



Le Maître Chocolatier  
de toutes vos envies

Collection  
Pâques 2016



# Festival de Pâques



## Le mot de la famille Stoffel

Chers Clients, Chers Amateurs de bon chocolat,

Il est passé par ici, il repassera par là !

Hier enfant, aujourd'hui parent, un même constat : ce fameux lapin de Pâques est toujours là ! Il nous accompagne, nous rattrape, nous suit fidèlement et nous procure bien du bonheur. Depuis deux générations, nos emblématiques lapins ne nous quittent plus, voilà que nous les transmettons, avec un plaisir intact et joyeusement, à nos plus jeunes. Alors, oserais-je parler d'héritage chocolaté ? Peut-être bien, car autour de tout héritage allant à nos enfants, nous ne voulons évidemment transmettre que le bon et le beau ! Que l'histoire du lapin en chocolat de Stoffel dure encore très longtemps à vos côtés, tel est mon plus cher souhait...

A tous, de très joyeuses fêtes.

*Laurent Stoffel*

# Au sommaire de la collection Pâques 2016



**Les nouveautés**  
• page 4 •



**Pâques à croquer**  
• page 6 •



**Printemps gourmand**  
• page 18 •



**Ballotins et spécialités**  
• page 28 •



**Tablettes et bouchées**  
• page 34 •

**Joyeuses fêtes de Pâques  
avec Daniel Stöffel !**

# Les nouveautés

## Coquille Saint Jacques – 250 g

Coquille chocolat au lait, garnie de fritures fourrées au pralin, enrobées de chocolat lait noir et blanc. Emballage cellophane, finition avec nœud, prêt à offrir.

## Lot de 4 Sucettes – 125 g

4 sucettes trop mignonnes chocolat au lait.



Réf. 1-6930

**14€75**

(soit le kg : 59,00€)

Réf. 2-9840

**7€40**

(soit le kg : 59,20€)



## Smily jardinier – 255 g

Moulage chocolat au lait décoré d'un joli tablier en pâte d'amande. H 26,5 cm.

Réf. 3-4159

**10€21**

(soit le kg : 40,04€)

Mmmh...

Inédit  
Duo chocolat  
& pâte  
d'amande

La star  
du moment !

## Tablette macadamia – 120 g

Tablette gourmande chocolat au lait 36% de cacao, parsemée de noix de macadamia sablées et salées.

Réf. 5-1616

**5€19**

(soit le kg : 43,25€)

## Tablette fruits du verger – 120 g

Tablette gourmande chocolat au lait 36% de cacao, parsemée de noisettes, d'écorces d'orange, de pêches et de fraises séchées.

Réf. 4-1615

**4€01**

(soit le kg : 33,42€)



## Pâques à croquer

Tous les lapins et les autres joyeuses frimousses de Pâques se sont donnés rendez-vous dans ce chapitre pour le plus grand plaisir des enfants. Retrouvez les moulages à inclusions, spécialité de la maison Stoffel, en pages 14, 15 et 16.



Réf. 6-1757

5€26

(soit le kg : 35,07€)



**Cocotte – 150 g**

Moulage chocolat au lait. H 11 cm.

Réf. 7-40

1€91

(soit le kg : 31,83€)



Plume – 60 g

Moulage chocolat au lait. H 10 cm.

Réf. 8-42

1€82

(soit le kg : 30,33€)



Pâquerette – 60 g

Moulage chocolat au lait. H 12,5 cm.

Réf. 9-41

2€96

(soit le kg : 29,60€)



Gédéon – 100 g

Moulage chocolat au lait. H 12 cm.

15

10

5

25

20

15

10

5

Réf. 10-1750B

4€59

(soit le kg : 39,91€)



**Blanchette – 115 g**

Moulage chocolat blanc. H 13 cm.

Réf. 11-1728

4€40

(soit le kg : 30,34€)



**Froggy – 145 g**

Moulage chocolat au lait. H 13 cm.

Réf. 12-1723

3€99

(soit le kg : 31,92€)



**Bobo – 125 g**

Moulage chocolat au lait. H 13 cm.



Y'a pas que  
les lapins  
dans la vie !

Réf. 13-1754

7€00

(soit le kg : 35,00€)



**Pony – 200 g**

Moulage chocolat au lait. H 13 cm.

Réf. 14-81

5€00

(soit le kg : 28,57€)



**Lolita – 175 g**

Moulage chocolat au lait. H 18 cm.

Réf. 15-98

3€60

(soit le kg : 28,80€)



**Nicolas – 125 g**

Moulage chocolat au lait. H 17,5 cm.

25

Réf. 16-1703

7€95

(soit le kg : 30,58€)



**Monky - 260 g**

Moulage chocolat noir. H 19 cm.

Réf. 17-75

6€75

(soit le kg : 33,75€)



**Stofy - 200 g**

Moulage chocolat au lait. H 24 cm.

Réf. 18-1708

6€25

(soit le kg : 33,78€)



**Footy - 185 g**

Moulage chocolat au lait. H 19 cm.

## Petits mais costauds !

Réf. 19-1752

**5€27**

(soit le kg : 35,13€)



**Fripouille – 150 g**

Moulage chocolat au lait. H 11 cm.

Réf. 20-1751

**4€87**

(soit le kg : 32,47 €)



**Picoti – 150 g**

Moulage chocolat au lait. H 12 cm.



**Lapin des prairies – 425 g**

Moulage chocolat au lait. H 31,5 cm.

Réf. 22-74

**11€05**

(soit le kg : 26,00€)

**Ploufy – 160 g**

Moulage chocolat au lait. H 9 cm.

Réf. 21-37

**5€98**

(soit le kg : 37,38€)



## Les joyeux lurons – 1155 g

Moulages chocolat au lait, noir et blanc.  
H 18 et 26,5 cm.



Réf. 23-6157

**27€65**

(soit le kg : 23,94€)

# Les inclusions

En chocolaterie, on appelle inclusion ce qui rime avec imagination ! Il s'agit d'un ingrédient que le chocolatier ajoute délicatement au moment de verser le chocolat dans son moule : des éclats d'amandes, de spéculoos, de crêpes dentelles... Tout est permis pour ajouter quelques grammes de gourmandise à vos chocolats préférés !

De gauche à droite :

## Smily riz – 220 g

Moulage chocolat au lait et riz soufflé.  
H 26,5 cm.

## Smily feuilletine – 225 g

Moulage chocolat au lait et crêpes dentelles.  
H 26,5 cm.

## Smily spéculoos – 255 g

Moulage chocolat au lait et spéculoos.  
H 26,5 cm.

## Smily coco – 245 g

Moulage chocolat blanc à la noix de coco.  
H 26,5 cm.

## Smily amandes – 250 g

Moulage chocolat au lait aux éclats d'amandes.  
H 26,5 cm.



Réf. 24-46

7€90

(soit le kg : 35,91€)



Réf. 25-38

7€87

(soit le kg : 34,98€)



Réf. 26-76

8€95

(soit le kg : 35,10€)



Réf. 27-39

9€00

(soit le kg : 36,73€)



Réf. 28-45

8€85

(soit le kg : 35,40€)

...et c'est  
pas fini !

la suite  
page  
suivante

## Smily pétillant – 250 g

Moulage chocolat au lait au sucre pétillant. Effet garanti ! Surprise pour les papilles. H 26,5 cm.

Réf. 29-1755

9€74

[soit le kg : 38,96€]

Pétillant  
à volonté !



## Smily caramel – 255 g

Moulage chocolat au lait aux éclats de caramel. H 26,5 cm.

Réf. 30-1756

9€92

[soit le kg : 38,90€]

Craquant  
le bon caramel !





## Chocolats au maltitol

On appelle édulcorant une substance d'origine naturelle qui donne une saveur sucrée. En confiserie, on l'utilise pour remplacer le sucre afin que les produits puissent être consommés par les personnes diabétiques. A la chocolaterie Daniel Stoffel, on utilise le maltitol en remplacement du sucre.

Réf. 31-75LS

9€40

(soit le kg : 47,00€)



**Stöfy avec édulcorant – 200 g**

Moulage chocolat au lait avec édulcorant. H 24 cm.



Réf. 32-98NS

5€46

(soit le kg : 43,68€)

**Nicolas avec édulcorant – 125 g**

Moulage chocolat noir avec édulcorant. H 17,5 cm.



## Printemps gourmand

Les gourmandises de Pâques, frites et autres figurines fourrées pralin sont remises au goût du jour en finesse et en couleur, pour un printemps tout en douceur !



Réf. 33-51

2€99

**Florentin – 7 pièces**

Collection de moulages et friandises chocolatées.

Réf. 34-9822

4€75



### Jeannot – 11 pièces

Collection de moulages et friandises chocolatées.

Réf. 35-9824

6€99



### Célestin – 16 pièces

Collection de moulages et friandises chocolatées.

Réf. 36-9815

24€63



### Pakojardin – 32 pièces

- 1 Stofy décoré chocolat au lait (200 g)
- 2 lapins couchés chocolat au lait (2 x 40 g)
- 1 lapin rêveur chocolat noir (35 g)
- 1 lapin rêveur chocolat blanc (35 g)
- 10 oeufs multicolores fourrés pralin
- 7 oeufs creux multicolores chocolat au lait
- 10 papillons fourrés pralin.

Réf. 37-9817

25€00



### Pakoplage – 28 pièces

- 10 papillons fourrés pralin
- 10 oeufs multicolores fourrés pralin
- 5 oeufs creux chocolat au lait
- 1 Ploufy décoré (160 g)
- 1 Marin décoré (175 g)
- 1 sachet de fruits de mer (125 g).



• Selection •  
Daniel Stoffel



Réf. 38-9936

5€25

(soit le kg : 26,25€)

### Choco'tendresses – 200 g

Guimauves trempées dans un délicieux chocolat noir.



Réf. 39-9806

6€64

(soit le kg : 30,18€)

### Fritures tout chocolat – 220 g

Fritures tout chocolat au lait.



Réf. 40-9804

5€99

[soit le kg : 27,23€]



### Lapinous blanc – 220 g

Mini moulages chocolat blanc.  
19 pièces environ.

Réf. 41-9802

5€57

[soit le kg : 25,32€]



### Lapinous lait – 220 g

Mini moulages chocolat au lait.  
19 pièces environ.

Réf. 42-9803

5€95

[soit le kg : 27,05€]



### Lapinous noir – 220 g

Mini moulages chocolat noir.  
19 pièces environ.

Pour toute  
la famille !

Réf. 43-50

**17€14**

(soit le kg : 24,49€)



**Tube lapinous lait – 700 g**

Mini moulages chocolat au lait.  
59 pièces environ.

Réf. 44-100

**16€37**

(soit le kg : 29,76€)



**Tube oeufs creux – 550 g**

Oeufs creux chocolat au lait.  
45 pièces environ.

Incontournables !



Réf. 45-9825

8€75

(soit le kg : 35,00€)



### Oeufs multicolores – 250 g

Oeufs de Pâques fourrés pralin enrobés de chocolat au lait.



Réf. 46-9826

16€50

(soit le kg : 33,00€)



### Oeufs multicolores – 500 g

Oeufs de Pâques fourrés pralin enrobés de chocolat au lait.



Réf. 47-9872

3€90

(soit le kg : 31,20€)



### Friture pralin blanc – 125 g

Figurines fourrées pralin enrobées de chocolat blanc et aux couleurs printanières.

Réf. 48-9871

4€12

(soit le kg : 32,96€)



### Friture pralin noir – 125 g

Figurines fourrées pralin enrobées de chocolat noir et aux couleurs printanières.

Réf. 49-9870

3€65

(soit le kg : 29,20€)



### Friture pralin lait – 125 g

Figurines fourrées pralin enrobées de chocolat au lait et aux couleurs printanières.



Réf. 50-9953

7€84

[soit le kg : 31,36€]



### Bassecour lait pralin amandes – 250 g

Figurines de Pâques fourrées pralin amandes enrobées de chocolat au lait.



Réf. 51-9955

8€62

[soit le kg : 34,48€]



### Bassecour noir pralin amandes – 250 g

Figurines de Pâques fourrées pralin amandes enrobées de chocolat noir.



Réf. 52-9866

8€26

(soit le kg : 33,04€)



### Cloches pralin 3 chocolats – 250 g

Clôches de Pâques fourrées pralin enrobées de chocolat au lait, noir et blanc.



### Fritures pralin 3 chocolats – 250 g

Figurines fourrées pralin enrobées de chocolat au lait, noir et blanc.

Réf. 53-9965

8€50

(soit le kg : 34,00€)

Réf. 54-9959

8€25

(soit le kg : 33,00€)



### Oeufs pralin 3 chocolats – 250 g

Oeufs de Pâques fourrés pralin enrobés de chocolat au lait, noir et blanc.



## Ballotins et spécialités

Des ballotins, des œufs garnis de bonbons de chocolat ? Chez Daniel Stoffel, les associations les plus gourmandes sont permises pour offrir ou se faire plaisir à l'occasion des fêtes de Pâques.

## Florilèges – 265 g

Collection de bonbons de chocolat  
Grande Tradition (28 chocolats, 18 variétés).



Réf. 55-708

**14€58**

(soit le kg : 55,02€)

## Rochers – 300 g

Eclats d'amandes caramélisées  
enrobés de chocolat noir et lait.

Réf. 56-788

19€50

(soit le kg : 65,00€)



Réf. 57-715

13€95

(soit le kg : 60,65€)

## Orangettes – 230 g

Ecorces d'oranges confites,  
enrobées de chocolat noir.

## Chardons – 300 g

Spécialité tout chocolat aux 9 liqueurs assorties :  
Poire Williams, Cointreau, Mirabelle, Whisky,  
Framboise, Kirsch, Marc de Champagne, Grand  
Marnier, Vieille Prune.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Réf. 58-785

19€48

(soit le kg : 64,93€)



## Fruits de mer – 250 g

Bonbons de chocolat fourrés pralin noisettes, enrobés de chocolat au lait, noir et blanc.

Réf. 59-780

9€56

(soit le kg : 38,24€)

## Fruits de mer – 500 g

Bonbons de chocolat fourrés pralin noisettes, enrobés de chocolat au lait, noir et blanc.

Réf. 60-781

17€92

(soit le kg : 35,84€)



## Ma pâte à tartiner noisettes – 200 g

Délicieux et onctueux chocolat gianduja noisettes  
lait et praliné amande-noisette, prêt à tartiner.



Réf. 61-1008

**8€05**

(soit le kg : 40,25€)

## Chat pêcheur – 300 g

Moulage chocolat au lait garni  
de fruits de mer fourrés praliné.  
Emballage cellophane, finition  
avec noeud, prêt à offrir !



Réf. 62-4607

**13€91**

(soit le kg : 46,37€)

## Enveloppe saveurs – 250 g

Brisures de chocolat au lait, blanc et noir  
aux inclusions de grués, amandes, noisettes,  
pistaches, pépites de fraise et noix de coco.



Réf. 63-9820

**11€12**

(soit le kg : 44,48€)

Réf. 64-4317

19€50

(soit le kg : 39,00€)

Réf. 65-4319

23€50

(soit le kg : 47,00€)

### Trésor pralin – 500 g

Oeuf cadeau chocolat au lait garni d'oeufs fourrés pralin enrobés de chocolat au lait, noir et blanc. Emballage cellophane, finition avec noeud, prêt à offrir !

### Plaisir noir intense – 500 g

Oeuf cadeau chocolat noir garni de bonbons de chocolat noir Grande Tradition. Emballage cellophane, finition avec noeud, prêt à offrir !





## Merveilles de Pâques – 500 g

Oeuf cadeau chocolat au lait garni de bonbons de chocolat Grande Tradition et assortiments de sujets de Pâques. Emballage cellophane, finition avec noeud, prêt à offrir !

Réf. 66-4312

**22**€50

(soit le kg : 45,00€)





## Tablettes et bouchées

La tablette, c'est la forme la plus courante pour le chocolat. Daniel Stoffel réinvente et imagine au fil des saisons de nouvelles idées toujours plus étonnantes et tellement gourmandes.



Réf. 67-1604

5€20

(soit le kg : 37,14€)

### Tablette mendiant – 140 g

Tablette chocolat au lait 36% de cacao, parsemée de fruits secs : raisins, amandes, noisettes, pistaches et écorces d'oranges, une explosion de saveurs !

## Tablette noisettes – 120 g

Tablette chocolat au lait 36% de cacao  
aux délicieuses noisettes sablées.

Réf. 69-1606

4€00

(soit le kg : 33,33€)

Réf. 68-1635

9€50

(soit le kg : 41,30€)

## Trio chocolat – 230 g

Mini-tablettes chocolat lait, noir et blanc.





Réf. 70-1600

2€70

(soit le kg : 27,00€)

**Tablette lait 36% – 100 g**

Tablette chocolat au lait 36% de cacao.



Réf. 71-903

3€20

(soit le kg : 32,00€)



**Tablette noir 70% – 100 g**

Tablette chocolat noir 70% de cacao.

# LES BOUCHÉES

Le plaisir d'un bonbon de chocolat  
version grand format !

De haut en bas :

## Bûchette – 50 g

Bûchette de pâte d'amande  
enrobée d'amandes hachées  
et de chocolat au lait.

## Mille feuille – 45 g

Barre de pralin amandes et  
noisettes aux éclats de nougatine  
enrobée de chocolat blanc et lait.

## Croustillant – 50 g

Barre de pralin parsemée de  
crêpes dentelles et enrobée de  
chocolat au lait.

Réf. 73-630

3€00

(soit le kg : 66,67€)

Réf. 72-631

2€72

(soit le kg : 54,40€)



Réf. 74-635

2€86

(soit le kg : 57,20€)

# Liste des ingrédients

## 1-6930 COQUILLE SAINT JACQUES

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de soja, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 2-9840 LOT DE 4 SUCETTES

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, masse de cacao, émulsifiant: lactéchine de soja, arôme de vanille naturel, colorants: E132, E100, E120, arôme naturel de vanille, colorants: curcumine E220, bleu brillant FCF E133

## 4-1615 TABLETTE FRUITS DU VERGER

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, NOISETTES 14%, écorces d'orange 3% (écorces d'orange, sucre, sirop de glucose, dextrans), pépite de fraise 3% (purée de fraise, saccharose, pomme, fibres d'ananas, alginate de sodium E401, stabilisants: E341ii, curcumine), colorant: E163, correcteur d'acidité: E330, colorant: curcumine), pêche (pêche, sucre, correcteur d'acidité: E330), citron (citron, sucre, correcteur d'acidité: E330), arôme naturel de vanille. Présence d'ANHYDRIDE SULFUREUX

## 5-1616 TABLETTE MACADAMIA

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, NOE MACADAMIA (14%) émulsifiant: lactéchine de soja, sirop de sucre inverti, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 6-1757 COCOTTE

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 7-40 PLUME

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 8-42 PÂQUERETTE

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 9-41 GÉDÉON

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 10-1750B BLANCHETTE

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 11-1728 FROGGY

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 13-1756 PONY

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: bêta-carotène

## 14-81 LÖLITA

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 15-98 NICOLAS

Pâte de cacao, fibres diététiques [dextrine, inuline, oligofructose], édulcorant: maltitol, beurre de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant: lactéchine de SOJA, édulcorant: glycosides de stéviol, arôme naturel de vanille

## 16-6173 MONKY

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 17-75 STOFY

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 18-7008 FOTY

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 19-1752 FRIPOUILLE

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 20-1751 PICIOTTI

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 22-74 LAPIN DES PRAIRIES

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorant: bêta-carotène, indigotine

## 23-6157 LES JOYEUX LURONS

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 24-46 SMILY RIZ

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, riz soufflé 4,5% / riz, sucre, sel, arôme de malt d'ORGE, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: bêta-carotène

## 25-38 SMILY FEUILLETINE

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, crème dentelle 7% (farine de BLE, sucre, graisse végétale [tournesol , colza], beurre (LAIT), sucre du LAIT protéines de LAIT sel, extrait de malt (ORGE), poudre à lever [E550]) émulsifiant: lactéchine de SOJA, antioxydant (E306), émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 26-76 SMILY SPECULOUDES

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, spéculottes 12% (farine de BLE, sucre, graisse végétale [tournesol , colza], sirop de sucre candi, poudre à lever, farine de SOJA, sel, cannelle) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 27-98 FOTY DE CHOCOLAT

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, noix de cacao 16% émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 28-65 SMILY AMANDES

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES 12%, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 29-1755 SMILY PÉTILLANT

Sucre, sucre pétillant 16% (sucre, glucose, beurre de cacao, LACTOSE, E290), beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorant: indigotine

## 30-1756 SMILY CAMEL

Sucre, éctat de caramel 17% (sucre) beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 31-76LS STOFY AVEC EDULCORANT

Beurre de cacao, poudre de LAIT entier, fibres diététiques [dextrine, inuline, oligofructose], édulcorant: maltitol, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 32-98NS NICOLAS AVEC EDULCORANT

Pâte de cacao, fibres diététiques [dextrine, inuline, oligofructose], édulcorant: maltitol, beurre de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant: lactéchine de SOJA, édulcorant: glycosides de stéviol, arôme naturel de vanille [une consommation excessive peut avoir un effet laxatif]

## 33-51 FLORENTO

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 34-9822 JEANNOY

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 35-9824 CÉLESTIN

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 36-9815 PAKOJARDIN

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 37-9817 PAKOPLAGE

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, NOISETTES, AMANDES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 38-9936 CHOCO TENDRESSES

Sirop de glucose et de fructose, sucre, eau, gélatins: gélatine, protéines de LAIT, arômes, amidon modifié, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 39-9806 FRITURES TOUT CHOCOLAT

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 40-9804 LAPINOUS BLANC

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 41-9802 LAPINOUS LAIT

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 42-9803 LAPINOUS NOIR

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, beurre (LAIT) , émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 43-50 TUBO LAPINOUS LAIT

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 44-100 TUBO OEUFS CREUX

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, 12%, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 45-9825 OEUFS MULTICOLORS - 250

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 46-9826 OEUFS MULTICOLORS - 500

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 47-9872 FRITURE PRALIN BLANC

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 48-9871 FRITURE PRALIN NOIR

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorant extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 49-9870 FRITURE PRALIN LAIT

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, ANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorant: extrait de paprika, bêta-carotène, curcumine, indigotine

## 50-9953 BASSECOUR LAIT PRALIN AMANDES

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 51-9955 BASSECOUR NOIR PRALIN AMANDES

Sucre, beurre de cacao, beurre de cacao, AMANDES, poudre de LAIT entier, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) , émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 52-9864 CLOCHES PRALIN 3 CHOCOLATS

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 53-9965 FRITURES PRALIN 3 CHOCOLATS

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 54-9959 OEUFS PRALIN 3 CHOCOLATS

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 55-708 FLORLÉES

sucre, NOISETTES, AMANDES, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, crème (LAIT), sirop de glucose, huile d'AMANDE raffinée, farine de BLE, marc de Gewurztramer, graisse végétale [tournesol, colza], beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 56-9922 MIET, huile de NOISETTES, extrait naturel de café, sucres et protéines de LAIT, extrait de malt d'ORGE, poudre à lever [E550], farine de SOJA, sel, cannelle, vanille de Bourbon, extrait et arôme naturel de vanille, émulsifiant: lactéchine de SOJA, antioxydant: E306, dextrans, stabilisants: sorbitol, conservateur: sorbate de potassium, géifiant: gomme de xanthane, gomme lake [E904], acidifiant: acide citrique, alcool, kirsch, arôme: curcumine, bleu brillant FCF, E171-E172-E124 [E124 : peut avoir des effets indésirables sur l'attention des enfants]. Présence d'ANHYDRIDE SULFUREUX

## 56-788 ROCHERS

AMANDES, sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, beurre (LAIT), sirop de sucre inverti, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 57-715 ORANGETTES

Ecorces d'oranges confites (orange, sucre, sirop de glucose, dextrose), chocolat noir (sucre, pâte et beurre de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA)

## 58-785 CHARDONS

Sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, Poire Williams, Mirabelle, Cointreau, Marc de Champagne, Kirsch, Grand Marnier, Veuille prun, Quetsche, Framboise, Whisky, colorants: E102, 110, 122, 124, 126, 142, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 59-1102 110 122 124

peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

## 60-780 FRUITS DE MER - 250

Sucre, NOISETTES, beurre de cacao et pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre (LAIT), émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 60-781 FRUITS DE MER - 500

Sucre, NOISETTES, beurre de cacao et pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre (LAIT), émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 61-1108 MA PÂTE À TARTINER NOISETTES

Sucre, NOISETTES, AMANDES, pâte et beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fève de cacao, huile de NOISETTE, extrait naturel de vanille, émulsifiant: lactéchine de SOJA

## 62-4407 CHÂT PÊCHEUR

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, NOISETTES, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 63-9820 ENVELOPPE SAURES

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, pâte de cacao, pépites de fraises / purée de fraise, saccharose, pomme, fibres d'ananas, géifiant: E401, stabilisant: E341ii, arôme: curcumine, E163, correcteur d'acidité: E330, colorant: curcumine

## 64-4311 VERGIR NOIR INTENSE

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, AMANDES, crème LAIT, purée de fraise blonde (raisin, huile d'AMANDE raffinée), sorbitol, rambon bio (raisin, huile de tournesol, conservateur: E220), marc de Gewurztramer, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: E240ii, conservateur: E200, E202, émulsifiant: lactéchine de SOJA, dextrose, gomme lake [E904], fève de cacao, café, eau de vie de framboise , géifiant: gomme xanthane, acidifiant: acide citrique, pectine E440b, tartrate de sodium et potassium, E425), colorant: E171-E172-E124 [E124 : peut avoir des effets indésirables sur l'attention]. Présence d'ANHYDRIDE SULFUREUX

## 65-7164 TABLETTE MENDIANT

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, NOISETTES 14%, sirop de sucre inverti, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène, indigotine

## 66-4317 TRÉSOR PRALIN

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, AMANDES, NOISETTES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 67-4311 VERGIR NOIR INTENSE

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, AMANDES, crème LAIT, purée de fraise blonde (raisin, huile d'AMANDE raffinée), sorbitol, rambon bio (raisin, huile de tournesol, conservateur: E220), marc de Gewurztramer, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: E240ii, conservateur: E200, E202, émulsifiant: lactéchine de SOJA, dextrose, gomme lake [E904], fève de cacao, café, eau de vie de framboise , géifiant: gomme xanthane, acidifiant: acide citrique, pectine E440b, tartrate de sodium et potassium, E425), colorant: E171-E172-E124 [E124 : peut avoir des effets indésirables sur l'attention]. Présence d'ANHYDRIDE SULFUREUX

## 68-4312 MERVEILLES DE PÂQUES

sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT pate de cacao, crème (LAIT), NOISETTES, AMANDES, huile d'AMANDE raffinée, beurre (LAIT) émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: ramin blond [raisin, huile de tournesol], conservateur: E220, marc de Gewurztramer, lait de coco, beurre (LAIT), stabilisants: sorbitol, conservateur: sorbate de potassium, émulsifiant: lactéchine de soja, arôme naturel de vanille, colorant: curcumine

## 69-1435 TROT CHOCOLAT

sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille, colorants: extrait de paprika, carmin, bêta-carotène

## 70-1600 TABLETTE LAIT 36%

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 71-903 TABLETTE NOIR 70%

Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA

## 72-631 BÜCHETTE

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 73-630 MILY FEUILLE

Sucre, NOISETTES, AMANDES, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, sirop de glucose, LACTOSE, maltodextrine, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 74-636 CROUSTILLANT

Sucre, NOISETTES, AMANDES, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, farine de BLE, graisse végétale [tournesol, colza, beurre (LAIT), protéines de LAIT, sel, extrait de malt d'ORGE, poudre à lever [E550]] émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 75-637 GOURMAND

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: lactéchine de SOJA, arôme naturel de vanille

## 76-431 MAJOUSES

Tous les allergènes sont en MAJOUSES. Tous les produits peuvent contenir des traces de fruits à coques

## Manger & bouger

font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne forme. 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. Toutes sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains aliments doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

### Comment faire en pratique ?

- Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, naturels, 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).
- Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourts, fromage) en privilégiant la variété.
- Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des oeufs 1 ou 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.
- Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, charcuterie, etc.)
- Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes dessert, etc.)
- Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé.
- 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, 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à un 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).
- 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...).

Plus d'infos sur le site : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## Pour 170€ de commande votre avantage, le Cadeau Gourmand !



### 3 tablettes de chocolat OFFERTES rajoutées à votre colis ! \*

\* Offre limitée à 3 tablettes par bon de commande et valable uniquement pour la vente sur catalogue.



Réf. 75-51511

2€00

### Lot de 5 Sachets Daniel Stöffel

Sobre et élégant, il met en valeur tous vos cadeaux.



Validité des prix : 26/03/2016, dans la limite des stocks disponibles.

Produits exclusivement réservés à la vente sur catalogue.

Photos non contractuelles - sous réserve d'erreurs typographiques.

Ne pas jeter sur la voie publique, merci



Le Maître Chocolatier  
de toutes vos envies

## Haguenau

**Chocolaterie Daniel Stoffel**

50, route de Bitche  
67500 HAGUENAU

Du lundi au samedi de 9h à 18h30 - en continu

**Notre structure commerciale à votre service :**

Tél. 03 88 63 95 95 // Email : [accueil@daniel-stoffel.fr](mailto:accueil@daniel-stoffel.fr)

## Ribeauvillé

**Chocolaterie du Vignoble**

Route de Guémar  
68150 RIBEAUVILLÉ

Du lundi au samedi de 10h à 19h - en continu

**[www.daniel-stoffel.fr](http://www.daniel-stoffel.fr)**

SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 510 000€ - RCS 71B309  
SIRET 718 503 097 00039 - APE 1082Z - BPALS FR76 1470 7501 9027 2101 5854 345