



HENRI LE ROUX

CHOCOLATIER ET CARAMELIER®





Le chocolat est un voyage immobile.

Henri Le Roux est, sans conteste, l'un de ses plus prestigieux ambassadeurs. Il n'a de cesse de chercher quelques éclats de rêve sur tous les continents du goût. Sa sélection exigeante des plus grands crus de cacao et de chocolats de couverture donne à sa créativité l'équilibre et la justesse des accords.



Quiberon
18 rue de Port-Maria
56170 Quiberon



Paris - St Germain des Prés
1 rue de Bourbon le Château
75006 Paris



Paris - Saint-Dominique
52 rue Saint-Dominique
75007 Paris



Paris - Martyrs
24 rue des Martyrs
75009 Paris



Landévant
Z.A. Mané Craping
56690 Landévant

CHOCOLATS

La Chocolaterie a reçu le Prix de l'Innovation au Salon du Chocolat de Paris en 2011 pour sa tablette Yuzu Macha.

Depuis trois ans, le Guide des Croqueurs de Chocolat la classe parmi les 15 chocolatiers de France "Incontournables" et lui décerne la note la plus haute de la Tablette d'Or !



2017, Médaille d'or dans la catégorie praliné de la compétition nationale française de l'International Chocolate Awards.



CHOCOLATS

Assortiment de bonbons de Chocolats

Ingrédients : Chocolat noir (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), sucre, CRÈME, chocolat au LAIT (sucre, poudre de LAIT, beurre de cacao, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), AMANDE, NOISETTE, sirop de glucose, BEURRE, purée de framboise (framboise, sucre), beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, émulsifiant : lécithine de SOJA), NOIX, édulcorant : sorbitol E420, crêpes dentelles (farine de BLÉ, sucre, matière grasse LAITIÈRE anhydre, sucre du LAIT, protéine de LAIT, sel, extrait de malt (ORGE), poudre à lever : carbonate acide de sodium E500ii), sucre inverti, purée de fruit de la passion (passion, sucre), dextrose, eau, LACTOSE, sarrasin, thé, LAIT, pur jus de citron, café, pâte de PISTACHE (AMANDE, PISTACHE, sucre, huile de NOISETTE, colorant naturel : chlorophylle E140, arôme naturel de vanille et d'AMANDE amère, émulsifiant : lécithine de SOJA), sel, gélifiant : pectine E440i, ŒUF, antioxydant : acide citrique E330, alcool, épices.

Chocolat Noir - Toutes saisons



NOISETINE NOIR

Praliné aux noisettes.

Allergènes : soja, lait, noisettes.



P.A.A.

Praliné aux
petites amandes amères.

Allergènes : soja, lait, amandes.



PRALINE A L'ANCIENNE

Praliné craquant aux amandes
et noisettes.

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes.



P'TIT DEJ NOIR

Praliné feuilleté au café
et crêpe dentelle.

Allergènes : soja, lait, gluten,
amandes, noisettes.

Chocolat Noir - Toutes saisons



SUZETTE
Praliné aux noix
du Dauphiné.

Allergènes : soja, lait, amandes, noix.



SOIZIG
Praliné et crumble
blé noir.

Allergènes : œuf, soja, lait, amandes.



ROCHER NOIR
Praliné fondant aux amandes
et aux noisettes.

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes.



YANNICK
Gianduja avec de
la crêpe dentelle.

Allergènes : soja, lait, gluten, noisettes.

Chocolat Noir - Toutes saisons



PALET D'OR

Ganache café.

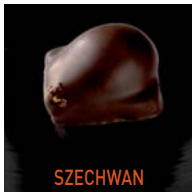
Allergènes : soja, lait.



MISUKO

Ganache à l'infusion de thé
sur socle
de massepain au thé.

Allergènes : soja, lait, amandes.



SZECHWAN

Ganache à l'infusion
de poivre de Szechwan
sur socle de nougatine.

Allergènes : soja, lait, amandes.



SARRASINE

Ganache à l'infusion
de blé noir.

Allergènes : soja, lait.

Chocolat Noir - Toutes saisons



PALERME

Ganache pistache sur socle de massepain pistache.

Allergènes : soja, lait, amandes, pistaches.



MADAGASCAR

(Grand Cru)
Frais et délicat,
juste une pointe d'agrumes
et fruits noirs.

Allergènes : soja, lait.



VENEZUELA

(Grand Cru)
Souple et aérien,
il s'envole avec sa douceur
fleurie et beurrée.

Allergènes : soja, lait.



LIMA

(Grand Cru)
Ganache pure origine Pérou

Allergène : soja, lait.

Chocolat Noir - Toutes saisons



SYLVIE

Ganache amère.

Allergènes : soja, lait, amandes.



CBS

L'incomparable caramel au beurre salé enrobé d'un chocolat de couverture amer. Sublime...

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes, noix.



LOUISON PASSION

Un caramel à la pulpe de fruit de la passion enrobé d'une fine couche de chocolat amer. Modeste hommage à Louison Bobet.

Allergènes : soja, lait.



LOUISON FRAMBOISE

Caramel à la pulpe de framboise.

Allergènes : soja, lait.

Chocolat Noir - Toutes saisons



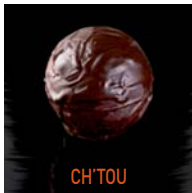
Massepain aux amandes amères et chocolat.

Allergènes : soja, lait, amandes.



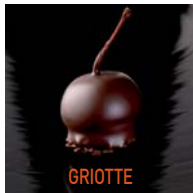
Fine nougatine aux amandes enrobée de chocolat.

Allergènes : soja, lait, amandes.



Dans une coque de chocolat amer bat un cœur de caramel au beurre et au lambig.
Un chocolat à l'esprit bien breton.

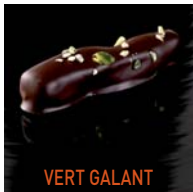
Allergènes : soja, lait.



Cerise à l'eau de vie enrobée de chocolat noir.

Allergènes : soja.

Chocolat Noir Toutes saisons



VERT GALANT

Aiguillette de gingembre confit enrobée de chocolat et décorée de pistache.

Allergènes : soja, pistaches.



ORANGETTE

Aiguillette d'écorce d'orange confite enrobée de chocolat.

Allergène : soja.



ORANGE CONFITE

Orange confite trempée dans le chocolat.

Allergène : soja.



VEINE DE VENUS

Ganache à l'infusion de verveine fraîche sur pâte de fruit abricot.

Allergènes : soja, lait.

Chocolat Noir - Printemps - Été



PINA COLADA

Ganache au Rhum sur socle de pâte de fruit ananas /coco.

Allergènes : soja, lait.



HAREM

Ganache à l'infusion de thé vert à la menthe.

Allergènes : soja, lait.



MAURITIUS

Gianduja au Dark Muscovado (sucre brun de l'île Maurice).

Allergènes : soja, lait noisettes.



ALIBERTS

Ganache à l'infusion de thym sur socle de masepain au citron vert.

Allergènes : soja, lait, amandes.



Massepain à la menthe fraîche du jardin.

Allergènes : soja, lait, amandes.



Praliné à la graine de courge torréfiée et à la fleur de sel de Guérande.

Allergènes : soja, lait, amandes.



Praliné au sésame du Japon à la fleur de sel de Guérande.

Allergènes : soja, lait, sésame.



Praliné 4 épices : Muscade, girofle, poivre noir, cannelle.

Allergènes : soja, lait, amandes.



TANTZOR

Ganache amère,
sur socle de massepain
au gingembre.

Allergènes : soja, lait, amandes.



ESPRIT D'AMANDES LAIT

Massepain
aux amandes amères
et au chocolat.

Allergènes : soja, lait, amandes.



PISTACIA

Praliné craquant
à la pistache naturelle
torréfiée et amande.

Allergènes : soja, lait, amandes, pistaches.



NOISETINE LAIT

Praliné aux noisettes.

Allergènes : soja, lait, noisettes.

Chocolat Lait - Toutes saisons



Praliné fondant aux amandes
et aux noisettes.

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes.



Gianduja avec une amande
caramélisée.

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes.



Praliné aux amandes avec
nougatine aux noix.

Allergènes : soja, lait, amandes, noix.



Praliné feuilleté au café
et crêpe dentelle.

Allergènes : soja, lait, gluten,
amandes, noisettes.

Chocolat Lait - Toutes saisons



JANOU

Gianduja avec éclats
de nougatine.

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes.



GANAKA

Ganache au caramel.

Allergènes : soja, lait.



VENEZUELA LAIT

(Grand Cru)
Ganache pure origine
Venezuela.

Allergènes : soja, lait.



MACHA FRAMBOISE

Ganache au thé macha
sur socle de pâte de fruit
framboise.

Allergènes : soja, lait.

Les tablettes Noir et Lait



Découvrez la magie du cacao.

Comme pour un grand vin ou un grand cru, nous procédons à l'assemblage de cacao rigoureusement sélectionnés et d'origines très variées (Caraïbes, Madagascar, São Tomé...).

Nous vous proposons, ici, dans un large choix, un voyage gustatif à travers le monde en croquant sans réserve ces tablettes pures et très intenses en sensations.

Plus de 20 tablettes pour fondre de plaisir telles que Café, Signature, Lait, Maltitol, São Tomé, Force 8, Venezuela, Embruns, Alizé, Baies Roses, Colombie, Goviro, Brésil, Madagascar, Lait Madagascar, Intense Lait, Force 9, Viet-Nam, Yuzu Macha, 100% Cacao, Equateur et Pérou.

Caramels



Le C.B.S.[®] L'incomparable Caramel au Beurre Salé Le Roux, Créé en 1977, cette merveille de renommée internationale ne compte plus les distinctions :

1980 : Prix du "Meilleur Bonbon de France" au Salon International de la Confiserie à Paris.

1989 : "Coq d'Or" du Guide de la France Gourmande à domicile.

1994 : "Grand Prix de France des Spécialités", Prix Spécial de la Notoriété au Salon International de la Confiserie.

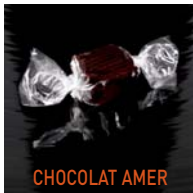
1994 : "Grand Prix du Caramel" au Festival International du Chocolat, organisé par l'Européenne du Goût.

Caramels

INGRÉDIENTS :

Sucre, CRÈME, sirop de glucose, BEURRE, LACTOSE, purée de fruits (fruits et/ou jus : ananas, fraise, airelles, citron vert, citron, griotte, framboise, fruit de la passion, cassis, orange, noix de coco, poire (sucre, antioxydant : acide ascorbique E300, acidifiant : acide citrique E330)), jus de fruit (orange, citron, citron vert), fruits (fraise, noix de coco, pomme, banane, ananas, griotte, poire (poire, antioxydant : acide ascorbique E300, sel, acidifiant : acide citrique E330), framboise, yuzu), beurre de cacao, pâte de cacao, orange confite (orange, sucre, sirop de glucose), sarrasin, LAIT, sucre inverti, thé, NOISETTE, AMANDE, SÉSAME, café, fleur de sel, gingembre, zeste de citron, NOIX, gélifiant : pectine E440i, rhum, chocolat noir (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), épices, antioxydant : acide citrique E330, huile essentielle d'orange.

Caramels - Toutes Saisons



CHOCOLAT AMER

Un Sage ! Maître chocolat, franc et puissant, sait profiter de la délicatesse du caramel.

Allergènes : soja, lait.



C.B.S.®

Un tendre mariage, du beurre salé et du caramel, prolongé par un délicat croquant d'amandes... Une fierté !

Allergènes : lait, amandes, noix, noisettes.



CAFÉ NOISETTE

Marie le café arabica de la Brûlerie Caron et les noisettes du Piémont.

Allergènes : lait, noisettes.



FRAMBOISE

Souple et légère, la framboise s'envole en bouche, portée par le caramel...

Un moment d'évasion !

Allergène : lait.

Caramels - Toutes Saisons



BLÉ NOIR

Un grand voyage :
La fête du Blé Noir. Un accord
authentique et élégant ...

Une poésie.

Allergènes : lait, amandes.



ORANGE & GINGEMBRE

Délicats et subtils, orange
et gingembre organisent
un ballet aérien et précieux
en bouche.

Allergène : lait.



THÉ

A l'infusion de Thé
Arôme délicat, saveur intense
et parfumée.

Allergène : lait.



YUZU MACHA

Caramel au thé macha
parfumé au yuzu.

Allergène : lait.

Caramels - Printemps - Été



CITRON JAUNE

Caramel aux zestes de citron, subtilement acidulé.

Allergène : lait.



FRAISE POIVRE TIMUT

Caramel aux fraises et poivre Timut du Népal.

Allergène : lait.



DIABLE ROSE

Un agréable dialogue entre la sagesse du caramel et la fraîcheur des fruits exotiques. (framboise, banane, passion)

Allergène : lait.



CITRON VERT

Un goût fruité et puissant...

Allergène : lait.

Printemps - Été



ANANAS BAIES ROSES

A savourer pour son originalité.

Allergène : lait.



PINA COLADA

Un caramel parfumé au rhum, ananas et noix de coco.

Allergène : lait.



GRIOTTE CARDAMOME

Le goût riche et puissant de la griotte se dévoile dans ce caramel d'automne. La cardamome lui ajoute un parfum exotique...

Allergène : lait.

Automne - Hiver



TATIN

Comme dans Dame Tatin, une subtile harmonie du caramel et de la pomme...
Un rêve en bouche ...

Allergène : lait.

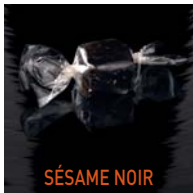
Caramels - Automne - Hiver



Le caramel dompte la puissance du cassis, pour ne laisser s'exprimer que son arôme profond et secret !

Allergène : lait.

25



Parfait alliage, fort en caractère, combinant le sésame noir du Japon et la fleur de sel de Guérande.

Allergène : lait, sésame.

Bonsoncœur®



Pâte à tartiner

Le chocolat à la saveur des histoires du temps passé.
Extrait d'un conte créé par Lucien Gourong.

Enfants et parents viennent de la planète entière en cette terre du bout du monde, entre ciel et mer, déguster ce "Bonsoncœur", la seule pâte chocolatée à tartiner à la vraie saveur des histoires de l'ancien temps...

Les chocolats sont comme les contes, des récompenses de bouche qui font plaisir aussi bien aux grands qu'aux petits...

Caraméliér®



Pâte à tartiner

1977 - 2008 : Plus de 30 années que le C.B.S.® Caramel au Beurre Salé remporte un succès mondial. Maintes fois copié mais jamais égalé, il est l'objet, encore aujourd'hui, de toutes les convoitises.

Février 1993 : Crêperie du Vieux port, Port Haliguen. Jean-Marc sert la première crêpe caramel au beurre salé : la crêpe C.B.S.® est née.

2002 : Cédant à la pression amicale des accros du C.B.S.® qui en réclament une version pâte à tartiner, Henri créera le Caraméliér®.

Des idées pour déguster le Caraméliér®

Au doigt ou à la cuillère, sur tartine, gaufre, crêpe, poire au sirop, tiédi sur une glace. Peut remplacer le caramel de la tarte Tatin.

Un sirop de caramel peut se déposer dans le fond du pot, ce phénomène est tout à fait normal le produit ne contenant pas de stabilisateur. Cela ne nuit en aucun cas à la conservation du produit.

Pâtes de fruit



Les pâtes de fruits, recherchées par les vrais connaisseurs, sont uniquement préparées avec de la pulpe du fruit pouvant entrer jusqu'à 94% dans leur fabrication. Selon les saisons, elles vous sont proposées dans plusieurs parfums, chacune offrant son originalité. Vous retrouverez dans chacune d'elles la véritable saveur du fruit.

Ingrédients : Pulpe de fruits (abricot, cassis, framboise, passion, cerise, mangue, mandarine, poire, pêche, fraise, figue, litchi, pamplemousse, citron, reine-claude, pomme, kiwi), sucre de canne, sirop de glucose, sucre inverti gélifiant: pectine de pomme ou de citron vert, arôme naturel). Elles peuvent contenir des traces de gluten.

Marrons Glacés

Epluchés à la main, les gros "Turin" du Piémont sont délicatement confits dans un sirop aromatisé aux gousses de vanille Bourbon avant d'être égouttés puis glacés. Le plaisir est celui de la tendresse du marron associée au moelleux du confit.



La sensation inédite d'une saveur hors du temps. Un tendre moment...



Confitures



Ces confitures sont la déclinaison de nos caramels : savoureuses gourmandises appréciées pour leur originalité et leur richesse de goût.

Elles sont élaborées exclusivement à partir de matières premières nobles, sans colorant ni conservateur.

Vous serez séduits au rythme des saisons, en printemps-été par leur originalité : Fraise Poivre de Timut, Framboise, Diable Rose (Framboise, passion, banane), Orange Gingembre et en automne-hiver elles viendront réchauffer vos papilles : Cassis et Tatin.

Un régal disponible toute l'année...

Conservation du chocolat



Nous avons apporté le plus grand soin quant au choix des matières premières entrant dans la composition de nos chocolats, caramels et pâtes de fruit. Les chocolats et caramels sont fragiles, n'attendez pas pour les déguster, ils n'en seront que meilleurs. L'idéal se situe entre 14° et 18°C pour la conservation et 20° à 22° pour la dégustation. Évitez les écarts de température. Éloignez-les de toute source de chaleur et d'humidité. Bannissez le réfrigérateur, le froid et les odeurs violentes leurs sont néfastes. Consommez-les de préférence avant la date mentionnée sur l'emballage.

QUIBERON
18 rue de Port-Maria
F-56170 QUIBERON
Tél: +33 (0)2 97 50 06 83

PARIS - St Germain des Prés
1 rue de Bourbon le Château
F-75006 PARIS
Tél: +33 (0)1 82 28 49 80

PARIS-St Dominique
52 rue Saint Dominique
F-75007 PARIS
Tel : +33 (0)1 82 28 49 84

PARIS - Martyrs
24 rue des Martyrs
F-75009 PARIS
Tél: +33 (0)1 82 28 49 83

LANDEVANT
Z.A. Mané Craping
F-56690 LANDEVANT
Tél: +33 (0)2 97 50 06 83

www.chocolatleroux.com

BRETAGNE 