



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



NOS BALLOTINS ET COFFRETS

Photos non contractuelles



★ COFFRET PRESTIGE DE NOËL

Visible en un coup d'œil, un assortiment de pralinés et de ganaches Beussent Lachelle dans le plus élégant des coffrets.

240 g ou 350 g ou 500 g ou 700 g



★ BALLOTIN DE NOËL

Assortiment de pralinés et de ganaches Beussent Lachelle présentés dans le classique « ballotin ».

250 g ou 500 g ou 750 g ou 1 kg



★ COFFRET CARRÉS GOURMANDS

Chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc saupoudrés de grué de cacao, noix de pécan, amande, framboise, pistache ou biscuit spéculoos.

Boîte de 330 g

Disponible également en sachet de 180 g



★ COFFRET MINI ROCHERS

Assortiment de nos fameux rochers en mode mini : praliné Beussent Lachelle enrobé de chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc.

Boîte de 160 g

Disponible également en sachet de 150 g

NOTRE CALENDRIER DE L'AVENT



Photos non contractuelles

DÉCOUVREZ notre calendrier de l'Avent chocolaté !

Chaque jour, du 1^{er} au 24 décembre, une surprise festive vous attend. Saveurs raffinées et savoir-faire, il comblera toutes vos envies.

NOS TABLETTES

★ TABLETTES DE NOËL

Tablette de chocolat noir 72 % ou chocolat au lait 42 % issue de notre Plantation Beussent Lachelle® en Équateur.

Poids total : 75 g



NOS GOURMANDISES DE NOËL

Photos non contractuelles



★ BOÎTE ASSORTIMENT FESTIF

Assortiment de boules festives, bouchons de Champagne et friture festive.

Boîte de 200 g

Disponible également en sachet de 180 g



★ BOÎTE BOULES FESTIVES

Boules festives au fameux praliné Beussent Lachelle enrobées de chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc.

Boîte de 210 g

Disponible également en sachet de 180 g



★ BOÎTE ÉTOILES D'HIVER

Pâtisserie maison à la noisette du Piémont, aux amandes, à la cannelle et aux écorces d'agrumes confites.

Boîte de 180 g



★ BOÎTE FRITURE FESTIVE

Au choix : chocolat noir 72 %, chocolat au lait 42 % ou mélange.

Boîte de 200 g

Disponible également en sachet de 180 g

★ MOULAGE DE NOËL

Au choix : chocolat noir 72 % ou chocolat au lait 42 %. Garni de friture festive.

Moulage de 115 g



NOS GOURMANDISES



★ MANDORLA

Assortiment d'amandes croquantes enrobées de chocolat blanc puis saupoudrées de cacao.

Boîte de 200 g

★ SACHET ORANGETTES OU CITRONNETTES OU GINGEMBRETTES

Fines lamelles confites d'orange, de citron ou de gingembre, enrobées de chocolat noir.

Sachet de 180 g



Photos non contractuelles



CADEAUX PERSONNALISÉS

La Chocolaterie Beussent Lachelle propose une offre de personnalisation pour ses chocolats et coffrets. Notre équipe aura le plaisir de vous formuler une offre adaptée sur simple demande.

★ CARTE MESSAGE

Nous insérons votre carte personnalisée sur nos différents coffrets, ballotins ou paniers gourmands.

Devis sur demande.

★ LOGOTAGE

Les chocolats de nos ballotins et coffrets estampillés à votre logo.

Devis sur demande.

★ BOÎTE PERSONNALISÉE

Un coffret de chocolats entièrement à votre image grâce à une création sur mesure.

Devis sur demande.



Contactez-nous :

commande@choco-france.com

ou par téléphone

au 03 21 86 17 62

NOS « BOX » DE NOËL



★ BOX « TOUT CHOCO »

Un assortiment de pralinés et de ganaches présentés dans un ballotin de 125 g.
Une tablette de 75 g de chocolat noir 72 % ou chocolat au lait 42 % issue de notre Plantation Beussent Lachelle® en Équateur.

Un sachet de 170 g de nos Chocoonings, délicieux biscuits maison à l'amande et aux éclats de noisettes, enrobés de chocolat noir ou chocolat au lait.



★ BOX « GOURMET »

Un assortiment de pralinés et de ganaches présentés dans un ballotin de 125 g.

Une tablette de 75 g de chocolat noir 72 % ou chocolat au lait 42 % issue de notre Plantation Beussent Lachelle® en Équateur.

Un sachet de 170 g de nos Chocoonings, délicieux biscuits maison à l'amande et aux éclats de noisettes enrobés de chocolat noir ou chocolat au lait.

Un sachet de 100 g de nos savoureux P'tits Beussent, biscuits maison à l'amande.



★ BOX « IRRÉSISTIBLE »

Un assortiment de pralinés et de ganaches présentés dans un ballotin de 125 g.

Une tablette de 75 g de chocolat noir 72 % ou chocolat au lait 42 % issue de notre Plantation Beussent Lachelle® en Équateur.

Un sachet de 170 g de nos Chocoonings, délicieux biscuits maison à l'amande et aux éclats de noisettes enrobés de chocolat noir ou chocolat au lait.

Un pot de 200 g de notre fameuse pâte à tartiner au chocolat au lait.

Un sachet de 100 g de nos guimauves à l'ancienne.



VISITEZ NOS CHOCOLATERIES

VIVEZ 45 minutes
d'immersion gourmande
pour tout connaître de la fève
de cacao au chocolat.
Une expérience où l'on s'instruit,
où l'on s'amuse et où l'on
déguste à chaque étape !

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

Photos non contractuelles



Mirian, responsable adjointe de notre plantation,
ouvrant une cabosse de cacao pour en extraire les fèves



**La récolte du cacao
dans notre plantation en Équateur**





**NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE
À VOTRE SERVICE :**

CONTACT COMMERCIAL : Christine Vallée

TÉLÉPHONE : 03 21 86 17 62

EMAIL : commande@choco-france.com

ADRESSE : 66, route de Desvres
62170 Beussent



beussentlachelle.com