



La Chocolaterie Rousssel
2020

by Jérôme Rousssel

115 Grande rue 76200 Dieppe

02 35 84 22 75

chocolaterieroussel@gmail.com



Chocolaterie Rousssel



@chocolaterieroussel

By Roussel



" Notre savoir faire pour satisfaire les plus gourmands aux plus gourmets."

Jérôme Roussel

La Chocolaterie Roussel est une entreprise artisanale. Nous confectionnons tous nos produits à partir de matières premières choisies avec soin. Notre partenaire VALRHONA, nous fournit un chocolat brut de grande qualité. Ce chocolat est 100% pur beurre de Cacao (sans graisse végétale ajoutée).

Toutes les fabrications de nos chocolats, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, praliné, petits fours secs sucrés et macarons sont réalisés dans notre laboratoire, de manière artisanale.

Sommaire

<i>Nos chocolats</i>	<i>Pages 4 - 5</i>
<i>Nos bouchons Normands</i>	<i>Page 6</i>
<i>Nos bouchées</i>	<i>Page 7</i>
<i>Nos feuilletines & tuiles</i>	<i>Page 8</i>
<i>Nos tablettes</i>	<i>Page 9</i>
<i>Nos pâtes de fruits</i>	<i>Page 10</i>
<i>Nos petits fours sucrés & macarons</i>	<i>Page 11</i>
<i>Nos p'tits pots</i>	<i>Page 12</i>
<i>Nos guimauves</i>	<i>Page 13</i>
<i>Nos plaques noisettes</i>	<i>Page 13</i>
<i>Nos autres gourmandises</i>	<i>Pages 14 - 15</i>
<i>Nos p'tits choux</i>	<i>Page 16</i>

Nos chocolats

Nos chocolats sont disponibles en ballotins (voir page 5) mais également au poids, en sachet.

Prix au poids76€/kg

Les Ganaches

Mélange de chocolat (noir ou lait) et crème, enrobé de chocolat noir ou lait



Roussel * : ganache au chocolat noir 70 %



Palet Or * : ganache au chocolat noir 62 %



Caraïbe * : ganache au chocolat noir 62 %, éclats de fèves de cacao



80 % * : ganache au chocolat noir 80 %



Mont Blanc : ganache au chocolat au lait 32 % parfumée au kirsch



Miel : ganache au chocolat au lait 32 % et au miel de la région



Menthe : ganache au chocolat noir 62 % infusée feuilles de menthe



Ephémère * : ganache au chocolat noir 62 % et lait, au café moulu



Framboise : ganache au chocolat noir 62 % et à la pulpe de framboise



Thé * : ganache au chocolat noir 62 %, infusée thé Earl Grey

* uniquement chocolat noir

Les Pâtes d'amandes

Pâte d'amandes maison, enrobée de chocolat noir ou lait



Naturelle : pâte d'amandes nature, coiffée d'une amande grillée



Cassis : ganache au chocolat noir 62 % à la pulpe de cassis, pâte d'amandes naturelle



Pistache : pâte d'amandes pistache coiffée d'une pistache



Noix : pâte d'amandes noix coiffée d'une noix



Orange : mélange de pâte d'amandes naturelle et d'orange confite

Les Pralinés

Mélange d'amandes, noisettes, sucre et chocolat, enrobé de chocolat noir ou lait



Feuilleté : praliné, feuilletine (crêpes dentelles concassées)



Rocher : praliné enrobé d'amandes hachées et caramélisées



Nougatine : praliné entouré de deux plaques de nougatine



Rayé : alternance de praliné fort et doux



Carré : praliné



Duja Noisette : praliné noisette, coiffé d'une noisette entière grillée



Praliné Noix : praliné aux noix, coiffé d'un morceau de noix



Nouveauté Café : mélange de praliné et ganache au café, grain de café



Caissette Raisin : duja (praliné noisette), ganache et raisin au rhum



Clémanaise * : ganache au praliné

* uniquement chocolat noir

Les Caramels

Caramel maison, enrobé de chocolat noir ou lait



Pyramide : caramel liquide, raisins marinés au Cointreau



Ganache caramel ° : ganache au chocolat au lait 32 % et au caramel



Caramel noir ° : caramel tendre, éclats de noix



Caramel tendre * : caramel tendre au chocolat noir 62 %



Crème caramel : caramel liquide (existe au beurre salé)

° uniquement chocolat lait
* uniquement chocolat noir

Autres

enrobés de chocolat noir ou lait



Pêché : caramel de pomme (existe au beurre salé)



Orangette : lamelle d'orange confite enrobée de chocolat avec éclats d'amande



Quartier orange : ganache au chocolat noir 62 % et à l'orange, orange confite



Eclipse : bâtonnets d'amandes grillées et caramélisées, chocolat

Nos chocolats



Les minis ballotins :
Rouge, brique ou blanc.

100g10,50€

Les ballotins :

250g22,00€
 350g29,60€
 500g41,00€
 750g61,00€
 1kg80,00€



Nos bouchons Normands



Les bouchons Normands ont été créés par Monsieur Ratel, prédécesseur de la famille Roussel.

C'est un biscuit aux amandes, fourré de praliné et d'une amande grillée et caramélisée. Chaque extrémité est ensuite trempée dans la noix de coco râpée.

Nos bouchons Normands :

Au poids76,00€/kg
En sachet

En boîte :

<i>- T1 (180g)</i>	<i>16,50€</i>
<i>- T2 (230g)</i>	<i>21,00€</i>
<i>- T3 (300g)</i>	<i>27,00€</i>
<i>- T4 (400g)</i>	<i>37,00€</i>
<i>- T5 (500g)</i>	<i>48,00€</i>
<i>- T6 (700g)</i>	<i>63,00€</i>



Nos bouchées

7



Nous vous proposons 8 bouchées différentes, au chocolat noir et au chocolat au lait :

Le rocher praliné :
praliné enrobé d'amandes
hachées et caramélisées.

La chailly :
ganache au caramel.
Uniquement au chocolat au
lait.

La buchette :
massepin à la pistache.

La rondelle d'orange :
orange confite & pâte
d'amande trempé dans le
chocolat.

Le praliné feuilleté :
praliné, feuilletines (crêpes
dentelles concassées)

Le péché :
caramel de pomme.

Le florentin :
amandes effilées, fruits
confits et chocolat.

La tranche de nougat :
nougat de Montélimar trempé
dans le chocolat.

1 pièce 3,50€

Nos feuilletines et tuiles



Nos feuilletines :

Disque fin de chocolat et crêpes dentelles concassées.

En sachet (150g)11,40€
Noir, lait ou noir & lait. (76€/kg)

En barquette au chocolat :

- 250g19,00€
 - 350g26,60€

Nos tuiles :

Disque fin de chocolat et amandes concassées et caramélisées.

En sachet (150g)11,40€
Noir, lait ou noir & lait. (76€/kg)

En boîte :

- 250g23,50€
 - 350g31,50€



Nos tablettes



Nos tablettes :

Nature (100g)5,00€

Noir 64%, lait ou blanc.

Amer (100g)5,50€

Noir 70%

Noisette (100g)5,50€

Noir 64%, lait ou blanc.

Caramel (100g)5,50€

Noir 64%, lait ou blanc.

Praliné (100g)5,50€

Noir 64%, lait ou blanc.

Caramel (100g)5,50€

Noir 64%, lait ou blanc.

Sans sucre (100g)5,50€

Noir ou lait.

Nos pâtes de fruits



Nos pâtes de fruits :
Groseille, passion, cassis, framboise, fraise, ananas, abricot, orange.

Au poids55,00€/kg

En ballotin (x38 pièces)27,00€

Nos petits fours sucrés et macarons



Nos petits fours sucrés :
Fruités ou chocolatés.

Au poids55,00€/kg

Nos macarons :

Au poids55,00€/kg

En coffret :

- 6 macarons10,00€*
- 9 macarons14,50€*
- 12 macarons18,00€*
- 16 macarons23,00€*



Nos p'tits pots



Nos p'tits pots :

Pâte à tartiner et caramels faits maison.

- *Le caramel (200g)6,50€*
- *Le caramel salé (200g)6,50€*
- *La pâte à tartiner noisette (200g)9,50€*
Fait maison, avec de l'huile de noisette.

Nos guimauves



Nos guimauves :

1 pièce	1,25€
<i>Noir ou lait.</i>	
Sachet de 4	5,00€
<i>Noir, lait ou noir & lait.</i>	

Nos plaques noisettes

Nos plaques noisettes :

Au poids	48,00€/kg
<i>Noir ou lait.</i>	



Les autres gourmandises



Le caramel de pomme :

A l'unité :

Nature, salé ou cannelle.

110g7,80€

230g5,80€

430g7,60€

En lot :

Nature, salé et cannelle.

3x 25g7,80€

3x 110g14,35€

3x 230g19,80€

Les dragés Médicis :

Au poids :

Amandes37,50€/kg

Chocolat noir30,00€/kg

Galets33,50€/kg

Mélange de dragés aux amandes, au chocolat et aux fruits.

Coeurs, chocolat au lait31,00€/kg

Différentes couleurs disponibles



Les autres gourmandises



Les tranches de nougat de Montélimar :

L'unité (100g)5,50€



Les sucettes Barnier :

Le sachet de 106,00€

Les grains de café :

Le sachet (150g)5,75€



Nos p'tits choux



Nos p'tits choux :

- 1 choux 1,50€
- 1 mini choux 0,90€

Les parfums :

- Chocolat noir
 - Praliné maison
 - Chocolat au lait
 - Chocolat au lait & noix de coco
 - Caramel au beurre salé
 - Café
 - Fleur d'Oranger
 - Citron
 - Vanille de Madagascar
 - Pistache
 - Caramel de Pomme
- Framboise
 - Pâte à tartiner
 - Chocolat blanc
 - Spéculoos