

*Sélection
gourmande*

*Noël
2010*



Assortiments de chocolats,
orangettes, papillotes,
rochers, nougats, truffes,
pâtes de fruits, caramels...

INITIATIVES & Alex Olivier
= Saveurs Chocolatier depuis 1927

02 43 14 30 00
www.initiatives-saveurs.fr

11, rue Hector Berlioz
72021 Le Mans cedex 2



En commandant
dans ce catalogue
vous soutenez
nos projets
MERCI !

Des chocolats de qualité,
une sélection équitable
et biologique (cf p.2)





Les chocolats du cœur ! ♥

Découvrez au fil des pages notre sélection de délicieux chocolats et gourmandises. Dans leurs habits de fêtes, ils feront la joie des petits et grands au pied du sapin.

Choisir des chocolats dans ce catalogue c'est :

- ♥ **aider à la réalisation de projets scolaires ou associatifs** pour vos enfants.
- ♥ **donner un cœur tout neuf** à des enfants malades et défavorisés (voir ci-contre).
- ♥ **agir concrètement** pour un développement durable avec les chocolats bio équitables.

Quelle belle façon de faire plaisir à ceux qui vous sont chers à l'approche des fêtes !

Hélène Savarin

Bien à vous,

Hélène Savarin
Animatrice Initiatives-Saveurs

Retrouvez la composition des chocolats (ingrédients et allergènes) sur :
www.alexolivier.fr



✓ 100 % Pur beurre de cacao

Nous travaillons exclusivement avec des **chocolats de couverture naturels, 100% pur beurre de cacao, sans conservateur et sans arôme artificiel.**

Teneur garantie en cacao de nos chocolats de couvertures :

- Équitables : noir : 58 % de cacao, lait : 34% de cacao, (sauf pépites à fondue : 47,6% de cacao).
- Bio-équitables : noir : 70% de cacao, lait : 38% de cacao.
- Classiques : noir : 57,5% de cacao, lait : 32% de cacao.



■ Une démarche équitable et biologique...

Chez Alex Olivier, nous sélectionnons soigneusement l'origine des fèves de cacao utilisées dans la fabrication de nos chocolats.



C'est pourquoi, parmi les chocolats que vous allez déguster, certains sont issus de l'Agriculture Biologique qui privilégie des procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et de l'environnement. Ils font l'objet d'un contrôle indépendant et ont été certifiés par Ecocert FR-BIO-01, selon un dispositif fixé par les autorités publiques (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche).



De plus, avec le label Fairtrade Max Havelaar, nous avons choisi de nous engager auprès de petits producteurs de cacao et de sucre dans une démarche de commerce équitable pour leur permettre de vivre dignement de leur travail.

Ces règles commerciales plus justes contribuent à l'amélioration de leur qualité de vie, ainsi qu'à celle de leurs familles (construction d'écoles, de dispensaires...).



Consommer ces chocolats bio et équitables, c'est pour chacun d'entre nous l'occasion d'agir concrètement pour un développement durable.

■ Une action Solidaire

Suivez cette aventure sur www.initiatives-saveurs/Blog



Le 31 octobre prochain notre bateau du cœur s'élancera sur la mythique **Route du Rhum** reliant Saint-Malo à la Guadeloupe.

d'accueil bénévoles pour permettre d'opérer des enfants venant de pays défavorisés et souffrant de graves malformations cardiaques.

Grâce à vos commandes, Initiatives s'est d'ores et déjà engagée à financer les opérations de 2 enfants de plus cette année.

www.mecenas-cardiaque.org

Très médiatisée, cette course permettra de faire connaître l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque auprès du grand public.

Cette association a créé une grande chaîne de solidarité allant des chirurgiens aux familles



Offre découverte



“
Idéal pour découvrir notre collection
de chocolats fins.
C'est LE coffret à offrir cette année !
Serge, Chef Chocolatier
chez Alex Olivier”



Collection dégustation

Un superbe cadeau : cette collection de 9 délicieuses recettes dans un magnifique coffret bambou réutilisable (pour ranger vos dosettes de café, tablettes de chocolat).

Coffret en bambou (29x29x4 cm) comprenant 550 g de chocolats (56 bonbons (8 variétés) + des orangettes)

réf. A001 • 27,90 €

La collection dégustation : 5,07 € les 100 g

★ Coffret composé de 9 variétés : FLORETTE, GUÉRANDE, PÉRIGORD, PALET MAYA, ROCHER, TORINÈSE, CŒUR, PYRAMIDE, ORANGETTES.

Retrouvez la composition
détaillée de nos chocolats p.20



A001
La collection
dégustation
27,90 €

Une histoire de gourmandise

A002
La tablette
à casser
20,90 €



Tablette mendiants à casser

Amusant et original : régalez vos amis avec cette tablette géante à casser chacun son tour à l'aide du maillet en bois. Succès assuré !

Tablette de 400 g de chocolat noir aux raisins secs, amandes et noisettes caramélisées et éclats de speculoos - livrée avec un maillet (21 x 7,5 cm) et un plateau en bois (37 x 25,5 cm)

réf. A002 • 20,90 €

La tablette à casser : 5,23 € les 100 g

A003
Le livre de
recettes
8,90 €

LES RECETTES
AU CHOCOLAT
*des p'tits
gourmands*

Des recettes proposées par *Alles Choc*



Livre de recettes des P'tits Gourmands

Tous à la cuisine pour un moment de complicité. Des recettes faciles au chocolat que vos enfants adoreront réaliser !

Livre chevet de 60 fiches (14,5 x 14,5 cm) dont 48 recettes au chocolat + des infos nutritionnelles

réf. A003 • 8,90 €



“ Savoir que le chocolat que
je déguste à Noël permet à
des producteurs de cacao
démunis de faire vivre
décemment leur famille,
ça me va droit au cœur.
Pas vous ? ”

Serge, Chef Chocolatier
chez Alex Olivier

Coffret de pralinés feuilletés bio équitables



Le craquant du feuilleté,
la douceur du praliné
amandes-noisettes...
une tentation bio équitable à
laquelle vous ne pourrez résister !



Coffret bambou de 24 pralinés feuilletés
enrobés de chocolat au lait (210 g) :
14,5 x 9,7 x 5,9 cm



réf. A005 • 10,80 €

Le coffret de pralinés : 5,14 € les 100 g



Coffret d'assortiment équitable



L'alliance savoureuse des recettes
Alex Olivier et d'un chocolat
équitable de grande qualité.

Coffret en bambou de 16 chocolats équitables (180 g) :
14,5 x 9,7 x 5,9 cm

réf. A004 • 9,90 €

Ballotin équitable : 5,50 € les 100 g

★ Coffret composé de 8 variétés : GUÉRANDE, FLORETTE,
TORINÈSE, ARABICA, ALHAMBRA, PALET MAYA,
SOLOGNE, ROCHER.

Retrouvez la composition
détaillée de nos chocolats p.20



A005
Le coffret
de pralinés
10,80 €

A004
Le coffret
équitable
9,90 €

Au pied du sapin



A006

Le Père Noël

9,80 €



Père Noël en chocolat au lait équitable



Notre Père Noël en chocolat au lait équitable est le préféré des enfants.

Père Noël de 250 g (hauteur 20 cm)

réf. A006 • 9,80 €

Le Père Noël en chocolat au lait équitable :
3,92 € les 100 g

“ Il faut éduquer le palais des enfants dès le plus jeune âge pour leur faire apprécier la qualité et l'authenticité du bon chocolat. ”

Serge, Chef Chocolatier
chez Alex Olivier



A007
Les
papillotes
9,90 €



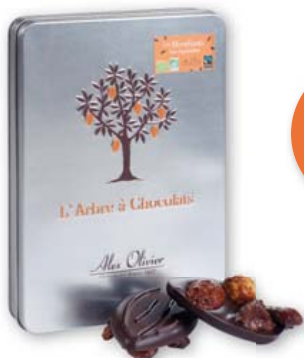
Sachet de papillotes

Les incontournables friandises de Noël !

Sachet de 250 g de papillotes aux chocolats blanc et au lait.

réf. A007 • 9,90 €

Le sachet de papillotes : 3,96 € les 100 g



A009
La boîte de
mendiants
10,90 €

Boîte de mendiants bio équitables



Véritable invitation au voyage, ces mendiants gourmands bio équitables vous entraîneront aux origines du chocolat.



Boîte en métal brossé (19x9,2x3,3 cm) de 14 mendiants au chocolat noir bio équitables (140 g).



réf. A009 • 10,90 €

La boîte de mendiants : 7,79 € les 100 g



A008
La boule
de Noël
7,20 €

Boule de Noël équitable



Accrochée dans votre sapin, elle vous réglera de ses délicieuses ganaches équitables au caramel et à la fleur de sel.

Boule métal (diam 85 mm) garnie de 120 g de ganaches enrobées de chocolat blanc et saupoudrées de sucre glace.

réf. A008 • 7,20 €

La boule de Noël équitable : 6 € les 100 g



“ Encore + gourmand !
Dans ma nouvelle recette
les fruits secs des mendiants
sont caramélisés ! ”
Serge, Chef Chocolatier
chez Alex Olivier



Douceurs de Noël



A010
Le coffret
de rochers
9,40 €

“Réussir des rochers
tout à la fois fondants
en bouche et craquants
sous la dent.
C'est tout un art !”

Serge, Chef Chocolatier
chez Alex Olivier



Coffret de rochers équitables



Ces traditionnels Rochers
équitables, gourmands et
irrésistiblement craquants, vous
réservent de succulents moments !

Coffret bambou de 16 rochers praliné enrobés de
chocolat au lait équitable (200 g) : 14,5 x 9,7 x 5,9 cm.

réf. A010 • 9,40 €

Le coffret de rochers équitables : 4,70 € les 100 g

A011
Le coffret
de griottes
18,90 €



Coffret de griottes

Ah, la tentation de ces délicieuses griottes
au kirsch enrobées de chocolat noir !

Dimensions de la boîte de 24 griottes (260 g) :
240x155x30 mm.

réf. A011 • 18,90 €

Le coffret de griottes : 7,27 € les 100 g



Coffret de truffes fantaisie aux éclats de caramel de Guérande

Succombez à la saveur de ces truffes aux éclats de caramel beurre salé à la crème d'Isigny et au sel de Guérande.

Coffret bambou de truffes fantaisie (200 g) : 14,5 x 9,7 x 5,9 cm.

réf. A012 • 7,90 €

Le coffret de truffes fantaisie : 3,95 € les 100 g

Carrés gourmands bio équitables



Irrésistibles carrés gourmands bio équitables, aux chocolats noir et au lait, réhaussés d'agrumes confits et de fruits secs.

Sachet de 200 g de carrés assortis.

réf. A013 • 8,90 €

Les carrés gourmands : 4,45 € les 100 g



Coffret d'orangettes équitables

Craquez pour ces fines écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir équitable pur beurre de cacao.

Coffret bambou d'orangettes (250 g) : 14,5x9,7x5,9 cm.

réf. A014 • 12,50 €

Le coffret d'orangettes : 5 € les 100 g



A012
Le coffret
de truffes
7,90 €

A013
Les carrés
gourmands
8,90 €

A014
Le coffret
d'orangettes
12,50 €



A021
L'assortiment
270g noir
12,40 €



A020
Les 4 coffrets
convives
7,90 €

Retrouvez la composition
détaillée de nos chocolats p.20



Coffret d'assortiment 270g sélection noire

Pour les amateurs de chocolat noir,
Alex Olivier a créé ce coffret
de 9 recettes 100% chocolat noir.

Ballotin de 270 g (30 chocolats noirs assortis)
en coffret bambou (19x11,5x5,2 cm)

réf. A021 • 12,40 €

Coffret d'assortiment 270g sélection noire :
4,59 € les 100 g

★ Coffret composé de 9 variétés : VALENCIA, ARABICA,
CARAQUE, CŒUR, PÉRIGORD, ROCHER, PALET MAYA,
MADRILÈNE, PYRAMIDE.

Étiquettes à
personnaliser
au nom de
vos invités



4 Coffrets convives

Décorez vos tables avec ces coffrets
de 3 chocolats, à personnaliser au nom
de vos invités. Effet garanti !

4 mini-coffrets bambou de 3 chocolats (4x30 g)
comportant 1 ganache noir, 1 praliné lait et 1 pâte
d'amande pistache noir - Dim : 90x35x24 mm

réf. A020 • 7,90 €

Les 4 coffrets convives : 6,58 € les 100 g

Plaisir d'offrir

« Cette année, j'ai décidé d'habiller tous les ballotins d'assortiments de jolies boîtes en bambou parce que le chocolat se déguste d'abord avec les yeux. »

Serge, Chef Chocolatier chez Alex Olivier

Coffrets d'assortiments

Une sélection de chocolats fins présentés dans un élégant écrin. Pour offrir ou pour orner vos tables de fêtes.

Ballotin de 270 g
(30 chocolats assortis)
en coffret bambou (19x11,5x5,2 cm)

réf. A015 • 12,40 €

Le coffret d'assortiments de 270g :
4,59 € les 100 g

Ballotin de 400 g
(45 chocolats assortis)
en coffret bambou (19x11,5x7 cm)

réf. A016 • 17,90 €

Le coffret d'assortiments de 400g :
4,48 € les 100 g

Ballotin de 540 g
(60 chocolats assortis)
en coffret bambou (19x11,5x9 cm)

réf. A017 • 22,40 €

Le coffret d'assortiments de 540g :
4,15 € les 100 g

Ballotin de 675 g
(75 chocolats assortis)
en coffret bambou (19x11,5x11 cm)

réf. A018 • 26,40 €

Le coffret d'assortiments de 675g :
3,91 € les 100 g

★ Coffret composé de 11 variétés : GUÉRANDE, ARABICA, CARAQUE, CŒUR, PÉRIGORD, PALET MAYA, MADRILÈNE, PYRAMIDE, VALENCIA, FLORETTE, TORINÈSE.

A018
L'assortiment
675g
26,40 €

A015
L'assortiment
270g
12,40 €

A017
L'assortiment
540g
22,40 €

A016
L'assortiment
400g
17,90 €

Pour les étrennes

A022
La boîte
à malices
12,90 €



Boîte à malices des enfants

Ouvrez la boîte à merveilles :
des chocolats, des crayons de couleur
et 1 carnet à secrets. Tout y est !
À réutiliser comme boîte à goûter.

Boîte en métal avec poignée plastique (143x102x65 mm)
comprenant 1 carnet + 6 crayons de couleurs
+ 1 sucette en chocolat au lait (20 g)
+ 50 g de flocons de neige en chocolat blanc
+ 75 g de papillotes aux chocolats blanc et au lait.

réf. A022 • 12,90 €

La boîte à malices : 8,90 € les 100 g

A019
Les bonbonnières
gourmandes
18,90 €



Bonbonnières gourmandes

Ces bonbons acidulés avec leurs
bonbonnières à l'ancienne vous laissent
sur les papilles le goût de l'enfance.

3 bonbonnières en verre (5,9x8x8,1 cm) + support
métallique (21x8x3,5 cm) + 300 g de bonbons
acidulés, fourrés fruits et menthes
(100 g de chaque variété)

réf. A019 • 18,90 €

Les bonbonnières gourmandes : 6,30 € les 100 g



A023
Le cochon
créatif
8,80 €

Cochon à peindre et pièces en chocolat

Toutes les créations sont permises sur ce cochon-tirelire. Et en attendant les étrennes, vos artistes en herbe se régaleront des pièces en chocolat qui l'accompagnent !

Cochon en céramique (11x10x9,8 cm) à peindre + 6 pots de peinture et 1 pinceau. Livré avec 100 g de pièces bicolores en chocolat au lait.

réf. A023 • 8,80 €

Le cochon créatif et son trésor : 8,80 € les 100 g



A024
La tirelire
aux caramels
9,90 €

Tirelire aux caramels

Délicieuses gourmandises de notre enfance, ces bouchées de caramels sont tendres et moelleuses.

170 g de caramels au beurre salé livrés dans une tirelire en métal aux reflets cuivrés (h.11,5 cm x diam. 7 cm).

réf. A024 • 9,90 €

La tirelire aux caramels : 5,82 € les 100 g





A025
Le temps
du café
17,90 €



Service à café et son café bio équitable



Service d'une élégance raffinée pour déguster ce café d'exception parfumé et aromatique, bio équitable.



6 tasses (h.6,5 cm) et soucoupes assorties (11,7x9,5 cm) + 250 g de café bio équitable



réf. A025 • 17,90 €

Le temps du café bio équitable :
7,16 € les 100 g

A026
Le plumier
de napolitains
9,40 €



Plumier de napolitains bio équitables



Pour apprécier pleinement l'intensité de votre pause café, rien ne vaut ces napolitains aux chocolats fins noir et au lait dans leur écrin.



Plumier en métal brossé (190x98x33 mm) garni de 28 napolitains aux chocolats noir et au lait bio équitables (120 g).



réf. A026 • 9,40 €

Le plumier de napolitains bio équitables :
7,83 € les 100 g

Pépites d'oranges équitables



De délicieuses pépites d'oranges confites enrobées de chocolat noir équitable : un régal !

130 g de pépites présentées dans une boîte ronde en métal décorée (diam. 96 mm x h. 30 mm)

réf. A027 • 8,30 €

Les pépites d'oranges équitables : 6,38 € les 100 g



Perles d'amandes et de noixettes équitables



Gourmandises originales au moment du café : des amandes et des noixettes grillées et caramélisées puis enrobées de chocolat noir ou au lait équitable.

100 g d'amandes et noixettes présentées dans une boîte ronde en métal décorée (diam. 96 mm x h. 30 mm)

réf. A028 • 7,90 €

Les perles d'amandes et de noixettes équitables : 7,90 € les 100 g

Coffret de carrés menthe équitables



Du fameux mariage du chocolat et de la menthe est née cette gourmandise raffinée délicieusement rafraîchissante.

Coffret bambou de 24 carrés de ganache menthe enrobée de chocolat noir équitable (200 g) : 14,5 x 9,7 x 5,9 cm

réf. A029 • 9,90 €

Le coffret de carrés-menthe équitables : 4,95 € les 100 g



A028
Les perles
d'amandes et
de noixettes
7,90 €

A027
Les pépites
d'orange
8,30 €

A029
Le coffret de
carrés-menthe
9,90 €

A030
Le coffret
de 2 Miels
12,40 €



Coffret de 2 pots de Miel (lavande et forêt)

Découvrez ces miels originaux et parfumés patiemment préparés par les butineuses de nos régions. Pour adoucir vos thés, infusions, parfumer vos tartines ou vos desserts.

Coffret bambou (14,5x9,7x5,9 cm) contenant 2 pots de miel de 190 g chacun (crèmeux de lavande et liquide de forêt). Cuillère à miel non fournie.

réf. A030 • 12,40 €

Le coffret de 2 Miels : 3,26 € les 100 g

Nougats bio



Tendres et merveilleux nougats bio, fabriqués à Montélimar, pour les amateurs de qualité !



Sachet de 200 g de nougats bio.

réf. A031 • 7,80 €

Les nougats bio : 3,90 € les 100 g

A031
Les nougats
bio
7,80 €



A032
Les pâtes
de fruits
9,80 €



Pâtes de fruits à l'ancienne

La tradition a ses saveurs : laissez fondre en bouche l'abricot, la mirabelle et la framboise. Un délice !

Boîte de 220 g de pâtes de fruits à l'ancienne.

réf. A032 • 9,80 €

Les pâtes de fruits à l'ancienne : 4,45 € les 100 g



*Le goûter
provençal*

Boîte de petits fours financiers



Retrouvez le goût authentique et le moelleux des véritables financiers, pur amandes, selon une recette du siècle dernier. Un délice au goûter ou pour agrémenter vos entremets, glaces et cafés gourmands.

Boîte de 550 g de petits financiers aux formes variées (dim. : 21,6x20,8x5,6 cm)

réf. A033 • 10,90 €

La boîte de petits fours financiers : 1,98 € les 100 g

Théière et son thé bio équitable



Cette jolie théière florale repose sur une tasse et une soucoupe assorties. Avec son coffret de thé fin bio équitable «Darjeeling», tout est prêt pour l'heure du thé !



Théière céramique (l. 16 x h. 8,8 cm) + tasse (diam. 10,8 x h. 6,9 cm) + soucoupe (diam. 15 cm). Livrée avec une boîte de 20 sachets de thé bio équitable (40 g).

réf. A034 • 12,90 €

L'heure du thé bio équitable : 32,25 € les 100 g



Coffret de calissons

Pour les amateurs, une confiserie aux notes méridionales et au doux parfum d'antan.

Coffret bambou de 15 calissons (180 g) en emballage fraîcheur : 14,5x9,7x5,9 cm

réf. A035 • 15,50 €

Le coffret de calissons : 8,61 € les 100 g



A033
La boîte de financiers
10,90 €

A034
L'heure du thé
12,90 €

A035
Le coffret de calissons
15,50 €

Entre amis...

A038
La fontaine à chocolat
35,90 €



A036
La fondue duo
et ses pépites
13,80 €

Fontaine à chocolat

Un moment original et convivial à proposer en toute occasion : réunion de famille, anniversaire, soirée... Dégustez de délicieux fruits ou confiseries nappés de chocolat grâce à cette fontaine.

Hauteur : 30 cm - Diamètre : 17 cm

réf. A038 • 35,90 €



Pépites de chocolat équitable à fondre

A037
Les pépites à fondre
9,90 €



Pour réussir vos fondues et vos desserts au chocolat ou pour vos chocolats chauds.

Sachet de 300 g de pépites de chocolat noir équitable.

réf. A037 • 9,90 €

Les pépites de chocolat équitable à fondre : 3,30 € les 100 g

Fondue duo et ses pépites de chocolat équitable



En solo ou en duo, fondez pour ce dessert convivial, simple et délicieux.

1 Mug fondue (diam. 10,5 cm x h. 12,8 cm) livré avec 2 piques à fondue et 200 g de pépites de chocolat noir équitable.

réf. A036 • 13,80 €

La fondue duo et ses pépites de chocolat équitable : 6,90 € les 100 g

COMMANDE EFFECTUÉE PAR :

NOM & PRÉNOM :

ADRESSE :

CP & VILLE : TÉL. :

E-MAIL :

P.	VARIÉTÉS	LABELS	POIDS	RÉF.	QTÉ	PRIX	PRIX TOTAL
3	Collection dégustation		550 g	A001		27,90 €	
4	Tablette mendiants à casser		400 g	A002		20,90 €	
4	Livre de recettes des P'tits Gourmands			A003		8,90 €	
5	Coffret d'assortiment équitable		180 g	A004		9,90 €	
5	Coffret de pralinés feuilletés bio équitables	 	210 g	A005		10,80 €	
6	Père Noël en chocolat au lait équitable		250 g	A006		9,80 €	
6	Sachet de papillotes		250 g	A007		9,90 €	
7	Boule de Noël équitable		120 g	A008		7,20 €	
7	Boîte de mendiants bio équitables	 	140 g	A009		10,90 €	
8	Coffret de rochers équitables		200 g	A010		9,40 €	
8	Coffret de griottes		260 g	A011		18,90 €	
9	Coffret de truffes fantaisies aux éclats de caramel		200 g	A012		7,90 €	
9	Carrés gourmands bio équitables	 	200 g	A013		8,90 €	
9	Coffret d'oranges équitables		250 g	A014		12,50 €	
11	Coffret d'assortiment de 270g		270 g	A015		12,40 €	
11	Coffret d'assortiment de 400g		400 g	A016		17,90 €	
11	Coffret d'assortiment de 540g		540 g	A017		22,40 €	
11	Coffret d'assortiment de 675g		675 g	A018		26,40 €	
12	Bonbonnières gourmandes		300 g	A019		18,90 €	

COMMANDE TRANSMISE PAR :

NOM DE L'ÉLÈVE/ENFANT :

CLASSE OU SECTION :

ÉTABLISSEMENT/ASSOCIATION :

P.	VARIÉTÉS	LABELS	POIDS	RÉF.	QTÉ	PRIX	PRIX TOTAL
10	4 Coffrets convives		120 g	A020		7,90 €	
10	Coffret d'assortiment <i>sélection noire</i>		270 g	A021		12,40 €	
12	Boîte à malices des enfants		145 g	A022		12,90 €	
13	Cochon à peindre et pièces en chocolat		100 g	A023		8,80 €	
13	Tirelire aux caramels		170 g	A024		9,90 €	
14	Service à café et son café bio équitable	 	250 g	A025		17,90 €	
14	Plumier de napolitains bio équitables	 	120 g	A026		9,40 €	
15	Pépites d'oranges équitables		130 g	A027		8,30 €	
15	Perles d'amandes et de noisettes équitables		100 g	A028		7,90 €	
15	Coffret de carrés-menthe équitables		200 g	A029		9,90 €	
16	Coffret de 2 pots de Miel (lavande et forêt)		380 g	A030		12,40 €	
16	Nougats bio		200 g	A031		7,80 €	
16	Pâtes de fruits à l'ancienne		220 g	A032		9,80 €	
17	Boîte de petits fours financiers		550 g	A033		10,90 €	
17	Théière et son thé bio équitable	 	40 g	A034		12,90 €	
17	Coffret de calissons		180 g	A035		15,50 €	
18	Fondue duo et ses pépites de chocolat équitable		200 g	A036		13,80 €	
18	Pépites de chocolat équitable à fondre		300 g	A037		9,90 €	
18	Fontaine à chocolat			A038		35,90 €	

Cadre réservé aux organisateurs (numérotation)

CHÈQUE À JOINDRE À L'ORDRE DE L'ASSOCIATION :

DATE ET SIGNATURE

NOMBRE TOTAL D'ARTICLES :

MONTANT TOTAL de votre commande : ,

Les prix sont garantis jusqu'au 31/12/2010 sauf cas de force majeure. Livraison dans la limite des stocks disponibles.

DMP - Initiatives • SàS au Capital de 200 000 euros. RCS Le Mans B 382 118 248 Photographies non-contractuelles

À RETOURNER AVANT LE :

Merci pour votre commande et votre soutien !

CACHET

Votre chèque sera encaissé après réception de votre commande.



« Nos chocolats sont élaborés avec passion dans le plus pur respect de la tradition artisanale française. »

Serge, Chef Chocolatier chez Alex Olivier

Les secrets de mes recettes...

- Collection dégustation • A001 p.3
- Coffret d'assortiment équitable • A004 p.5
- Coffret d'assortiment sélection noire • A021 p.10
- Coffret d'assortiments • A015 - A016 - A017 - A018 p.11

Retrouvez la composition des chocolats (ingrédients et allergènes) sur : www.alexolivier.fr



■ ■ ■ **TORINÈSE**
PRALINÉ NOISETTES
ENROBÉ DE
CHOCOLAT BLANC



■ ■ **CŒUR LAIT**
PRALINÉ NOISETTES ET
CHOCOLAT GIANDUJA
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT



■ ■ ■ **FLORETTE**
PRALINÉ FEUILLETÉ
AMANDES-NOISETTES
ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT



■ ■ ■ **GUÉRANDE**
GANACHE AU CARAMEL
ET À LA FLEUR DE SEL
DE GUÉRANDE ENROBÉE
DE CHOCOLAT AU LAIT



CARRÉ-MENTHE
GANACHE À LA MENTHE
ENROBÉE DE
CHOCOLAT NOIR



■ ■ ■ **PYRAMIDE**
PÂTE D'AMANDE
À LA PISTACHE ENROBÉE
DE CHOCOLAT NOIR



■ **ALHAMBRA**
GANACHE À LA POIRE
ENROBÉE DE
CHOCOLAT NOIR



■ ■ ■ **PALET MAYA**
GANACHE NATURE
ENROBÉE DE CHOCOLAT
NOIR ET DÉCORÉE
À LA FEUILLE D'OR



■ **ORANGETTE**
ÉCORCE D'ORANGE
CONFITE ENROBÉE
DE CHOCOLAT NOIR



■ ■ ■ **ROCHER LAIT**
PRALINÉ AMANDES-NOISETTES,
AVEC GRAINS DE NOISETTES
CARAMELISÉES, ENROBÉ DE
CHOCOLAT AU LAIT



■ **SOLOGNE**
GANACHE SAUVAGE POMME
TATIN ENROBÉE DE
CHOCOLAT NOIR



■ **ARABICA**
GANACHE AU CAFÉ
ENROBÉE DE
CHOCOLAT NOIR



■ **PALET MAYA**
GANACHE NATURE
ENROBÉE DE CHOCOLAT NOIR



■ ■ **ARABICA**
GANACHE AU CAFÉ
ENROBÉE DE
CHOCOLAT NOIR



■ ■ **MADRILÈNE**
PÂTE D'AMANDE
AUX ÉCORCES D'ORANGES
CONFITES ENROBÉE
DE CHOCOLAT NOIR



■ ■ **VALENCIA**
GANACHE À L'ORANGE
ENROBÉE DE
CHOCOLAT NOIR



■ **CARAQUE LAIT**
PRALINÉ AMANDES-NOISETTES,
AVEC GRAINS DE NOISETTES
CARAMELISÉES, ENROBÉ
DE CHOCOLAT AU LAIT



■ ■ ■ **PÉRIGORD**
GANACHE AU MIEL
ET AUX NOIX ENROBÉE
DE CHOCOLAT NOIR



■ **CARAQUE NOIR**
PRALINÉ AMANDES-NOISETTES,
AVEC GRAINS DE NOISETTES
CARAMELISÉES, ENROBÉ
DE CHOCOLAT NOIR



■ **CŒUR NOIR**
PRALINÉ NOISETTES
ET CHOCOLAT GIANDUJA
ENROBÉS DE
CHOCOLAT NOIR



■ **ROCHER NOIR**
PRALINÉ AMANDES-NOISETTES,
AVEC GRAINS DE NOISETTES
CARAMELISÉES, ENROBÉ
DE CHOCOLAT NOIR

Bien se nourrir pour vivre mieux...

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités (arrêté du 27 février 2007)

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

Comment faire en pratique ?

Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains

doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve ;

Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ;

Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ;

Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une

boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété ;

Limitier la consommation de sel et préférer le sel iodé ;

Limitier les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.) ;

Limitier le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes-desserts, etc.) ;

Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).