha fabriquée dans notre atelier. Le thé matcha apporte une légère touche d'amertume se mariant parfaitement au chocolat blanc. Nous utilisons un beurre de cacao brut, non déodorisé. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



### Chocolat blanc à l'hibiscus (sans gluten)

---

Tablette de chocolat blanc & hibiscus fabriquée dans notre atelier. La couleur rose et l'acidité fruitée de l'hibiscus sauront ravir tous les palais. Nous utilisons un beurre de cacao brut, non déodorisé. Notre chocolat est pur beurre de cacao, il ne contient aucune lécithine ni additif.

Poids net: 80gr



# LE SUR-MESURE

## *Chocolat en vrac sur mesure*

---

Pour vos pâtisseries, vos créations chocolatées (bonbons, ganaches, enrobage...) ou votre cuisine, nous vous proposons du chocolat bean-to-bar sur mesure. Puissant, fruité, dense ou fluide, nous pouvons réaliser un chocolat à votre image selon vos besoins.  
Devis sur demande.

# LES MATIÈRES PREMIÈRES



## **Sachet de fèves de cacao** (*vegan et sans gluten*)

---

Fèves de cacao torréfiées par nos soins, à mi-chemin entre la cabosse cueillie sur l'arbre et la tablette de chocolat. Un goût de noisette parfait avec un café

Poids net: 200gr



## **Sachet de grué de cacao** (*vegan et sans gluten*)

Les fèves de cacao torréfiées, décortiquées et concassées donnent le grué de cacao. Ce condiment gourmand, mais sans sucre, peut s'utiliser sur des pâtisseries, des salades de fruits, des granolas voire même sur des plats salés.

Poids net: 130gr



## **Sachet de chocolat en poudre** (*vegan et sans gluten*)

---

Cette poudre, réalisée à partir du même chocolat que notre tablette Grand Cru de Cordoba de Colombie (chocolat noir 76%), permettra de déguster un chocolat chaud délicat pourvu d'une grande richesse aromatique. Pour réaliser un bon chocolat chaud, versez 3 à 4 cuillères à café de poudre (20g à 25g) selon votre goût dans un lait à 90° et remuer vigoureusement afin de bien faire fondre tout le chocolat.

Poids net: 170gr



# NOS INFUSIONS CACAO



## **Infusion cacao nature** *(vegan et sans gluten)*

---

Tisane de cacao réalisée à partir de cosses de fèves torréfiées, grué de cacao et copeaux de chocolat. La tisane de cacao se prépare comme une tisane traditionnelle dans une boule à thé. Plus légère qu'un chocolat chaud, elle vous apportera le goût subtil du cacao. Laisser infuser 3 à 4 minutes.

Poids net: 70gr



## **Infusion cacao & épices chai** *(vegan et sans gluten)*

---

Tisane de cacao réalisée à partir de cosses de fèves torréfiées, agrémentée d'épices chai : cardamome, cannelle, badiane... Cette tisane évoque les fêtes de Noël mais également les saveurs indiennes. Elle peut d'ailleurs s'accompagner d'une goutte de lait. Laisser infuser 3 à 4 minutes.

Poids net: 70gr



## **Infusion cacao & menthe poivrée** *(vegan et sans gluten)*

---

Tisane de cacao réalisée à partir de cosses de fèves torréfiées, mariées à la fraîcheur piquante de la menthe poivrée. Cette infusion apporte le réconfort nécessaire aux soirées d'hiver, et la fraîcheur bienvenue pour les soirs d'été. Laisser infuser 3 à 4 minutes.

Poids net: 70gr



## **Infusion cacao & tourbillon d'agrumes** *(vegan et sans gluten)*

---

Tisane de cacao réalisée à partir de cosses de fèves torréfiées, auxquelles nous ajoutons plusieurs agrumes séchées (pamplemousse, mandarine, orange) et de l'hibiscus. Gourmandise et vivacité seront au rendez-vous dans votre tasse ! Laisser infuser 3 à 4 minutes.

Poids net: 70gr



## **Infusion cacao & secret de garrigue** *(vegan et sans gluten)*

---

Tisane de cacao réalisée à partir de cosses de fèves torréfiées, accompagnées de thym, romarin et lavande. Cette infusion allie à merveille notre passion pour le chocolat et l'attachement profond que nous avons à notre territoire. Bien respecter le temps d'infusion pour un équilibre parfait. Laisser infuser 2 à 3 minutes.

Poids net: 70gr



# LES GOURMANDISES

---

# LES ORANGETTES

*Citronnettes et gingembrettes*



## **Orangettes** (*vegan et sans gluten*)

---

Des écorces d'oranges confites en Ardèche, enrobées de chocolat noir Grand Cru pour un équilibre subtil entre la rondeur du fruit confit et l'intensité du chocolat. De quoi terminer vos repas en beauté ! Les orangettes ne sont proposées que 6 mois dans l'année pour conserver toute leur fraîcheur.

Poids net: 100gr



## **Gingembrettes** (*vegan et sans gluten*)

---

Des lamelles de gingembre confites à Aubagne, enrobées de chocolat noir Grand Cru : une gourmandise pour ravir les amateurs de sensations fortes ! Les gingembrettes ne sont proposées que 6 mois dans l'année pour conserver toute leur fraîcheur.

Poids net: 100gr



## **Mélange orangettes, citronnettes et gingembrettes**

---

(*vegan et sans gluten*)

Ce coffret contient un mélange d'orange, citron et gingembre confits par nos partenaires artisans, que nous enrobons de chocolat noir Grand Cru : un équilibre subtil entre la rondeur du fruit confit et l'intensité de notre chocolat bean-to-bar.

Poids net: 100gr

# LES MENDIANTS



## **Grande boîte mendiants, 15 pièces**

---

Traditionnellement servis en Provence sur la table de Noël parmi les célèbres 13 desserts, les mendiants ont depuis gagné les cœurs des gourmands tout au long de l'année. Nous vous proposons notre interprétation de ces petits palais de chocolat agrémentés : des bouchées avec des accords uniques qui nous ressemblent (grué de cacao & framboise semi-confite, figue & baies roses...).

Disponible en noir, lait ou mixte.

Poids net: 240gr



## **Petite boîte mendiants, 8 pièces**

---

Traditionnellement servis en Provence sur la table de Noël parmi les célèbres 13 desserts, les mendiants ont depuis gagné les cœurs des gourmands tout au long de l'année. Nous vous proposons notre interprétation de ces petits palais de chocolat agrémentés : des bouchées avec des accords uniques qui nous ressemblent (grué de cacao & framboise semi-confite, figue & baies roses...).

Disponible en noir, lait ou mixte.

Poids net: 130gr

# LES IRRÉSISTIBLES

## Nouvelle recette



### Rochers au chocolat noir ou lait *(sans gluten)*

---

Avec leur cœur de pralin amandes-noisettes, leurs éclats de fèves de cacao et leur enrobage chocolat noir Grand Cru ou lait intense, ces rochers sont devenus iconiques de notre enseigne. Une synthèse entre le goût brut de la fève et la gourmandise du chocolat. Chaque boîte contient 6 rochers. Existe en noir ou lait.

Poids net: 120gr

## Nouvelle recette



### Pâte à pas tartiner chocolat noir & noisettes du Piémont

---

*(vegan et sans gluten)*

Une pâte à PAS tartiner ? Une fois la cuillère plongée dans le pot, on a effectivement tendance à sauter l'étape de la tartine...! Des noisettes du Piémont, du chocolat noir bean-to-bar et du sucre bio. Un soupçon d'huile de pépin de raisin pour la fluidité et une pincée de fleur de sel pour relever le tout. C'est prêt ! A déguster à la cuillère ou à tartiner (quand même) sur une tranche de pain grillée !

Poids net: 200gr

## Nouvelle recette



### Pâte à pas tartiner chocolat au lait & sobacha *(sans gluten)*

---

Une pâte à PAS tartiner ? Une fois la cuillère plongée dans le pot, on a effectivement tendance à sauter l'étape de la tartine...! L'union de la noisette du Piémont, du chocolat au lait et du sobacha (sarrasin japonais), le tout relevé par une pincée de fleur de sel, pour un résultat ultra gourmand ! A déguster à la cuillère ou à tartiner (quand même) sur une tranche de pain grillée !

Poids net: 200gr

# LES BARRES

**Nouveauté**



## **Barre fourrée hommage à la pistache** (*vegan, sans gluten*)

---

La Baleine à cabosse met à l'honneur la noble pistache ! Cette barre est fourrée d'un praliné de pistache intense et de plusieurs pistaches entières torréfiées par nos soins. Irrésistible !

Poids net: 35gr

**Nouveauté**



## **Barre fourrée noix de coco** (*sans gluten*)

---

Existe-t-il mariage plus heureux que celui de la noix de coco et du chocolat au lait ? La Baleine vous en propose une version épurée (noix de coco, chocolat au lait...et c'est tout!) et résolument gourmande !

Poids net: 35gr

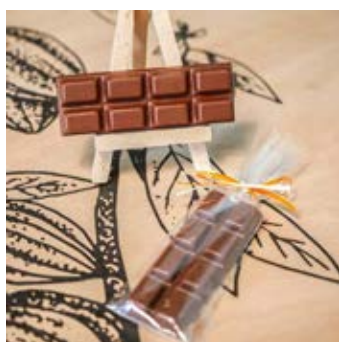


## **Barre de chocolat noir & sésame soufflé** (*vegan, sans gluten*)

---

Barre de chocolat noir & sésame soufflé fabriquée dans notre atelier. Nous utilisons du sésame doré que nous faisons souffler à la casserole pour lui apporter texture et longueur en bouche.

Poids net: 20gr



## **Barre de chocolat au lait & sarrasin grillé** (*sans gluten*)

---

Barre de chocolat au lait & sarrasin grillé, fabriquée dans notre atelier. Nous utilisons une variété de sarrasin japonaise, le sobacha, plus fine et aromatique que le sarrasin classique.

Poids net: 20gr

# LE COFFRET DÉGUSTATION



## Nouveauté

### Embarquez avec la Baleine pour un tour du monde chocolaté !

10 terroirs, 2 palets par terroir, soit 20 palets en tout pour découvrir nos chocolats noirs coups de cœur.

Dans ce coffret au design soigné, vous trouverez :

- un dépliant avec un descriptif de chaque terroir,
- une roue des saveurs pour vous aider à mettre des mots sur ce que vous dégustez,
- des conseils de dégustation,
- ainsi qu'un rappel pas inutile des différentes étapes qui conduisent de l'arbre à la tablette !

Poids net: 200gr  
(vegan, sans gluten)

# CATALOGUE --- DE NOËL







# LES CALENDRIERS DE L'AVENT

## 1 | Découverte du Bean-to-bar

24 cases comme autant de découvertes de terroirs de cacao : c'est toute l'étendue du savoir-faire de La Baleine à cabosse que vous goûterez tout au long du mois de décembre. Nos chocolats en forme de baleines raffinées vous feront voyager en Amérique du Sud, Amérique Centrale, Asie et Afrique pour une sélection de nos meilleurs Grands Crus cacaotés. Vous y découvrirez aussi nos créations exceptionnelles : chocolat fumé, chocolat au lait & sobacha (sarrasin grillé), chocolat noir & sésame soufflé...

Poids net: 135gr

## 2 | Bec sucré

Pour les gourmands, nous proposons une seconde version du Calendrier de l'Avent, avec une dominante de chocolats blancs et lait, et quelques noirs doux. Tous nos chocolats sont confectionnés de la fève à la tablette dans notre atelier marseillais.



# DOUCEURS D'HIVER



## Les boules de Noël

---

Cadeau festif et gourmand, ces boules sont garnies de plusieurs de nos chocolats ! Une belle porte d'entrée sur notre univers, pour les petits et les grands. Elles peuvent ensuite rejoindre votre collection sur le sapin.

Poids: 70gr  
(sans gluten)



## Les flocons

---

La Baleine vous propose ces élégants flocons de chocolat noir Grand Cru Mexique 65% avec topping amandes effilées torréfiées et noix de coco torréfiée. Des flocons qui réchauffent le cœur et le palais !

Poids net: 70gr  
(vegan, sans gluten)

# LES MARRONS GLACÉS

*enrobés de chocolat noir*



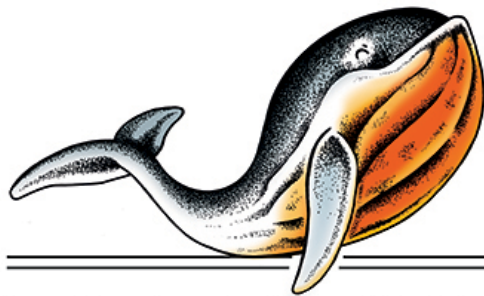
Pour sublimer les marrons glacés de la maison Corsiglia, nous avons décidé des les enrober de notre chocolat noir Grand Cru de Colombie Cordoba 76%, et d'y ajouter un topping de noisettes torréfiées et concassées, et de la noix de coco torréfiée par nos soins.

Le produit régressif de Noël par excellence !

Marrons glacés enrobés de chocolat 6 pièces

Poids net: 175 gr





---

---

# LA BALEINE A CABOSSE

---

---

*Une histoire de chocolat ...*

---

## CONTACT

---

**06 21 08 09 11**

[contact@labaleineacabosse.com](mailto:contact@labaleineacabosse.com)