



Beussent Lachelle
CHOCOLATIER PLANTEUR



Notre cacao est directement issu de notre
Plantation Beussent Lachelle® en Équateur

NOTRE Collection de moulages



Nos moulages sont réalisés et décorés à la main par nos chocolatiers dans nos ateliers des Hauts-de-France de Beussent (62) et de Lachelle (60).
Le praliné est produit dans notre chocolaterie de Lachelle à partir de noisettes du Piémont puis enrobé de notre chocolat d'Équateur (chocolat noir 72 % ou chocolat au lait 42 %).



Poule Odette

Chocolat noir ou chocolat au lait
Garnie d'œufs praliné
Taille : 11x10 cm
Poids total : 105 g



Lapin Pom'

Chocolat noir ou chocolat au lait
Garni de lapinoux praliné et de friture nature
Taille : 11x9 cm
Poids total : 160 g



Maman poule

Chocolat noir ou chocolat au lait
Garnie d'œufs praliné, de cloches praliné et de friture nature
Taille : 15x17 cm
Poids total : 220 g



Œuf origami

Chocolat noir ou chocolat au lait
Garni d'œufs praliné et de friture nature
Taille : 16x11 cm
Poids total : 250 g



Notre garniture

- Œufs praliné
- Cloches praliné
- Lapinoux praliné
- Friture nature



NOS Ballotins & Coffrets



Ballotin

Assortiment de pralinés et de ganaches
250 g ou 500 g



Coffret Prestige

Le même assortiment que dans les ballotins... sur un plateau
240 g ou 350 g



Coffret de Pâques

Assortiment d'œufs praliné, de lapinoux praliné et de friture nature
200 g

NOS

Tablettes



Équateur noir 72 % ou Équateur lait 42 %

Chocolat noir 72 % ou
chocolat au lait 42 %
issu de notre plantation en Équateur
Poids : 75 g

Tonka

Chocolat noir 72 %
issu de notre plantation
en Équateur et parfumé
à la fève de tonka
Poids : 75 g

Caramel

Chocolat noir 72 % ou
chocolat au lait 42 %
issu de notre plantation
en Équateur et éclats
de caramel
Poids : 75 g

Pécan

Chocolat noir 72 % ou
chocolat au lait 42 %
issu de notre plantation
en Équateur et éclats
de pécan
Poids : 75 g

NOS

Gourmandises de Pâques



Cloches praliné

Au choix : chocolat noir,
chocolat au lait, chocolat blanc
ou mélangé
Sachet : 160 g



Œufs praliné

Au choix : chocolat noir,
chocolat au lait, chocolat blanc
ou mélangé
Sachet : 160 g



Friture nature

Au choix : chocolat noir,
chocolat au lait, chocolat
blanc ou mélangé
Sachet : 160 g



Assortiment d'œufs, cloches et friture

Mélange de chocolat noir,
chocolat au lait, chocolat
blanc et de pralinés
Sachet : 200 g

NOS

Paniers gourmands



Délices de Pâques :

Composé d'une tablette Origine Équateur,
d'un sachet de guimauves à l'ancienne,
d'un mélange d'œufs praliné et de friture
nature en sachet ainsi que d'un petit lapin
moulé



Bonheur de Pâques :

Composé d'une tablette Origine Équateur,
d'un mélange d'œufs praliné et de friture
nature en sachet, de choconings, de guimauves
à l'ancienne ainsi que d'un trio de petites poules
moulées





Beussent Lachelle fabrique dans ses deux chocolateries des Hauts-de-France son chocolat éco-responsable à partir de fèves cultivées sur sa plantation d'exception sur les contreforts de la Cordillère des Andes, en Équateur.

« Notre plantation nous assure une maîtrise totale de la qualité de notre production, des fèves de cacao d'Équateur aux chocolats fabriqués dans nos chocolateries ».

Frederic Aigle-Boucher, directeur général de la Chocolaterie Beussent Lachelle

OFFRE *personnalisée*

Vous pouvez également nous faire une demande d'offre et de devis personnalisés sur notre gamme complète en nous contactant par mail à commande@choco-france.com ou par téléphone au 03 21 86 17 62.



visitez

NOS CHOCOLATERIES

Chocolaterie de Beussent
66, route de Desvres
62170 Beussent

Chocolaterie de Lachelle
41, rue de Monelieu
60190 Lachelle

Tél. : 03 21 86 17 62
Mail : group@choco-france.com
beussentlachelle.com