

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



PÂ
QUÈS



La Manufacture est fière de vous présenter sa nouvelle collection de Pâques autour des animaux de la ferme, des créations ludiques et enfantines créées avec la complicité de Pierre Tachon. Venez découvrir ce bestiaire inédit aux lignes ciselées : cochon, agneau, coq, lapin, cocotte, la promesse d'une chasse aux œufs animée.



MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

40, rue de la Roquette 75011 Paris • Tél. 01 48 05 82 86

**RETROUVEZ L'ENSEMBLE
DE NOS ADRESSES SUR NOTRE SITE**

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



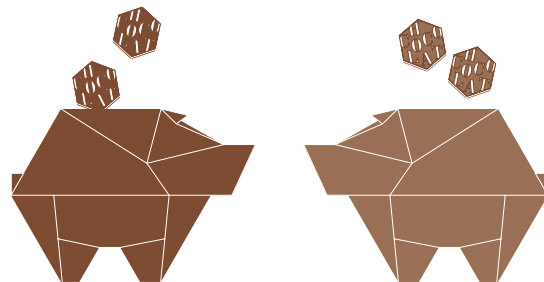
PRODUIT EXPÉDIABLE



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



COCHON TIRELIRE

Replongez en enfance avec une création exclusive pour les fêtes de Pâques. Un Cochon Tirelire aux formes graphiques signatures rempli de pièces praliné noisette. Pour garnir cette tirelire, munissez-vous des savoureuses pièces assorties, en pur chocolat de la Manufacture.

Cassez votre tirelire pour profiter de son inestimable richesse... gustative.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

- **COCHON TIRELIRE** — 270G — 42€
Existe en chocolat noir et chocolat au lait
-

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE

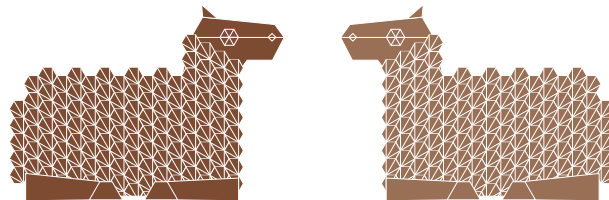
LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



AGNEAU

Cette année la Manufacture célèbre l'Agneau Pascal !
Ce somptueux Agneau ravira vos convives attablés pour fêter
Pâques. En chocolat noir ou au lait, il cache sous sa laine
des fritures pralinées.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

- AGNEAU** — 300G — 40€
Existe en chocolat noir et chocolat au lait
-

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



COCOTTE

Avec ses lignes pures, simples et géométriques, la Cocotte en origami semble avoir été taillée à la main pour le plaisir de chacun. Chaque Cocotte est garnie de petits œufs praliné amande.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

□ **COCOTTE** — 160G — 22€

Existe en chocolat noir et chocolat au lait

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE

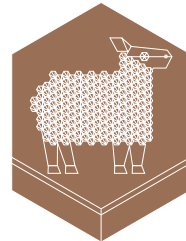
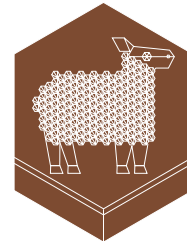
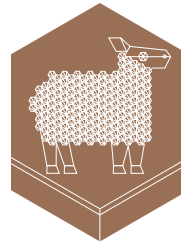
LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



AGNEAU BONBONNIÈRE

Un adorable Agneau habille cette année notre Bonbonnière de Pâques.
Sous ses traits graphiques, se cachent les cloches praliné coco
et les pépites praliné noisette & caramel de la Manufacture.
Ouvrez, assemblez, dégustez... et bêlez !

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

- AGNEAU BONBONNIÈRE** — 500G — 66€
Existe en chocolat noir et chocolat au lait
-

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE



LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



COQ

La bassecour s'invite à vos fêtes de Pâques ! Découvrez le Coq de la Manufacture aux lignes graphiques et épurées mais aux notes rondes et délicates. Ce combat de coqs sera remporté par le premier qui le dénichera au cours de la chasse aux œufs.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

COQ – 25G – 5€

Existe en chocolat noir et chocolat au lait

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE

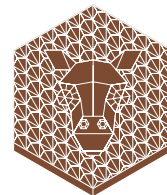
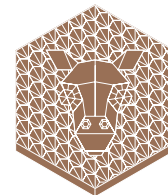
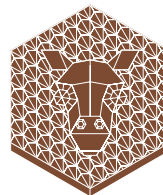


LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



HEXA-AGNEAU

La création signature de la Manufacture se pare pour Pâques d'un charmant Agneau. Avec son praliné herbacé, il surprendra le palais des fins gourmets. Le chef Quentin Francis-Gaigneux a adapté le choix des pralinés en suivant les notes aromatiques du chocolat. La rondeur de l'Assemblage Signature Lait 45% est associé à un praliné au thym et l'acidité de l'Assemblage Signature Noir 75% à un praliné au romarin.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

- HEXA-AGNEAU** – 70G – 16€
Existe en chocolat noir et chocolat au lait

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE



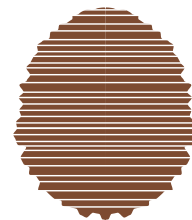
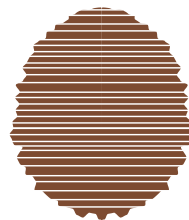
LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



ŒUF TOURNÉ

Des Œufs aux lignes originales et mystérieuses... qui semblent avoir été sculptés, tournés, façonnés à la main, évoquant la délicate confection artisanale du Chocolat Alain Ducasse. Forts de leur succès, les Œufs Tournés font désormais partie des créations signatures de la Manufacture. Chaque Œuf est garni de délicieuses fritures pralinées.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

-
- ŒUF TOURNÉ** – 150G/400G – 21€/51€
Existe en chocolat noir et chocolat au lait
-

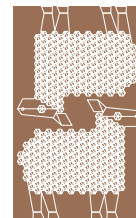
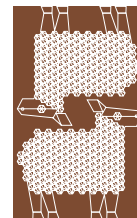
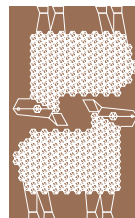
À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS



TABLETTE AGNEAU PRÉ-SALÉ

Deux Agneaux pâturent avec gourmandise dans les prés-salés de la Manufacture. Cette tablette rend hommage aux côtes Atlantiques, avec son envers parsemé de fleur de sel de Guérande. Dans sa version lait, cette touche saline offre un agréable contraste à la douceur du chocolat. Dans sa version noir, l'Assemblage Signature de la Manufacture présente des notes légèrement fruitées.

CRÉATIONS DU CHEF QUENTIN FRANCIS-GAIGNEUX
DESIGN DE PIERRE TACHON - SOINS GRAPHIQUES

- TABLETTE AGNEAU PRÉ-SALÉ** – 75G – 13€
Existe en chocolat noir et chocolat au lait

À PARTIR DU 9 MARS 2023 DANS NOS POINTS DE VENTE
ET SUR LA E-BOUTIQUE



LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

|

Sous le signe de l'excellence,
Le Chocolat Alain Ducasse est le fruit d'une passion
intacte et d'une expertise de torréfacteur hors pair.

Le chef chocolatier-torréfacteur Quentin
Francis-Gaigneux ainsi que ses équipes respectent
un processus long, exigeant et sans concessions.
À ce jour, Le Chocolat Alain Ducasse est un des rares
chocolatiers-torréfacteurs à fabriquer 100% du chocolat
qu'il cuisine à Paris. Après avoir rigoureusement
sélectionné les fèves de cacao pour leur pureté comme
pour leur origine, les équipes les torréfient selon un
processus sur mesure, qui lui confère son caractère si
particulier, respectant la subtilité de chaque provenance.

Suivent les phases de broyage et de conchage,
puis la confection des tablettes et des bonbons
de chocolat cuisinés, tous élaborés et emballés
exclusivement à la main. À l'aube d'une nouvelle ère, la
Manufacture de Chocolat Alain Ducasse affirme
son style. Brut, radical, entièrement artisanal.

|

