

MACAREL

ARTISAN CHOCOLATIER



COLLECTION PÂQUES 2024 4S TOURS

MACAREL

ARTISAN CHOCOLATIER



CONTACT

SAS BARDY LEO

31 rue du moulin millon

37390 La Membrolle sur Choisille

07.81.54.69.79

macarel37@gmail.com

 **macarel37**

 **macarel**

 **www.chocolats-macarel.fr**

LE CHEF

Léo, 32 ans dont la moitié plongée dans l'univers du chocolat et de la pâtisserie.

Compagnon pâtissier du devoir, cela m'a permis de faire de nombreux voyages de Montréal à Atlanta, en passant par Londres.

Depuis 2021 et la création du laboratoire à la Membrolle sur Choisille, j'ai développé une gamme de montage chocolat pour Pâques et également une gamme de biscuit.



DES MATIERES PREMIERES DE QUALITE!

- Chocolat noir: Chocolat pure origine Phillipine 67%
- Chocolat Lait: Chocolat pure originine Vietnam
- Oeufs en sucre: Maison artisanale Pécou (FRANCE)
- Noisette: Ferme du Beauthail (Seine et Marne)(FRANCE)
- Colorants: colorant 100% naturel fabriqué à partir de légume.
- Farine: Ferme de la Georgerie (Rouziers) (FRANCE)
- Oeufs: Oeufs plein air Indre et Loire
- Beurre: Beurre AOP CHARENTE POITOU

Lili la licorne



Disponible en chocolat
lait ou blanc.

Poids net : 140g

Tous nos moulages sont garnis
d'oeufs en sucre et de nos fritures
chocolat noir et lait

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



Gaspard le Renard



Disponible en chocolat
noir ou lait.

Poids net : 140g

Tous nos moulages sont garnis
d'oeufs en sucre et de nos fritures
chocolat noir et lait

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



Leon le Poisson



Disponible en chocolat
noir ou lait.

Poids net : 190g

Tous nos moulages sont garnis
d'oeufs en sucre et de nos fritures
chocolat noir et lait

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



Juliette la Rainette



Disponible en chocolat
noir ou lait.

Poids net : 190g

Tous nos moulages sont garnis
d'oeufs en sucre et de nos fritures
chocolat noir et lait

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



L'oeuf Praliné noisette



Disponible en chocolat lait.

Poids net : 220g

Cette année, l'oeuf origami est garni d'un pralin
crémeux à la noisette.

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



Pedro le Dino

Poids net : 220g

Disponible en chocolat lait.

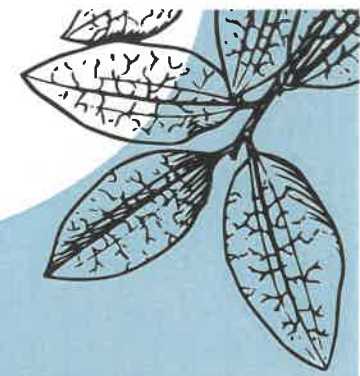
Poids net : 120g

Tous nos moulages sont garnis
d'oeufs en sucre et de nos fritures
chocolat noir et lait

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



Sardines Praliné



Poids net : 120g

Des sardines gourmandes garnies d'un praliné à la noisette dans une boîte en forme de conserve!

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



Sachet de Sardines

Mélange de sardines
chocolat noir et lait
Poids net : 220g

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale



LES BISCUITS GOURMANDS

SAUCISSON CHOCOLAT PRALINE

UN SAUCISSON EN CHOCOLAT AVEC
DES MORCEAUX DE BISCUITS VIENNOIS, DES ZESTES DE
CITRON ET DE CRÊPES DENTELLE !
PARFAIT À PARTAGER ENTRE AMIS.

POIDS NET : 150G



CRUNCHIES CARACHOC

LE BEST SELLER .
UN SABLÉ BRETON GARNI DE CARAMEL
BEURRE SALÉ ET RECOUVERT D'UNE FINE
COUCHE DE CHOCOLAT AU LAIT ET DE
NOISETTE

POIDS NET; 160G



COOKIES CHOCOLAT NOISETTE

L'INCONTOURNABLE COOKIES.

LE MOELLEUX D'UN COOKIES REMPLIES DE
NOISETTE CONCASSÉS ET D'ECLATS DE
CHOCOLAT AU LAIT

POIDS NET; 160G



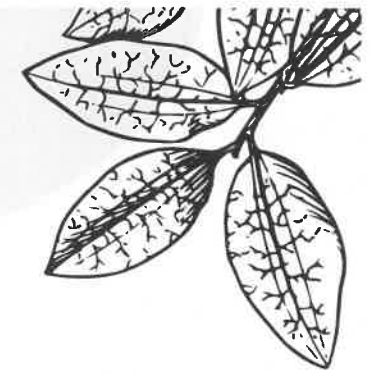
CROQ DES SABLES

LA CLASSIQUE ROSE DES SABLES REVISITEES .
DES AMANDES CARAMELISEES, DES MORCEAUX
D'ORANGES CONFITES, UNE TOUCHE DE FLEUR
DE SEL ET DE LA CRÈPE DENTELLE.
DU CROUSTILLANT, DU VRAI.

POIDS NET; 160G

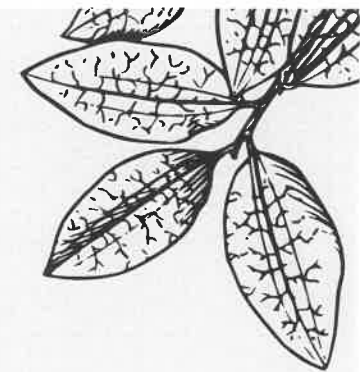


Gamme de prix 4S TOURS -10%



- Lili la licorne: 11,70€
- Gaspard le renard: 11,70€
- Leon le Poisson: 12,60€
- Juliette la Rainette: 12,60€
- 'L'oeuf Praliné Noisette: 15,30€
- Pedro le Dino: 8,50€
- Sardines praliné: 8,50€
- Sachet de sardines: 6,30€
- Saucisson Chocolat: 10€
- Crunchies carachoc: 5,80€
- Cookies chocolat noisette: 5,80€
- Croq des sables: 6,30€

INFORMATIONS COMMANDES



POINTS DE RETRAIT

Gare de Tours centre (dans le hall).

- Vendredi 15 Mars de 15h à 18H30.
- Vendredi 22 Mars de 15h à 18H30.
- Vendredi 29 Mars de 15h à 18H30.

LIVRAISON

Nous vous livrons à partir de 50€ d'achat dans un rayon de 10 km autour de l'atelier de fabrication situé à la Membrolle sur Choisisse.

DATE DE LIVRAISON:

- MERCREDI 20 MARS DE 16H À 19H00 À LA SALLE DE LA 4S TOURS.
- MERCREDI 27 MARS DE 16H À 19H00 A LA SALLE DE LA 4S TOURS.