

CATALOGUE ENTREPRISE

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

Collection
2023



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE





LA MAISON



LE SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER, DE LA CRÉATION À L'ÉVEIL DES SENS

Pour donner vie à une création nos chocolatiers travaillent en équipe où chacun apporte son expertise quant à la technique à déployer, entre montage, moulage ou encore décor au cornet. Double meilleur ouvrier de France, chaque création raconte la rencontre entre la transmission d'un savoir-faire et une âme d'artiste des papilles.

L'ENGAGEMENT, DE NOS FÈVES DE SAN FERNANDO À NOS NOISETTES DE BALEYSSAGUES

En récoltant nos fèves de cacao dans la plantation de San Fernando et nos noisettes dans la plantation de Baleyssagues dans le Sud-Ouest de la France, la maison maîtrise l'origine de ses matières premières essentielles et la qualité gustative de ses recettes. Notre noisette de Baleyssagues est utilisée principalement dans nos recettes et fait l'objet au quotidien de nombreuses discussions et dégustations en tant qu'un ingrédient signature de la maison.





LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Retrouvez nos 24 recettes de ganaches et pralinés, élaborées principalement à partir du cacao de notre plantation de San Fernando et des noisettes de notre plantation de Baleyssagues. Pour plus de précisions sur la composition détaillée de votre coffret, nous consulter.

San Fernando
notre cacao

Baleyssagues
nos noisettes



Palet Yves Thuriès
Le juste équilibre.
intense et subtil



Ganache extrême lait
Chocolat au lait
Équateur



Ganache café Costa



Ganache vanille
Vanille Bourbon
de Madagascar



Ganache thé menthe
Thé vert menthe



Ganache genièvre,
orange



Pâte d'amande
pistache



Ganache passion,
fenouil



Ganache griotte, tonka
Cerise griotte et fève
Tonka



Ganache mûre,
violette



Praliné amandes
Valencia



Ganache caramel
Caramel et fleur de sel
de Camargue



Ganache baie
de Timut



Ganache extrême noir
Puissance et caractère



Ganache cassis
Purée de cassis



Ganache noisettes
Baleyssagues



Praliné Feuillantine
Crêpe dentelle



Praliné gruê de
ca cao



Praliné noisettes
Baleyssagues



Praliné basilic



Praliné cajou fumée



Saint Domingue
Légèrement fruité



Papouasie
Corsé et boisé



Mexique
Epicé et boisé

— Les Origines —



LE SAVOIR-FAIRE de la maison



21.50 EUROS



27.50 EUROS



40.10 EUROS



60.10 EUROS



78.90 EUROS

1

Boîte découverte 180 g (18 pièces)
Noir et lait - Réf. 9181100
Noir - Réf. 9181105

2

Coffret 240 g (24 pièces)
Noir et lait - Réf. 9181101
Noir - Réf. 9181106

3

Coffret 360 g (36 pièces)
Noir et lait - Réf. 9181102
Noir - Réf. 9181107

4

Coffret 540 g (54 pièces)
Noir et lait - Réf. 9181103
Noir - Réf. 9181108

5

Coffret 720 g (72 pièces)
Noir et lait - Réf. 9181104
Noir - Réf. 9181109



LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Les boîtes chapeau



- 1 ● Boîte chapeau savoir-faire
Assortiment de recettes iconiques reflétant le savoir-faire chocolatier de la maison.
Coffret chocolats assortis 360g
Coffret 16 mendiants noir et lait 160g
Coffret 6 mini-rochers 65g
Coffret 4 demi-macarons 40g
Barre extrême noisettes noir
Barre extrême noisettes lait



- 2 ● Boîte chapeau gourmandise
Toute la gourmandise et la générosité de nos recettes réunies dans une boîte cadeau d'exception.
Coffret luxe gourmandise 380g
Pâte à tartiner classique 235g
Croq'noisettes 125g
Croquelines 130g
Coffret 4 demi-macarons 40g



LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Les coffrets luxe



- 1 Coffret luxe 420 g (42 pièces)*
Noir et lait – Réf. 0010965-[9610100]
Noir – Réf. 0010965-[9610101]
Lait – Réf. 0010965-[9610102]

- 2 Coffret luxe 800 g (80 pièces)*
Noir et lait – Réf. 0010966-[9610104]
Noir – Réf. 0010966-[9610103]
Lait – Réf. 0010966-[9610105]

* Pour toute demande de coffrets luxe, merci de nous consulter au préalable.



LE SAVOIR-FAIRE de la maison

Les boîtes chapeau



- 3 Boîte chapeau découverte
Assortiment de produits signature de la maison.
Coffret chocolats assortis 360g
Pâte à tartiner classique 235g
Coffret bouchons praliné noir 195g
Croquants de Cordes-sur-Ciel aux amandes 120g
Coffret 6 mini-rochers 65g
Réglette noisirons 100g

Nous pouvons également personnaliser le contenu de ces boîtes selon la faisabilité. Nous consulter.

YJ



PERSONNALISEZ votre gourmandise

De la gravure de votre logo en chocolat, au boitage personnalisé, nous vous accompagnons pour que les événements de votre société soient placés sous le signe de la gourmandise et de la réussite.

Nos prestations de personnalisation s'adaptent à votre projet, discrètement sur le chocolat en gravure ou en transfert ou directement sur le packaging pour une prise de parole plus forte en fourreau ou en boitage dédié.

Pour toute demande de personnalisation, nous consulter.



- ▲ Boîte métal avec couvercle personnalisé
Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 4 semaines
après validation du BAT



- ▲ Coffret avec plaque chocolat personnalisée
Minimum de commande de 50 coffrets
Livraison sous 4 semaines
après validation du BAT



LE SERVICE prestige

Nos équipes sont à votre service pour vous accompagner tout au long de votre projet afin de vous apporter une solution sur-mesure, du produit chocolaté lui-même au suivi logistique, en passant par l'emballage cadeau.

MODE DE LIVRAISON ADAPTÉ

En fonction de votre projet, nous étudions le mode de livraison le plus adapté à votre besoin tout en prenant en considération la fragilité de nos créations.

De la livraison à domicile à celle sur un point évènement, nous gérons la logistique et son suivi pour vous.

Dans le cadre d'une livraison, nous portons une attention particulière au colisage qui est à l'image de la maison et de son savoir-faire.



Visuels non contractuels.



PER SONNA LI SEZ votre gourmandise



- ▲ Boîte découverte 180g avec bonbons personnalisés
6 bonbons personnalisés au logo
Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 5 semaines après validation du BAT



- ▲ Carte message personnalisée
A glisser dans votre coffret
Délai nécessaire de 3 semaines après validation du BAT



- ▲ Fourreaux personnalisés
Boîte découverte 180g
ou coffret 360g
Minimum de commande de 100 boîtes
Livraison sous 5 semaines après validation du BAT



LES TABLETTES



Tablette chocolat noir 70 % de cacao créée à partir de la plantation de San Fernando en Equateur
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat noir 90 % de cacao créée à partir de la plantation de San Fernando en Equateur
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat noir 100 % de cacao créée à partir de la plantation de San Fernando en Equateur
Prix 6.60 Euros



Tablette chocolat au lait, 42% cacao issu de la plantation de San Fernando en Equateur
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat noir aux notes de violettes
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat noir et amandes entières grillées et caramélisées.
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat noir, piment d'Espelette et brisures de croquants de Cordes aux noisettes
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat au lait gianduja noisettes, pistaches entières vertes et salées.
Prix 5.30 Euros



Tablette chocolat au lait avec un cœur praliné noisettes du Sud-Ouest
Prix 6.30 Euros



Tablette chocolat au lait associée à nos noisettes entières caramélisées de Baleyssagues
Prix 6.30 Euros



Tablette chocolat au lait noisettes entières et fondant du gianduja
Prix 6.30 Euros



Tablette chocolat noir associée à nos noisettes entières caramélisées de Baleyssagues
Prix 6.30 Euros

LES TABLETTES



LES TABLETTES



TABLETTE CHOCOLAT NOIR MEXIQUE
66%
doux, sucrée, fruitée, vanillée.
Prix 5.30 Euros



TABLETTE CHOCOLAT NOIR ORIGINE
CAMEROUN 71%
fèves de cacao origine Cameroun,
fruité et acidulé.
Prix 5.30 Euros



TABLETTE CHOCOLAT NOIR VIETNAM
64%
fèves de cacao origine Vietnam,
fruité et vanillé.
Prix 5.30 Euros



TABLETTE CHOCOLAT NOIR SAINT
DOMINGUE 70%
fèves de cacao origine Saint-
Domingue, floral et fruité.
Prix 5.30 Euros



TABLETTE CHOCOLAT NOIR
fèves de cacao origine Venezuela,
doux, fleuri, nuance de vanille,
épices.
Prix 5.30 Euros



TABLETTE CHOCOLAT NOIR SAO
TOME 72%
fruité et acidulé
Prix 5.30 Euros

LES TABLETTES



LES DOUCEURS



▲ ETUI DE BATONNETS DE CHOCOLAT ASSORTIS- 78 g

5.00 EUROS



▲ ETUI DE BATONNETS DE CHOCOLAT ASSORTIS- 156 g

9.80 EUROS



▲ Croquants de Cordes - 120 g
Biscuits réalisés dans nos ateliers de Cordes-sur-Ciel
Amandes - Réf. 9261180
Noisettes - Réf. 9262304

7.60 EUROS



▲ CYLINDRE DE BATONNETS DE CHOCOLAT ASSORTIS- 240 g

19.80 EUROS

YJ



LES PETITES attentions



▲ Mini-coffret 3 chocolats – 30 g
Réf. 0010635-[9181066]

4.20 EUROS



▲ Boîte 9 chocolats – 90 g
Noir et lait – Réf. 0020018-[9181071]

13.95 EUROS



▲ Sachet de Louis d'or - 200Gr

9.50 EUROS



▲ Boîte 6 mini-rochers – ± 65 g
Noir, lait, blanc caramélisé
Réf. 0020150-[9610017]

Noir
Réf. 0020150-[9610014]

Lait
Réf. 0020150-[9610015]

11.70 EUROS



▲ Coffret 12 pâtes de fruits
Assortiment de 6 parfums : abricot, poire,
mangue/passion, framboise, myrtille, mandarine
165 g - Réf. 0020212-[9610007]

12.40 EUROS



▲ Coffre au trésor – 200 g
Pièces en chocolat au lait
Réf. 0010211-[9612005]

15.95 EUROS



LES PETITES attentions



▲ SACHET DE BOUCHONS 99 Gr
8.30 EUROS



▲ COFFRET DE BOUCHONS 132 Gr
15.70 EUROS



▲ COFFRET DE BOUCHONS BOIS 198 Gr
23.90 EUROS



5.70 EUROS

▲ Coffret 4 demi-macarons - 40 g
Assortiment de 4 recettes
Réf. 0020006-[9610009]



20.20 EUROS

▲ Coffret 16 demi-macarons - 160 g
Assortiment de 4 recettes
Réf. 0020006-[9610009]



27.90 EUROS

▲ Coffret 20 demi-macarons - 240 g
Assortiment de 4 recettes
Réf. 0020006-[9610009]



LES COFFRETS



▲ Coffret Palets Batonnets 168 g
18.20 EUROS



▲ Coffret Palets assortis 180 g
19.90 EUROS



▲ Coffret Palets Batonnets 246 g
24.90 EUROS



▲ Coffret Palets assortis 270 g
28.00 EUROS



LES COFFRETS



▲ Coffret Mendiants chocolat noir et lait 160 g

20.80 EUROS



▲ BOITE NOISIRONS X18
De tendres confiseries à base de noisette du Sud-Ouest, de miel fondant et de savoureux fruits confits. 152 g

18.70 EUROS



▲ Une boîte composée de 48 napolitains réunis autour de 4 belles recettes. Chocolat noir 70% cacao origine Equateur, Chocolat noir 70% aux écorces d'oranges confites, Chocolat noir 70% aux éclats de fèves de cacao, Chocolat au lait - caramel beurre salé 240 g

22.80 EUROS



▲ Coffret de 250 g de pâtes de fruit assortis

27.00 EUROS



LES PÂTES A TARTINER



11.80 EUROS



- ▲ PÂTE À TARTINER CRAQUANTE 235G
Pâte à tartiner à la texture croustillante, sans huile de palme et riche en noisettes du Sud-Ouest

- ▲ PÂTE À TARTINER GRAINS 235G
Pâte à tartiner texturée, sans huile de palme, praliné noisettes du Sud-Ouest et chocolat au lait



- ▲ PÂTE À TARTINER CLASSIQUE 235G
Pâte à tartiner lisse, sans huile de palme, réalisée à partir de nos noisettes du Sud-Ouest

Les commandes sont en fonction des stocks disponible

Yves Thuriès Montpellier
13 rue Faubourg de la saunerie
34000 Montpellier
0467125683
yvesthuriesmontpellier@gmail.com