



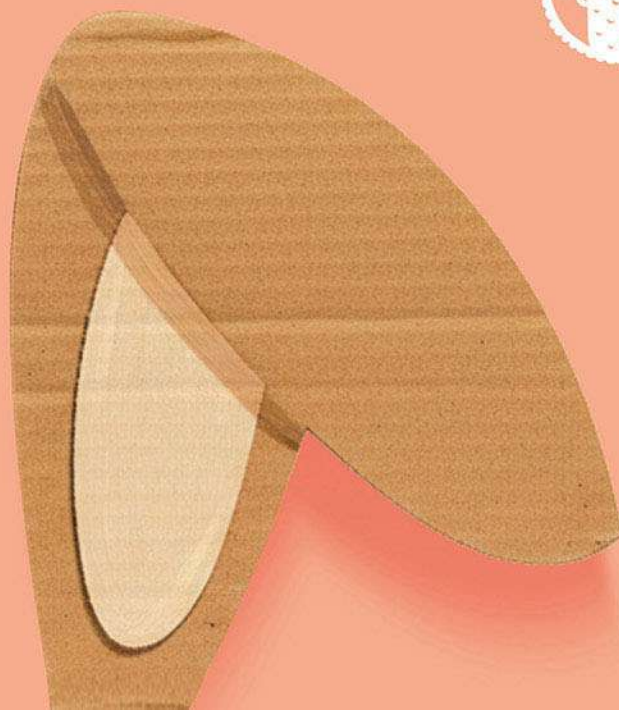
Beussent Lachelle
CHOCOLATIER PLANTEUR

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

COLLECTION

Pâques 2026

RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS





Beussent Lachelle
CHOCOLATIER PLANTEUR

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 %).



Œuf Origami

Chocolat noir ou chocolat au lait
Garni d'œufs praliné et de friture nature

Taille : 16x11 cm
Poids total : 250 g



Œuf Collector non garni

Chocolat noir ou chocolat au lait

Taille : 16x10 cm
Poids total : 160 g



Œuf Collector garni

Chocolat noir ou chocolat au lait
Garni d'œufs praliné, de cloches praliné et de friture nature

Taille : 16x10 cm
Poids total : 350 g



Notre garniture

- Œufs praliné
- Cloches praliné
- Friture nature

NOS ballotins & coffrets



Photos non contractuelles



Ballotin

Assortiment de pralinés
et de ganaches

250 g ou 500 g



Coffret Prestige

Le même assortiment que
pour les ballotins...
dans le plus élégant des coffrets

240 g ou 350 g



Coffret de Pâques

Assortiment d'œufs praliné,
de lapin praliné
et de friture nature

200 g

NOS gourmandises de Pâques



Cloches praliné et sa noisette du Piémont entière

Au choix : chocolat noir 72 %,
chocolat au lait 42 %,
chocolat blanc 34 % ou mélange

Sachet : 160 g



Œufs praliné

Au choix : chocolat noir 72 %,
chocolat au lait 42 %,
chocolat blanc 34 % ou mélange

Sachet : 160 g



Friture nature

Au choix : chocolat noir 72 %,
chocolat au lait 42 %,
chocolat blanc 34 % ou mélange

Sachet : 160 g

Assortiment d'œufs, de cloches et de friture

Mélange de chocolat noir,
chocolat au lait, chocolat
blanc et de pralinés

Sachet : 200 g

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 : 03 21 86 17 62*



NOS paniers gourmands



Délices de Pâques :

Composé d'une tablette Origine Équateur au chocolat noir 72 % ou au chocolat au lait 42 %, 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 au chocolat noir 72 % ou au chocolat au lait 42 %, d'un mélange d'œufs praliné et de friture nature en sachet, de Chococonings, de guimauves à l'ancienne ainsi que d'un trio de petites poules moulées

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



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



Un artisan chocolatier décorant un lapin de Pâques

Photos non contractuelles

LA RÉCOLTE DU CACAO *dans notre plantation en Équateur*



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

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



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

