

CACAO FAGES

TOULOUSE



Artisan chocolatier
Confiseur | Glacier | Biscuitier



Sylvain et Jérémy
vous présentent leur septième collection,

Un carnet de créations chocolatées, à la fois gourmandes et raffinées. Chaque pièce met en lumière des matières premières d'exception, offrant des associations simples et subtiles.



À travers des mariages délicats, nous sublimons l'origine de chaque cacao rigoureusement sélectionné. Au fil des pages, laissez-vous emporter d'un continent à l'autre, d'un souvenir de voyage à une douceur d'enfance, dans une véritable ode au chocolat. Ganaches, sculptures et autres gourmandises vous révéleront toute la richesse et la diversité de ces trésors cacaotés.

Être chocolatier, c'est avant tout une passion.

Un engagement fondé sur l'humilité, la transmission du savoir-faire et un attachement profond à la qualité, au détail et au service.

Plus qu'un métier, c'est une mission : défendre et promouvoir l'Artisanat, dans toute sa noblesse.

Un immense merci à notre équipe, dont l'implication et l'expertise sont précieuses, tant dans la fabrication et l'innovation que dans la commercialisation de nos créations. Et bien sûr, un grand merci à vous, chers clients. Cacaofages grandit et s'épanouit grâce à votre fidélité et votre passion pour notre chocolat.

Chères lectrices, chers lecteurs,
à vous de déguster !

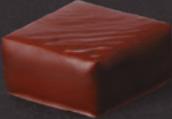
Chocolatement vôtre,
Jérémy & Sylvain

Pour préserver toute la qualité de nos produits, nos chocolats sont garantis sans additifs alimentaires et doivent être dégustés dans un délai de 15 jours.



NOS GANACHES

CALIMA



Ganache pure origine chocolat de Colombie, cacao Criollo et Trinitario de la région de Guaviare.

Ganache made with single origin chocolate from Colombia, wild cocoa from the Guaviare region.

ARTEMISIA



Ganache au Génépi des Alpes, chocolat origine Madagascar et Venezuela.

A Genepi ganache from the Alpes, chocolate origin Venezuela and Madagascar.

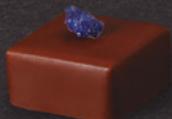
QUITO



Ganache infusée au café d'Equateur, chocolat origine Venezuela et Madagascar.

Ganache infused with Equator coffee, chocolate origin Venezuela and Madagascar.

TOULOUSAINÉ



Ganache parfumée à l'extrait naturel de violette, surmontée d'une gelée de cassis, chocolat origine Antilles.

Toulouse violet ganache topped with blackcurrant gelee, chocolate origin the West Indies.

TAÏNO



Ganache pure origine de République Dominicaine, éclats de fèves de cacao.

Ganache made with premium Dominican Republic chocolate, topped with cocoa nibs.

KÔNOS



Ganache au miel du Causse de la production familiale, infusion de cônes de sapin des Pyrénées, chocolat origine Antilles et Venezuela.

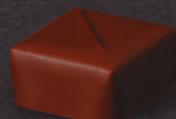
Ganache crafted with family owned honey from the Causse region, infused with Pyrenean fir cones and paired with chocolate from the Antilles and Venezuela.

L'ARDÉCHOISE



Ganache infusée à la vanille de Madagascar et brisures de châtaignes confites, chocolat origine Madagascar.

Ganache infused with Bourbon vanilla and slithers of preserved sweet chestnut, chocolate origin Madagascar.



LADY GREY

Ganache infusée au thé noir Earl Grey, thé blanc et zestes de citron jaune, chocolat origine Antilles et Madagascar.

An Earl Grey infused ganache, with white tea and lemon zest, paired with chocolate from the Antilles and Madagascar.



ISIGNY

Ganache fondante au caramel beurre d'Isigny à la fleur de sel de Guérande, chocolat origine Madagascar.

Soft ganache with caramel made with Isigny butter with Guérande fleur de sel, chocolate origin Madagascar.

NOS GANACHES



CITRUS

Ganache au caramel yuzu, infusion de zestes de citron vert, chocolat Venezuela.

A yuzu caramel ganache, lime zest infusion, chocolate origin Venezuela.



PASSIO

Ganache au caramel fruit de la passion, infusion baies de verveine, chocolat Venezuela et Madagascar.

A passion fruit caramel ganache, infused with verbena berries, paired with chocolate from Venezuela and Madagascar.



LEMPA

Ganache lactée pure origine chocolat du Honduras, variété « Mayan Red », de la région de Copán.

A pure milk chocolate ganache from the Copán region of Honduras called «Mayan Red».



BERGAMIA

Ganache au jus de bergamote, infusion de poivre vert en saumure de Madagascar, chocolat origine Venezuela.

A bergamot juice ganache, infused with pickled green peppers from Madagascar and paired with chocolate from Venezuela.



TENCHA

Ganache infusée au thé Matcha, chocolat origine Pérou.

A matcha tea-infused ganache, paired with chocolate from Peru.

NOS PRALINÉS



ARDILLA

Praliné noisette d'Italie, fabrication à l'ancienne aux éclats de noisettes, pâte de noisette IGP, chocolat origine Madagascar.

Italian hazelnut praline made in the traditional way using hazelnut slivers, PGI hazelnut paste, chocolate origin Madagascar



ANTIGUA

Praliné noisette d'Italie du Piémont et café du Guatemala, fabrication à l'ancienne, chocolat origine Venezuela.

Praline with hazelnuts from the Piedmont region of Italy and Guatemala coffee, made using traditional techniques, chocolate origin Venezuela.



SICILIEN

Praliné onctueux à la pistache, chocolat origine Venezuela.

Creamy praline with Sicilian pistachio nuts, chocolate origin Venezuela.



PÉRIGORD

Praliné aux noix du Périgord AOC finement broyées, cuites au miel de châtaigner, chocolat origine Venezuela.

Praline with finely ground AOC Périgord walnuts, cooked in chestnut honey, chocolate origin Venezuela.

NOS PRALINÉS



PROVENÇAL

Praliné aux amandes Valencia et aux pignons de pins, infusion de romarin du jardin, chocolat origine Venezuela.

A praline made with Valencian almonds and pine nuts, infused with rosemary from garden and paired with chocolate from Venezuela.



BIGOUDÈNE

Praliné lisse aux amandes, fabrication à l'ancienne, aux brisures de crêpes dentelle pur beurre, chocolat origine Madagascar.

Smooth almond praline, made using traditional techniques with crumbled crispy pancake, chocolate origin Madagascar.



CAJOU

Praliné petit grain à la noix de cajou, amandes Valencia, fleur de sel de Camargue, chocolat origine Madagascar.

A praline with cashew nuts, Valencian almonds and Camargue sea salt, paired with chocolate from Madagascar.



KURO GOMA

Praliné sésame noir, amandes Marcona, noisettes d'Italie du Piémont, surmontée d'une gelée de framboise, chocolat origine Madagascar.

A black sesame praline, Marcona almonds, Piedmont hazelnuts, topped with raspberry jelly and paired with chocolate from Madagascar.



HANSEL

Praliné à l'ancienne aux amandes Valencia, pains d'épices, infusion de zestes d'orange, chocolat origine Madagascar.

An old-fashioned praline with Valencian almonds, gingerbread, infused with orange zest and paired with chocolate from Madagascar.



PAPEDA

Praliné aux amandes Valencia, grains de caramel, noix de coco torréfiée, infusion de zestes de combawa, chocolat origine Madagascar.

Praline with Valencia almonds, caramel grains and caramelized toasted coconut, infused with combawa zest, chocolate origin Madagascar.



NOS TABLETTES

Toutes nos tablettes (55gr) sont confectionnées avec des fèves de cacao d'origine, qui proviennent d'un seul pays ou d'une même plantation afin de vous offrir des chocolats d'exception aux arômes uniques.

All our chocolate tablets (55gr) are made with cocoa beans from the same country or from one plantation to offer you only the best chocolate flavor.



MOKAYA 100% : Variété « Criollo », pure plantation, origine Mexique région du Chiapas.

ANTIGO 100% : Variété « Mayan Red », pure origine Honduras de la région de Copàn, issu d'une filière courte.

LOS ANCONES 100% : Variété « Criollo », pure plantation, origine République Dominicaine.

NATURAL 100% : Variété « Nacional d'Equateur », pure origine Equateur, cacao cru, issu d'une filière courte et solidaire, USDA ORGANIC. Médaille d'argent aux « International Chocolate Awards 2014 ».

NATURAL 85% : Variété « Nacional d'Equateur », pure origine Equateur, cacao cru, issu d'une filière courte et solidaire, USDA ORGANIC.

MOKAYA 85% : Variété « Criollo », pure plantation, origine Mexique région du Chiapas.

TUPAC 82% : Variété « Nacional d'Equateur », pure origine Equateur de la province de Los Rios, cacao issu d'une filière courte et solidaire.

SUMBA 75% : Variété « Criollo, Trinitario », pure origine Indonésie de l'Île de Sumba.

TAÎNOS 75% : Variété « Trinitario », pure origine Cuba de la région Baracoa.

CALIMA 75% : Variété « Criollo, Trinitario », pure origine Colombie de la région de Guaviare.

LOS ANCONES 73% : Variété « Criollo », pure plantation, origine République Dominicaine.

VILLA GRACINDA 73% : Variété « Forastero Amelonado », pure plantation, origine Sao Tomé.

TUMA 70% : Variété « Nica Bown » pure origine Nicaragua, issu d'une filière courte.

SAN JOAQUIN 70% : Variété « Criollo Ocumare », origine Venezuela de la région de Barinas.

NOS TABLETTES

HUAYNA 70% : Variété « Nacional d'Equateur », pure origine Equateur de la province d'Esmeraldas, cacao issu d'une filière courte et solidaire.

YAOUNDÉ 70% : variété « Forastero » et « Trinitario», pure origine chocolat du Cameroun. Fruit d'un partenariat entre la confédération des Chocolatiers Confiseurs de France et la coopérative Aristide au Nord Est de Yaoundé.

ANTIGO 70% : Variété « Mayan Red », pure origine Honduras de la région de Copàn, issu d'une filière courte.

BORUCAS 70% : Variété « Trinitarios », pure origine Costa Rica, de la Finca La Amistad, de la province Amajuela, conchage 72 heures.

QEQCHI 70% : Variété « Criollo », pure plantation, origine Guatemala, cacao issu d'une filière courte et solidaire.

ANDOA 70% : Pure origine du Pérou, cacao certifié Fairtrade, USDA ORGANIC.

MAGDANELA 68% : Variété « Criollo Amazonico » cacao sauvage, pure origine Bolivie de la région du Béni, conchage 60 heures.

ANTILLES 66% : Origine Iles des Caraïbes.

LI CHU 64% : Variété « Forastero et Trinitario », origine Vietnam.

SAMBIRANO 64% : Variété « Criollo et Trinitario », origine Madagascar.

PUCALPILLO 50% : Variété « Trinitario », origine Pérou de la région de San Martin.

SUHUM 40% : Cacao de domaine, origine Ghana, district Suhum-Kraoba-Coaltar.

CAOBA 38% : Variété « Carenero superior Trinitario », origine Venezuela de la région de Barlovento.

TANARIVA 33% : Variété « Criollo et Trinitario », origine Madagascar.

KRAOBA 44% (Vegan): Origine Haut Ghana Oriental, district Suhum-Kraoba-Coaltar, chocolat au lait sans lactose, .

DOLCEY 36% : Chocolat blanc caramélisé qui révélant une couleur blond doré, une texture onctueuse et un goût biscuité à la pointe de sel.

LUCERNE 35% (BLANC) : chocolat Grand Cru au lait de foin de la biosphère UNESCO de l'Entelbuch en Suisse, fèves de cacao origine Saint-Domingue.

SUERTE 65% (chocolat pour les personnes diabétiques) : Variété « Criollo, Trinitario, Forastero », origine Saint-Domingue, Madagascar.

SUERTE LACTÉ 41% (chocolat pour les personnes diabétiques) : Variété « Criollo, Trinitario, Forastero », origine Saint-Domingue, Madagascar.

LES TABLETTES FANTAISIES

LUCERNE COCO ET FRAMBOISE: Noix de coco caramélisée, framboises croustillantes, et chocolat blanc 35% Lucerne.

SAMBIRANO ET GRUÉ : Éclats de fèves de cacao de Saint-Domingue BIO, chocolat 64% de cacao,

LES GOURMANDISES DU CACAOFAGES

Retrouvez en boutique toutes nos douceurs qui vous feront retomber en enfance ! Confectionnées avec nos meilleurs chocolats, des fruits secs d'origines contrôlées et d'autres matières premières rigoureusement sélectionnées, elles raviront les palais les plus gourmands.

- Une gamme de confiseries : fruits confits, pâtes de fruits, oursons à la guimauve, nougats, calissons, pralines à la violette et bien d'autres friandises.
- Une gamme de barres chocolatées et rochers au praliné, à la texture et au goût inimitable.
- Une sélection de pâtes à tartiner, mendians, napolitains et autres créations artistiques imaginées par nos chocolatiers.



LES STAGES

Petits et grands, initiez-vous à l'art du chocolat ! Nous proposons plusieurs ateliers :

- Stages artistiques en chocolat : découvrez les secrets du chocolat d'art.
- Stages de création gourmande : réalisez vos propres douceurs chocolatées.
- Découverte de la culture du cacao dans notre atelier.
Nous organisons également des stages sur-mesure pour des événements spéciaux : enterrement de vie de jeune fille, séminaire, comité d'entreprise, sorties entre amis...

Toutes les dates de nos stages sont sur notre site internet : www.cacaofages.com

Réservation par téléphone au 05 34 51 55 52 ou en boutique.

Attention :
places limitées à 6 personnes par stage.
Nous vous conseillons de réserver rapidement.

Les Galeries du CacaoFages
27 rue Réclusane, place de l'Estrapade
31300 Toulouse

●
OFFREZ UN
"BON CADEAU ATELIER"

UNE IDÉE ORIGINALE,
UNIQUE ET TRÈS
GOURMANDE.

LES GALERIES & LE SALON À CHOCOLAT CHAUD

Bien plus qu'une simple boutique, les Galeries du CacaoFages sont un véritable lieu d'expériences dédié au chocolat. Découvrez notre atelier de fabrication entièrement ouvert, ainsi que notre galerie de sculptures en chocolat, véritables œuvres d'art.

Notre salon à chocolat chaud vous invite à une pause gourmande et immersive.

Installé au comptoir « mange-debout », vous pourrez observer nos chocolatiers à l'œuvre à travers une verrière donnant sur le laboratoire. Laissez-vous tenter par une carte de chocolats chauds préparés avec les plus nobles crus de cacao, ainsi que par une sélection de thés et cafés d'exception.



CACAOFGAGES BISCUITERIE & GLACERIE

Attenant à notre chocolaterie-atelier, la Biscuiterie - Glacerie CacaoFages suit le même principe : un laboratoire ouvert, où vous pourrez admirer le savoir-faire de nos artisans biscuitiers et glacières.

Découvrez une sélection de pâtisseries de voyage :

- Pains d'épices, cakes, cookies, fondants au chocolat, biscuits, macarons...
- Une gamme raffinée de sorbets et crèmes glacées, élaborés avec des ingrédients de qualité.

En été, profitez de notre terrasse et d'une carte spécialement pensée pour la saison !



VOS NOTES GOURMANDES :