



DANIELSTOFFEL
LA CHOCOLATERIE FAMILIALE D'ALSACE



PÂQUES 2023

CRÉATEUR DE MOMENTS D'ÉMOTIONS



C'est l'effervescence depuis quelques semaines dans le cœur de notre chocolaterie à Haguenau.

Pour Pâques, nos chocolatiers ont imaginé des nouvelles recettes, créé les formes, peint les moulages à la main. D'autres sont maîtres dans l'emballage et la confection des nœuds avec notre joli ruban orange propre à la Maison Stoffel.

Chaque année, en plus de nos chocolats incontournables, sont confectionnées des collections «Capsule» toujours plus innovantes et originales.

« La recette de nos créations :

Ensemble, nous nous regroupons pour imaginer d'attachants personnages et réaliser les premières esquisses.

Puis, nos chocolatiers s'assurent que chaque pièce soit réalisable.

Nous choisissons ensuite les meilleurs chocolats et les techniques de fabrication : brillant, brossé, peint au pistolet...

Jour après jour, chaque pièce est travaillée à la main et assemblée pour donner vie aux premiers personnages.

Observez-les, ils sont 100 % uniques. »



Esquisses de départ

Collection capsule

En édition très limitée



Cette année, en route pour le Farwest !

Un gang de lapins a dévalisé Pâquestown et a semé des chocolats dans toute la vallée.

Nos compères Moustachio le Shérif, Tonio l'apprenti et Plumelle l'indienne, avec leur fidèle chariot Arizona, sont partis à leur recherche.



MOUSTACHIO • 155g

Chocolat au lait, blanc, noir et blanc aux notes biscuitées
H. 15cm environ
135,48€/Kg
Réf. 5526

21€00



PLUMELLE • 145g

Chocolat au lait, blanc, noir et framboise
H. 15cm environ
130,69€/Kg
Réf. 5528

18€95



ARIZONA • 200g

Chariot chocolat au lait, blanc, noir, blanc aux notes biscuitées, garni d'œufs praliné assortis
H. 7 cm environ
130,00€/Kg
Réf. 5529

26€00

TONIO • 145g

Chocolat au lait, blanc, noir et blanc aux notes biscuitées
H. 15cm environ
130,69€/Kg
Réf. 5527

18€95



Le maltitol, extrait de l'amidon de blé ou de maïs, est réputé pour son goût sucré presque équivalent à celui du sucre avec 2 fois moins de calories. Sa faible influence sur le taux de glycémie dans le sang le rend particulièrement intéressant pour les personnes diabétiques.

LIGHT

NICO'LIGHT • 125g

Moulage chocolat au lait à l'édulcorant maltitol
H. 17,5 cm
64,88€/Kg
Réf. 98

8€11



ŒUF'LIGHT • 270g

Œuf chocolat garni de bonbons de chocolat à l'édulcorant maltitol
18 chocolats - 6 variétés
99,44€/Kg
Réf. 4379

26€85



SHOPPER LIGHT • 670g

Assortiment de chocolats à l'édulcorant maltitol
59,63€/Kg
Réf. 6278

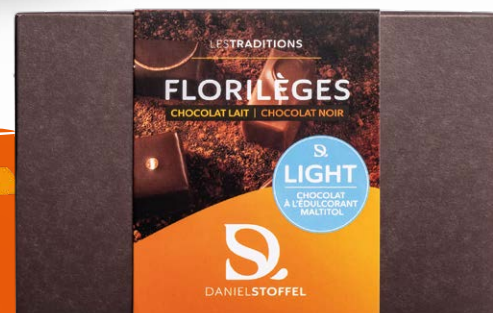
39€95



PATA'LIGHT • 250g

Pâte à tartiner à la noisette et au chocolat à l'édulcorant maltitol. 100% saveur, 0% huile de palme
39,80€/Kg
Réf. 1017

9€95



BALLOTIN FLORI'LIGHT • 225g

Collection de bonbons de chocolat à l'édulcorant maltitol
28 chocolats - 6 variétés
85,20€/Kg
Réf. 738

19€17

100% VÉGÉTAL



CALLUNA • 50g

Moulage chocolat à la poudre d'amandes
H. 7,5 cm
69,60€/Kg
Réf. 1729

3€48



LES FRUITÉS CHOCOLATÉS • 105g

Collection de bonbons de chocolat garnis de fruits aux parfums délicats, chocolat noir
160,48€/Kg
Réf. 714

16€85



MINI TABLETTES 100% VÉGÉTAL • 150g

Sachet de mini tablettes au chocolat à la poudre d'amandes
62,07€/Kg
Réf. 9935

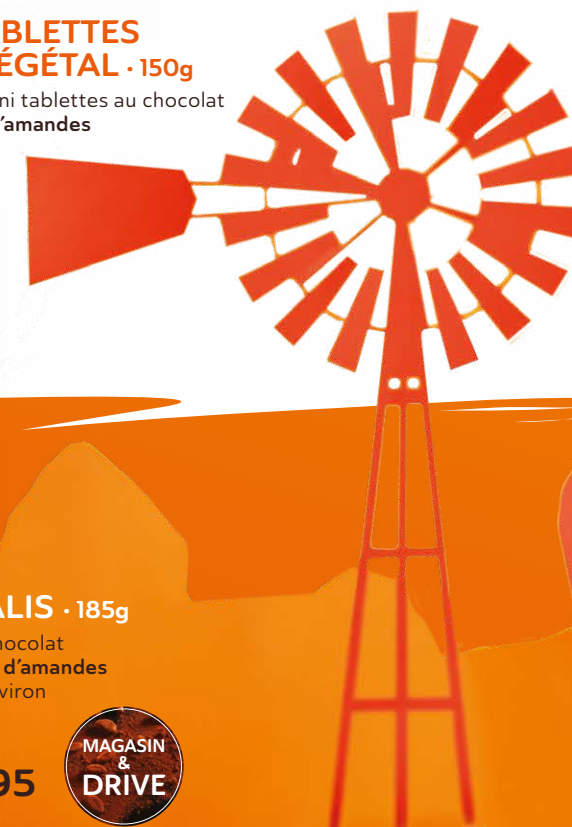
9€31



OSTRYA • 165g

Moulage chocolat à la poudre d'amandes
H. 15 cm environ
98,48€/Kg
Réf. 5588

16€25



DIGITALIS • 185g

Moulage chocolat à la poudre d'amandes
H. 15 cm environ
97,03€/Kg
Réf. 5589

17€95



LES JOYEUX



GÉDÉON · 100g
Moulage chocolat au lait
H. 12 cm - 48,00€/Kg
Réf. 41

4€80



BLANCHETTE · 115g
Moulage chocolat blanc
H. 13 cm - 51,57€/Kg
Réf. 1750

5€93



PLUME · 60g
Moulage chocolat au lait
H. 10 cm - 52,00€/Kg
Réf. 40

3€12



PONY · 200g
Moulage chocolat au lait
H. 13 cm - 46,25€/Kg
Réf. 1754

9€25



OSCAR · 100g
Moulage chocolat au lait
H. 17,5 cm - 48,00€/Kg
Réf. 1762

4€80



STOFFY · 200g
Moulage chocolat au lait
H. 24 cm - 51,35€/Kg
Réf. 75

10€27



COCOTTE · 150g
Moulage chocolat au lait
H. 11 cm - 46,33€/Kg
Réf. 1757

6€95



LUPIN · 220g
Moulage chocolat noir
H. 26,5 cm - 48,91€/Kg
Réf. 62

10€76



CHATSY · 175g
Moulage chocolat au lait
H. 16cm - 50,17€/Kg
Réf. 1704

8€78



FILOU · 45g
Moulage chocolat au lait
H. 10 cm - 52,00€/Kg
Réf. 52

2€34



LÉO · 200g
Moulage chocolat au lait
H. 18 cm - 51,45€/Kg
Réf. 1763

10€29



FRIPOUILLE · 150g
Moulage chocolat au lait
H. 11 cm - 46,53€/Kg
Réf. 1752

6€98



ERNEST · 170g
Moulage chocolat au lait
H. 15 cm - 50,29€/Kg
Réf. 1779

8€55

ROMÉO · 120g
Moulage chocolat blanc
aux notes biscuitées
35% de beurre de
cacao minimum
H. 13,5 cm - 76,00€/Kg
Réf. 1759

9€12





CÉLESTIN · 285g

Assortiment de moulages
et de friandises
chocolatées
19 pièces
42,04€/Kg
Réf. 9824

11€98

FLORENTIN · 95g

Assortiment de moulages
et de friandises chocolatées
7 pièces
46,00€/Kg
Réf. 51

4€37

TUBO LAPINOUS LAIT - 700 g

Mini moulages creux chocolat au lait
59 pièces environ
35,00€/Kg
Réf. 50

24€50

BENJAMIN · 155g

Assortiment de moulages
et de friandises chocolatées
11 pièces
45,35€/Kg
Réf. 9822

7€03

LAPINOUS ASSORTIS · 220g

Mini moulages lapins
au chocolat blanc,
noir et au lait
19 pièces environ
42,41€/Kg
Réf. 9805

9€33

ŒUFS PRALINÉ 3 CHOCOLATS · 250g

Œufs de Pâques garnis au praliné
amandes et noisettes, enrobés
de chocolat au lait, blanc et noir
49,00€/Kg
Réf. 9959

12€25

FRITURES PRALINÉ 3 CHOCOLATS · 250g

Fritures garnies de praliné
amandes et noisettes,
enrobées de chocolat au lait,
noir et blanc
46,00€/Kg
Réf. 9965

11€50

PAKO'COULEURS MAXI · 500g

Œufs de Pâques garnis au praliné amandes
et noisettes, enrobés de chocolat au lait
45,90€/Kg
Réf. 9826

22€95

LAPINOUS NOIR · 220g

Mini moulages lapins
au chocolat noir
19 pièces environ
36,82€/Kg
Réf. 9803

8€10

FRITURES TOUT CHOCO · 190g

Fritures tout chocolat au lait
42,00€/Kg
Réf. 9806

7€98

CÔNE LOOFY · 155g

Assortiment de mini moulages
et de friandises chocolatées
48,77€/Kg
Réf. 9815

7€56



ÊTRE CHOCOLATIER BEAN TO BAR, C'EST FABRIQUER SON CHOCOLAT DIRECTEMENT DEPUIS DES FÈVES DE CACAO JUSQU'À LA TABLETTE.



Le chocolatier réceptionne les fèves de cacao préalablement choisies et procède à des tests qualité. Ainsi, il pourra déterminer si les cycles de fermentation et de séchage se sont bien déroulés. Le chocolatier valide la conformité des fèves et passe aux différentes étapes du processus de fabrication du chocolat.

1 - LA TORRÉFACTION

Tout comme on torréfie les grains de café, cette étape est essentielle dans le développement des arômes des fèves de cacao. Elles sont alors broyées dans le but d'obtenir un mélange de gruê de cacao et de coques.

2 - LE BROYAGE

Il s'agit du processus qui vise à séparer les fèves en deux parties : le gruê de cacao et les coques.



3 - L'AFFINAGE & LE CONCHAGE

Le chocolat est malaxé et chauffé afin d'obtenir une texture lisse et fondante et la saveur plus complexe et délicate, caractéristique des grands crus de chocolat.



Procédé à découvrir dans notre chocolaterie de Ribeauvillé lors de l'atelier **CHOC'ORIGINE**

FÈVES DE CACAO DE CARACTÈRE
SOURCÉES AVEC EXIGENCE AUX QUATRE COINS DU MONDE



MINI TABLETTES PURE ORIGINE SAO TOMÉ 70% · 120g

Sachet de mini tablettes au chocolat noir 70%
78,50€/Kg
Réf. 9019

9€42



MINI TABLETTES PURE ORIGINE RÉP. DOMINICAINE 64% · 150g

Sachet de mini tablettes au chocolat noir 64%
78,53€/Kg
Réf. 9950

11€78



TABLETTE PURE ORIGINE MADAGASCAR 64% · 100g

Tablette chocolat noir pure origine 64%
49,50€/Kg
Réf. 921

4€95



TABLETTE PURE ORIGINE PÉROU 63% · 100g

Tablette chocolat noir pure origine 63%
49,50€/Kg
Réf. 919

4€95



TABLETTE PURE ORIGINE VÉNÉZUELA 41% · 100g

Tablette chocolat noir pure origine 41%
49,50€/Kg
Réf. 1626

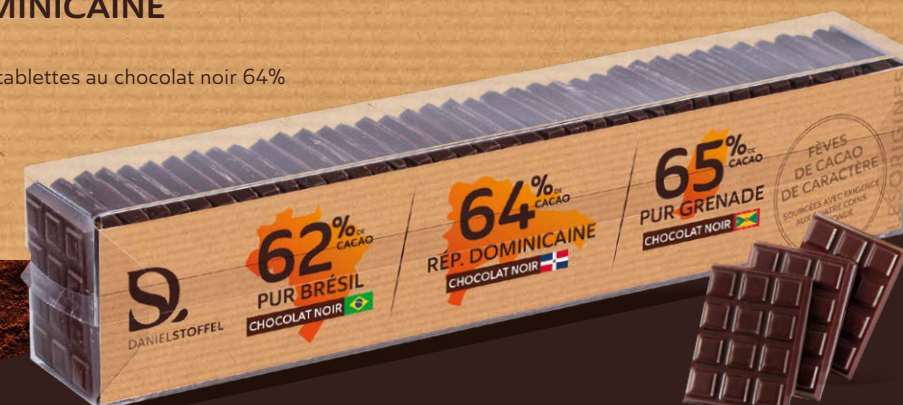
4€95



MADELINOR · 145g

Moulage au chocolat pure origine Madagascar 33%
H. 12,50 cm environ - 96,21€/Kg
Réf. 1798

12€50



TRIO DESTINATIONS · 225g

Mini-tablettes 3 saveurs chocolat noir :
· Pur Brésil 62% de cacao
· Pur République Dominicaine 64% de cacao
· Pur Grenade 65% de cacao
69,47€/Kg
Réf. 1667

15€63

LESORIGINES

BEANTO BAR

BELLES TABLES

4€50

MAGASIN & DRIVE



**LÉON
LE COCHON** · 30g
Chocolat framboise
150€/Kg
Réf. 4429



**GINETTE
LA POULE** · 35g
Chocolat blanc aux notes
biscuitées, blanc,
framboise, passion
128,57€/Kg
Réf. 4589



**MARTIN
LE LAPIN** · 35g
Chocolat au lait, noir et blanc
128,57€/Kg
Réf. 4650



**RAYMOND
LE MOUTON** · 40g
Chocolat noir et blanc
112,50€/Kg
Réf. 4428

BOÎTES PIU PIU · 195g
garnies d'œufs creux et d'œufs praliné
amandes et noisettes, enrobés de chocolat au lait
42,89€/Kg

11€45

Orange
Réf. 6766

Jaune
Réf. 6765

Vert
Réf. 6764



**ŒUF CROQUANT
MINI** · 95g
Œuf nougatine
décor chocolat noir
100,53€/Kg
Réf. 4331

9€55



MONT VOYAGEUR · 225g
Œuf chocolat au lait et inclusions
de pistaches, amandes et fruits séchés :
ananas, papaye, mangue, melon.
Finition festive, prêt à offrir
H. 15 cm - 69,51€/Kg
Réf. 4340

15€64



**BOÎTE PLUME ET
COMPAGNIE** · 330g
Assortiment de moulages
et de friandises chocolatées
42,49€/Kg
Réf. 6745

14€45

CADEAUX DE FÊTE

**SACHET
SPÉCIALITÉS
DS** · 280g

Mendiants parsemés
de fruits secs
Mini Koug au praliné
enrobés de chocolat
Rochers aux éclats
d'amandes caramélisées
enrobées de chocolat
Orangettes enrobées
de chocolat noir intense
84,46€/Kg
Réf. 9968

23€65



**CORBEILLE
À OREILLES** · 300g

Assortiment comprenant :
Œufs creux lait
Œufs creux noir
Œufs praliné lait
Lapin couché lait
Lapin coureur lait
Lapin paquerette lait
18 pièces
44,81€/Kg
Réf. 6703

21€95



GRANDES OREILLES · 300g

Assortiment comprenant :
Sachet 250g œufs assortis
Barre rocher chocolat au lait
41,70€/Kg
Réf. 6704

25€95



**LAPIN
SURPRISE** · 65g

Assortiment comprenant :
Œuf creux chocolat au lait,
Œuf praliné chocolat au lait
Lapin mini lait,
Lapin mini blanc
Guimauve
7 pièces
40,35€/Kg
Réf. 6769

7€85



DÉCOUVREZ NOS ATELIERS ET NOS DÉGUSTATIONS
THÉMATIQUES AUTOUR DU CHOCOLAT.
DES EXPÉRIENCES VARIÉES POUR PETITS ET GRANDS.

ATELIERS DE FABRICATION

CHOCO' CREATION

Recréez l'emblème alsacien en chocolat et personnalisez-le à votre manière. Un atelier qui mêle chocolat, créativité et bonne humeur.

CHOCO' CHUPS

Du délicieux chocolat, de savoureux toppings, de la passion, autant d'ingrédients pour créer vos propres sucettes... Vous voilà véritable apprenti chocolatier.

CHOC'ORIGINE

Devenez experts du chocolat en vivant un moment privilégié, durant lequel vous serez dévoilés les secrets de fabrication du chocolat : de « la fève à la tablette ».

CHOCO'TIME

Découvrez l'univers du chocolat grâce aux différentes explications autour de ses origines et de ses secrets de fabrication.

ÉCHANGES

GRATUIT

DÉGUSTATIONS THÉMATIQUES

CHOCO' BIÈRE

Vivez une explosion de saveurs entre la fraîcheur de la bière et la force du chocolat. Amateurs ou passionnés, nous vous réservons les meilleurs accords.

CHOCO' VINO

Un mariage subtil entre deux produits du terroir. L'accord vin et chocolat se déguste, s'apprécie et s'associe parfaitement.

CHOCO' THÉ

Des contrées exotiques du chocolat, jusqu'aux paysages emblématiques de l'art du thé, tentez une nouvelle expérience alliant légèreté et générosité.

CHOCO' SENS

Éveillez vos sens dans cet atelier ludique et familial grâce aux différentes expériences proposées. Devinerez-vous les saveurs cachées ?



FLASHEZ POUR
NOS ATELIERS &
DÉGUSTATIONS
THÉMATIQUES
EN MAGASIN !

CHOCOLATERIE
DANIEL STOFFEL
Route de Guémar
68150 RIBEAUVILLÉ
Téléphone : 03 89 71 20 20

SHOPPING PROMENADE
CŒUR ALSACE
6 Boulevard des Enseignes
67116 REICHSTETT
Téléphone : 03 67 34 63 36

LES JOYEUX



OFFRE
3+1

3 PRODUITS
ACHETÉS
= LE 4^{ème}
OFFERT*



*Offre déductible en caisse, valable sur une sélection d'articles en magasin, dans la limite des stocks disponibles. Photo non contractuelle, suggestion de présentation.

HAGUENAU
50, Route de Bitche
03 88 63 95 95

MUNDOLSHEIM
Shopping Promenade
03 67 34 63 36

RIBEAUVILLÉ
Route de Guémar
03 89 71 20 20



daniel-stoffel.fr
03 88 63 95 95



DANIELSTOFFEL
LACHOCOLATERIEFAMILIALED'ALSACE

**Avec notre boutique en ligne,
régalez vos proches pour Pâques.**
Nous livrons partout en France, c'est facile
de faire plaisir, de près ou de loin.



www.daniel-stoffel.fr
ou appelez-nous au **03 88 63 95 95**

Validité des prix : 08/04/2023, dans la limite des stocks disponibles et sous réserve d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Produits exclusivement réservés à la vente sur catalogue. Direction artistique : Encoreunbeljournée.fr - Chocolaterie Daniel Stoffel. Crédit photos : Nic&For. SAS à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 510 000€ - RCS 718309 SIRET 718 503 057 00039 - APE 1082Z - BPALS FR76 1470 7501 9027 2101 5854 345 EBRA SERVICES - RCS 841 978 380. Ne pas jeter sur la voie publique, merci.