



# PÂQUES par Nature

Nature, allure, sculpture. Au royaume du désirable, les belles heures de Pâques affichent une élégance minimaliste.

Un printemps de mille-fleurs champêtres dissimule des silhouettes chocolat facettées, du plus bel effet. Parmi elles un œuf géant. À sa suite, œufs et lapins sculptés, pareils à des cubes façonnés de mille carrés, nous donnent à croquer toutes les facettes du chocolat.

À l'évidence, c'est du Nicolas Cloiseau : une finesse, du mouvement, une transparence signature, qui manie le chocolat sans contrainte, lui faisant exprimer autre chose que ce qu'il dit ailleurs. Un mélange d'élégance et de simplicité qui ne cède rien à la gourmandise. Pâques est là, on s'en fait une joie.



  
LA MAISON  
DU CHOCOLAT  
PARIS

## ŒUF JARDIN SECRET

Au cœur du jardin secret de Nicolas Cloiseau s'épanouit une nature chocolat luxuriante. Son œuf géant révèle la nature délicate des prémices du printemps.

Dans un mouvement infini, il donne au chocolat toute la finesse et la transparence qu'on lui connaît. Son chocolat cousu main, débordant d'éclat, se plie à l'art du détail et flatte avec panache le printemps qui arrive.

Pièce artistique unique entièrement en chocolat, réalisée à la main, nécessitant une semaine de travail de nos chocolatiers, signée Nicolas Cloiseau et éditée en 10 exemplaires. Assemblée autour d'un œuf central de chocolat noir 56% de cacao, ouvragé de 6500 perforations, renfermant un second œuf de chocolat ivoire 33% de cacao, contenant des coquillages pralinés amande, amande caramélisée et vanille en version noir et lait.

Œuf jardin secret de 6,16kg :  
(dim. L 24 cm x l 34 cm x h 48 cm)  
2748,82€ HT - 2900€ TTC  
Pièce en édition limitée.



# ŒUF PÂQUERETTE

À Pâques, Nicolas Cloiseau raconte le goût du chocolat et de l'artisanat de la manière la plus réjouissante et la plus gourmande qu'il soit. Ici son œuf Pâquerette rencontre la fine fleur du savoir-faire Maison.

Entièrement moulé à la main par couches successives de chocolat et de fruits secs, cette demi-coque miroitante de chocolat facetté dissimule un centimètre de pure gourmandise. On croque le chocolat noir masqué de lait et enseveli d'éclats de noisettes torréfiées, purement régressif.

Demi-œuf de chocolat noir tapissé de chocolat au lait et d'éclats de noisettes torréfiées, fermé d'une plaque de chocolat ivoire velours décorée de pâquerettes et recouverte d'une plaque de chocolat noir ouvragé. Garni de coquillages pralinés amande, amande caramélisée et vanille, chocolat noir.

Œuf pâquerette et 17 coquillages pralinés noirs de 450g : (dim. L 5,2 cm x l 11 cm x h 17 cm) - 71,09€ HT - 75€ TTC



# LAPIN PÂQUERETTE

Au ras des pâquerettes, un museau pointe son nez dans les fourrés. Une patte par ici, deux oreilles par-là, tout de son naturel désarmant évoque les prémices du printemps.

On fond pour la gourmandise absolue de cette mignonnerie aux grandes oreilles joliment camouflée dans son bosquet de chocolat. Une tablette de chocolat au lait craquant d'amandes caramélisées et de crêpe dentelle aux notes de fruits secs, de caramel et de vanille.

Tablette de chocolat au lait aux amandes caramélisées et à la crêpe dentelle, au caramel et à la vanille de Madagascar.

Lapin pâquerette de 200g :  
(dim. L 12,5 cm x l 11 cm) - 28,33€ HT - 34€ TTC



# ŒUFS & LAPINS MAISON

Du printemps et de son renouveau naissent bien des convoitises. Nicolas Cloiseau nous invite à goûter à sa nouvelle élégance chocolat.

Les amateurs apprécieront la silhouette facettée des nouveaux moulagés Maison, les initiés souligneront le chic texturé du damier signature. Les délicats retrouveront le feuilletage subtil du chocolat Maison, les épicuriens se régaleront des faces intérieures des œufs gourmands. Œufs ou lapins, on craque pour ces nouveaux moulagés cultbutto Maison qui donnent à croquer toutes les facettes du chocolat.

Les moulagés sont accompagnés de coquillages pralinés caramel et vanille au chocolat au lait ou au chocolat noir. La gamme de moulagés traditionnels est réalisée avec un assemblage des meilleurs crus de cacao, spécialement sélectionnés afin d'offrir le meilleur équilibre des arômes pour satisfaire petits et grands.

La Maison du Chocolat est une des rares maisons à utiliser encore la technique manuelle traditionnelle de superposition des couches de chocolat, garantissant une finesse, un feuilleté et une richesse de goût incomparables.



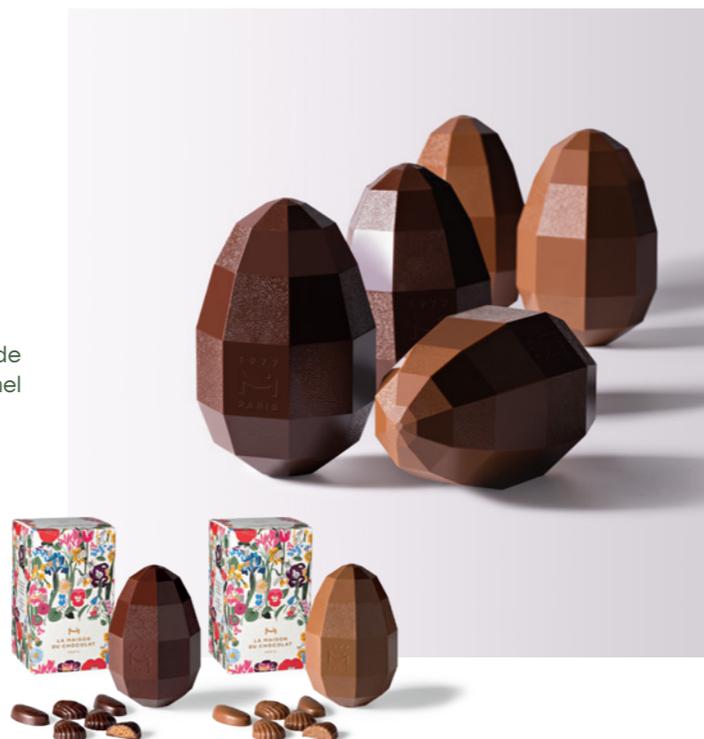
## ŒUFS MAISON

Moulages en chocolat accompagnés de 8 coquillages pralinés amande au caramel et vanille.

Pièce de 175g (dim. h 14 cm)

Œuf lait et ses 8 coquillages pralinés chocolat au lait :  
29,17€ HT - 35€ TTC

Œuf noir et ses 8 coquillages pralinés chocolat noir :  
33,18€ HT - 35€ TTC



## ŒUFS MAISON GOURMANDS

Entièrement moulés à la main par couches successives de chocolat et de fruits secs, leur feuilletage de textures entretient un goût et une sensation qui cumulent les plaisirs. Car ici, sous leur coquille sage et lisse de chocolat, c'est un centimètre de pure gourmandise qui twist les sensations. Version lactée, on croque la coque de chocolat lait, tapissée de chocolat blond fondant parsemé d'irrésistibles éclats de noix de pécan caramélisées. Côté cacaoté, on craque pour le chocolat noir, masqué de lait et enseveli d'éclats de noisettes torréfiées, purement régressif.

Pièce de 320g (dim. h 14 cm)

Œuf gourmand lait et ses 8 coquillages pralinés chocolat au lait :  
47,50€ HT - 57€ TTC

Œuf gourmand noir et ses 8 coquillages pralinés chocolat noir :  
54,03€ HT - 57€ TTC



## LAPINS MAISON

Moulages en chocolat accompagnés de coquillages pralinés amande au caramel et vanille.

Petit lapin lait et ses 4 coquillages pralinés chocolat au lait de 110g :  
(dim. h 14 cm) - 23,33€ HT - 28€ TTC

Grand lapin lait et ses 17 coquillages pralinés chocolat au lait de 320g :  
(dim. h 21 cm) - 37,50€ HT - 45€ TTC

Grand lapin noir et ses 17 coquillages pralinés chocolat noir de 320g :  
(dim. h 21 cm) - 42,65€ HT - 45€ TTC





## ŒUFS COQUILLES

Tel un « œuf coque » à écarter, l'Œuf Coquille nous rappelle la gourmandise des plaisirs simples. L'Œuf Coquille Praliné, sous la véritable coquille d'œuf, laisse découvrir une fine couverture de chocolat au lait renfermant du praliné amande/noisette au caramel très cuit, dévoilant des notes de fruits secs caramélisés et des inclusions de noisettes hachées.

L'Œuf Coquille Ganache nous rappelle toute la subtilité chocolat de l'ADN Maison. Imaginez sous une véritable coquille d'œuf, une fine couverture de chocolat noir renfermant une ganache de chocolat souple et soyeuse pure origine Pérou 63% de cacao aux notes de fruits noirs. On aime l'intensité chocolat, le fondant incomparable et la longueur en bouche signature. À découper, ou à déguster à la petite cuillère.

**Œuf Coquille Praliné** : véritable coquille d'œuf garnie de praliné amande/noisette au chocolat noir et aux inclusions de noisettes hachées.

**Œuf Coquille Ganache** : véritable coquille d'œuf garnie de ganache de chocolat noir pure origine Pérou 63% de cacao.

Œuf coquille praliné de 60g :  
12,32€ HT - 13€ TTC

Œuf coquille ganache de 60g :  
12,32€ HT - 13€ TTC

Boîte de 4 œufs coquilles pralinés de 240g :  
35,07€ HT - 37€ TTC



## ŒUF BOUCHÉE

Dans un geste chocolat pensé pour cajoler petits et grands amateurs, l'Œuf Bouchée, en version cacahuète est une pirouette pascalle toute trouvée. On aime cette bouchée fondante de praliné à la fleur de sel enrobée de chocolat soufflé, son centimètre de pure gourmandise au cœur praliné est un rendez-vous obligé de la chasse aux œufs.

**Œuf Bouchée Cacahuète** : bouchée de praliné au chocolat au lait 37% à la cacahuète, noir 56%.

Pièce de 55 g :  
(dim. L 10,4 cm x l 6,5 cm x h 0,8 cm)  
14,17€ HT - 17€ TTC

Habillé aux couleurs de Pâques, le décor croquant de chocolat contraste avec l'extrême fondant intérieur. Tirez les oreilles de votre bouchée préférée.



# COQUILLAGES & PETITS ŒUFS

## COQUILLAGES MAISON

### COQUILLAGES PRALINÉS

À Pâques fondez pour nos coquillages pralinés amande aux notes de caramel et vanille.

Étui de coquillages pralinés assortis de 150g - 17,06€ HT - 18€ TTC

Étui de coquillages praliné assortis de 250g - 26,54€ HT - 28€ TTC

### COQUILLAGES CHOCOLATÉS

Assortiment de chocolats au lait et chocolats noirs.

Étui de coquillages assortis de 150g - 14,22€ HT - 15€ TTC



## PETITS ŒUFS PRALINÉS

Parce que Pâques est fait de chasse aux œufs et de gourmandises, nous fondons de plaisir avec nos délicieuses friandises.

Tube 7 œufs pralinés assortis de 50g - 9,48€ HT - 10€ TTC

Étui d'œufs pralinés assortis de 150g - 17,06€ HT - 18€ TTC

Étui d'œufs pralinés assortis de 250g - 26,54€ HT - 28€ TTC

## COFFRETS CRAQUANTS

Assortiment de coquillages, œufs pralinés et de noisettes enrobées assorties.

300g - 37,91€ HT - 40€ TTC

603g - 75,83€ HT - 80€ TTC

