



Pour bien préparer votre commande!

Pour valoriser vos produits
cadeaux ou faciliter la
redistribution, pensez
au sachet Daniel Stoffel !



SACHET PAPIER
DANIEL STOFFEL
Ref. 82-1511 0,35€

À l'intérieur,
votre page **MÉMO.**

« Une boîte pour Marc et Nicole, des Pères Noël pour les enfants. Et Mamie, qu'est-ce qu'elle aime ? » Pour vous aider à faire vos vœux et surtout pour n'oublier personne, Daniel Stoffel a ajouté pour vous une nouvelle page mémo à ce catalogue. Ainsi, lorsque votre choix sera fait, vous pourrez remplir votre bon de commande sans hésiter ! Et pour une dégustation, rendez-vous dans nos magasins !



www.daniel-stoffel.fr

Noël 2012



Haguenau

Chocolaterie Daniel STOFFEL
50, route de Bitche
67500 HAGUENAU

Tel. 03 88 63 95 95
accueil@daniel-stoffel.fr

Ouverture du magasin de vente
Du lundi au samedi de 9h à 18h30 (en continu)



Ribeauvillé

Chocolaterie du Vignoble Daniel STOFFEL
Route de Guémar
68150 RIBEAUVILLE

Tel. 03 89 71 20 20
chocolaterieduvignoble@daniel-stoffel.fr

Ouverture du magasin de vente
Du lundi au samedi de 10h à 19h (en continu)



Il était une fois un amour de Chocolat

DANIEL STOFFEL

LE MAÎTRE CHOCOLATIER
DE TOUTES VOS ENVIES

www.daniel-stoffel.fr

DANIEL STOFFEL

LE MAÎTRE CHOCOLATIER
DE TOUTES VOS ENVIES

www.daniel-stoffel.fr

Vos préférés...



Le
BEST of
Daniel Stoffel

Chardons - Ballotin de 325g

Spécialité tout chocolat, aux 9 liqueurs assorties.

- page 25 -

Pralinissimo - Ballotin de 280g

100% ! Une sélection de délicieux bonbons de chocolat fourrés au pralin.

- page 28 -

Feéries lait - Sachet 250g

Figurines fourrées au pralin, enrobées de chocolat au lait.

- page 51 -

Saint Nicolas - 100g

Moulage chocolat au lait. H 17,5 cm.

- page 37 -



*Hopla, prowiere e mol
ebs nejes, 's isch
hundsmassig guet**

...on parle de nouveautés



Ours' spéculoos - 230g

Moulage chocolat au lait et aux éclats de spéculoos, H 20 cm.

- page 41 -



Escale gourmande - 865g

Coffret prestige façon cuir, fermeture bouton pression et intérieur tissu.

- page 63 -



Saveurs du moment - 150g

Collection de 4 bonbons de chocolat aux saveurs du moment.

- page 64 -



Pâte à tartiner Mimmh... - 200g

Délicieux et onctueux chocolat gianduja noisettes lait et praliné amande, prêt à tartiner.

- page 46 -

Stoffel, saveurs du monde et savoir-faire d'Alsace depuis 1963

Cette précieuse fève qui a le goût d'un rêve

Que seraient les vins d'Alsace s'il n'y avait ces délicieux grains de raisins issus de différents cépages. Il en va de même du chocolat : tout commence avec la qualité et l'origine des fèves de cacao qu'il faut savoir choisir et traiter pour qu'elles révèlent tout leur caractère et leur délicatesse.

Faire, bien faire, encore mieux faire...
la perfection, ça se travaille !

Même pour les plus petites bouchées de plaisir, il faut mettre les grands moyens. Depuis ses débuts, dans les années 60, Daniel Stoffel a fixé le cap sur la qualité et a toujours poursuivi dans cette voie.

« Avantage aux chocolatiers artisanaux »

Faire son marché au cacao, c'est à la fois une mission et une passion. En bon artisan, Daniel Stoffel y passe du temps, fait sa sélection et se montre très exigeant. Car ce sont les bons cacaos qui font les excellents chocolats !



L'Alsace a le talent d'apprécier les bonnes choses

Qui sont les clients de Daniel Stoffel ? Ce sont avant tout des Alsaciens qui, chacun le sait, savent apprécier les bonnes choses et ont le palais particulièrement délicat. Mais, comme la réputation de l'entreprise a dépassé les frontières, environ 30% des spécialités Daniel Stoffel vont régaler les amateurs du monde entier.

Une usine ? Plutôt un atelier d'orfèvre !

Toute la production de chocolat est réalisée à Haguenau et à Ribeauvillé, dans les deux sites de Daniel Stoffel qui accueillent les visiteurs tout au long de l'année. Ils peuvent ainsi se rendre compte du soin et de l'attention dont bénéficie chaque bouchée de chocolat.

Martine et Laurent, la seconde génération tout chocolat

Daniel Stoffel est toujours chez lui dans ses chocolateries. Mais, voilà plus de 10 ans que ses enfants, Martine et Laurent, pilotent la destinée de l'entreprise familiale à la plus grande fierté de leur papa chocolat. Ensemble, ils oeuvrent, sans relâche et avec passion, à développer toujours plus l'excellence des matières premières, l'innovation et l'équilibre parfait des chocolats. Une belle aventure ambitieuse et respectueuse du patrimoine artisanal, acteur magique du monde du chocolat en Alsace.

Commandez chez Daniel Stoffel et passez un joyeux Noël*

[diction alsacien]

Commandez tranquillement,
nous livrons toujours à temps !

Avant les fêtes, votre temps est précieux : choisissez tranquillement chez vous, évitez les courses inutiles et laissez faire l'équipe Daniel Stoffel. Comme chaque année, vous serez livré comme il faut, quand il faut.

Une équipe passionnée

Du chocolat industriel ? Non merci ! Pour conserver la fidélité de ses clients, Daniel Stoffel mise sur les valeurs de l'artisanat : une entreprise familiale, une équipe de collaborateurs proches et impliqués, la liberté de créer... et un contact direct avec les consommateurs.

Pour tous les goûts

Qui peut résister au chocolat ? aux douceurs ? aux saveurs délicates ? Au fil de ces pages, vous trouverez de quoi faire plaisir à tous, sans vous tromper. Alors, prévoyez quelques petits ballotins en réserve, pour une invitation imprévue en décembre ou une visite surprise en janvier.



Hagenau

Consommer local,
c'est encore meilleur

Daniel Stoffel, c'est une entreprise régionale qui fabrique tous ses chocolats à Hagenau et Ribeauvillé : consommer local, c'est rassurant...



Ribeauvillé



Le respect du consommateur

Daniel Stoffel a créé son entreprise et l'a développée en gagnant la confiance du consommateur et celle de centaines de comités d'entreprises : ce n'est pas le fruit du hasard, c'est le résultat d'un engagement total pour votre satisfaction.



Un artisanat de haute qualité

Les recettes de Daniel Stoffel sont issues d'un authentique savoir-faire artisanal : c'est facile à vérifier, il vous suffit de participer à l'un des ateliers découverte... et peut-être que les chocolatiers partageront avec vous quelques-uns de leurs secrets.

La Chocolaterie du Vignoble à Ribeauvillé :

une belle étape sur la Route des Vins d'Alsace

Le chocolat, c'est le plaisir... et le plaisir, c'est le partage : Daniel Stoffel a créé ce lieu unique pour vous permettre de rencontrer une équipe de chocolatiers passionnés, prêts à vous initier à cet univers de goûts et de saveurs.

Groupes, familles, promeneurs...
vous êtes tous les bienvenus
pour une visite libre ou guidée !



Daniel Stoffel

Maître
Chocolatier

Visiter une vraie
chocolaterie,
c'est bon pour le moral,
surtout au cœur de l'hiver :
à bientôt chez nous !

Pour connaître le programme du moment,
consultez les actualités sur notre site.



Boîtes et ballotins

*Créés et fabriqués à Haguenau,
appréciés dans le monde entier*



Florilège

Le plaisir est dans la variété

Les boîtes Florilège sont un vrai plaisir de collectionneur : goûts, saveurs, couleurs...
petites ou grandes séries, une multitude d'émotions chocolatées se succèdent, au rythme de vos envies.



Granité - Chocolat au lait
Gianduja pur noisettes
parsemé d'éclats
de noisettes torréfiées.



Zuela - Chocolat au lait
Ganache pure origine
Vénézuéla.



Granis - Chocolat au lait
Praliné amandes et
noisettes parsemé d'éclats
de noisettes torréfiées.



Pralinos - Chocolat au lait
Praliné amandes
et noisettes parsemé
d'éclats de spéculoos.



Knoboco - Chocolat au lait
Duo de ganache noire de
coco et ganache amère.



Pistachio - Chocolat au lait
Pâte d'amande à la
pistache.



Authentique - Chocolat noir
Ganache mi-amère nature.



Peridot - Chocolat au lait
Duo gianduja pur noisettes
et pâte d'amande.



Nolwenn - Chocolat au lait
Praliné amandes et noisettes
parsemé de crêpes dentelles
croustillantes.



Elsass Gewurtz - Chocolat noir
Ganache mi-amère au
raisin macéré au Marc
de Gewurtz.



Daniel Stoffel

**Maître
Chocolatier**

« Doucement, c'est meilleur »

Prenez le temps de déguster, en deux ou trois
bouchées, pour laisser aux différents arômes
le temps de se développer.



Café - Chocolat au lait
Gianduja pur noisettes
au café.



Carré Or - Chocolat noir
Ganache mi-amère
au café pur Arabica.



Pralino - Chocolat au lait
Praliné amandes et
noisettes.

Florilège
Le plaisir est dans la variété

Florilège



Florilège - Boite de 240g

Collection de bonbons de chocolat Grande Tradition.

Ref 1 - 102 (Soit le kg : 65,29 €) **15€⁶⁷**



Flori noir - Boite de 240g

100 % Collection de bonbons de chocolat noir Grande Tradition.

Ref 2 - 104 (Soit le kg : 63,42 €) **15€²²**



Florilège - Boite de 480g

Collection de bonbons de chocolat Grande Tradition.

Ref 3 - 103 (Soit le kg : 57,44 €)

27€⁵⁷



Florilège

Le plaisir est dans la variété

Ohne Zucker à wer
mit voll Pläsier!*



Florilège - Ballotin de 280g

Collection de bonbons de chocolat Grande Tradition.

Ref. 4-708 (Soit le kg : 49,21 €) **13€⁷⁸**



Flori'light - Ballotin de 280g

100% ! Une sélection de bonbons de chocolat sans sucre, avec édulcorant [28 chocolats, 10 variétés], enrobage de chocolat au lait et noir.

Ref. 5-740 (Soit le kg : 61,68 €)

17€²⁷

* Sans sucre, mais avec beaucoup de plaisir !



Flori'dark - Ballotin de 280g

100% ! Une sélection des meilleurs bonbons de chocolat noir [28 chocolats, 13 variétés], enrobage de chocolat noir.

Ref. 6-790 (Soit le kg : 49,18 €)

13€⁷⁷

Jusqu'à
**8 TABLETTES
OFFERTES !***



* à partir de 125 € de commande

Maestro !

Le craquant et le fondant

De fines coquilles de chocolat noir ou au lait délicatement craquantes, garnies de délicies fondants : c'est magistralement maestro.



Daniel Stoffel

**Maître
Chocolatier**

« Un travail de création »

Réaliser une collection est un exercice difficile : il faut bien sûr de la variété mais il faut aussi garder un fil conducteur, un esprit de famille.

Maestro ! - Ballotin de 190g

Collection de 16 bonbons de chocolat Découverte, 8 sensations gustatives inédites sous un enrobage en chocolat extrêmement fin.

Ref. 7-784 (Soit le kg : 91,05 €)

17€³⁰



Canzone

Coulis de framboise sur son praliné pur amande de Valence dans son croquant de chocolat noir.



Opéra

Praliné pur noisette de Piémont sur sa noisette entière sablée et caramélisée dans son croquant de chocolat au lait.



Bolero

Coulis de cassis et ganache au crémant de Ribeaupville dans son croquant de chocolat noir.



Rhapsodie

Compote d'orange sur ganache pur cru Vénézuéla et gruê de cacao dans son croquant de chocolat noir.



Fugue

Coulis de mandarine sur praliné amande et noisette infusé de coriandre dans son croquant de chocolat au lait.



Prélude

Praliné amande et noisette et son fondant de caramel aux arachides dans son croquant de chocolat au lait.



Toccata

Double ganache café de Colombie et ganache au Whisky 12 ans d'âge dans son croquant de chocolat au lait.



Menuet

Double ganache fruit de la passion sur ganache vanille et râpé de noix de cecoc dans son croquant de chocolat noir.

Escapades

Voyagez autour du monde en classe «chocolat»

Ce tour du monde imaginaire vous fera voyager sur la mappemonde des sens. A chaque escale, vous pourrez enrichir votre vocabulaire : delicious, schmackhaft, dulce, sottile, uitstekend...



Escapades - Coffret de 255g

Collection de 18 saveurs de bonbons de chocolat
Grande Dégustation

Ref. 8-719 (Soit le kg : 66,67 €)

17€⁰⁰



Escapades - Boîte de 150g

Collection de 18 saveurs de bonbons de chocolat
Grande Dégustation

Ref. 9-142 (Soit le kg : 86,00 €)

13€²⁰



Papeete

La ganache amère parfumée à la vanille de Tahiti, enrobée de chocolat au lait ; une saveur des îles pour vous dépayser.



Mexico

La ganache mi-amère, avec son jus de citron vert allongé d'un doigt de tequila, enrobée de chocolat au lait. Très saisonnier !



Los Angeles

Le pralin pur amandes récoltées sous le soleil, aux lèves de cacao torréfiées et concassées enrobé de chocolat noir.



Artigues

Le gianduja pur noisettes à la noix de coco rafraîchissante, dans son enrobage de chocolat au lait. Direction les Antilles.



Rio

La pâte d'amande et son mélange secret d'épices et d'oranges, enrobés de chocolat noir. Un carnaval de sensations.



Sao Tomé

La ganache amère et son cacao pur origine de l'île de Sao Tomé, en Afrique occidentale, enrobée de chocolat noir.



Biscuits

Le pralin pur noisettes au croquant enrobé de chocolat au lait. Viva España !



Guérande

Le pralin amandes et noisettes, relevé d'une touche de fleur de sel de Guérande, enrobé de chocolat noir. Des parfums entre ciel et mer...



Londres

La ganache mi-amère délicatement parfumée de menthe fraîche, dans son enrobage de chocolat noir - so british !



Paris

La ganache mi-amère soulignée d'une touche de crème de cassis, enrobée de chocolat noir ; le grand goût français.



Milano

La ganache lactée au cappuccino et son enrobage de chocolat au lait ; toute l'élégance italienne dans un grand chocolat.



Syracuse

La ganache mi-amère au thé noir infusé, parfumée de son zeste de bergamote, dans son enrobage de chocolat noir. Une escale sicilienne...



Vienne

La ganache mi-amère associée à la saveur de la pulpe de framboise, enrobée de chocolat au lait, à la mode viennoise.



St-Petersbourg

Le pralin amandes et noisettes, relevé d'un anis vert, dans son enrobage de chocolat au lait ; pour l'intelligentsia du goût !



Mohé

La ganache mi-amère mêlée de pulpe de fruits exotiques, enrobée de chocolat au lait ; une saveur tropicale inspirée des Seychelles.



Serovok

Le pralin pur amandes relevé d'une pincée de poivre noir, judicieusement enrobé de chocolat noir.



Pekin

Le gianduja pur noisettes à la cannelle, dans son enrobage de chocolat au lait. Éveil des sens garanti !



Tokyo

Le pralin amandes et noisettes, aromatisé de pulpe de gingembre, enrobé de chocolat noir, saveur subtile de l'Extrême-Orient.

Fruits de mer

Fruits de mer

Il y a les inconditionnels et ceux qui adorent

Les authentiques fruits de mer Daniel Stoffel ont un succès fou et il y en a pour tous les goûts : noir, au lait et blanc, ils ont tous très bon caractère !



Fruits de mer - Ballotin de 250g

Bonbons de chocolat fourrés au pralin, enrobés de chocolat au lait, noir et blanc.

Ref. 10 - 780 (Soit le kg : 35,36 €)

8€⁸⁴



Fruits de mer - Ballotin de 500g

Bonbons de chocolat fourrés au pralin, enrobés de chocolat au lait, noir et blanc.

Ref. 11 - 781 (Soit le kg : 33,48 €)

16€⁷⁴



Orangettes

Pas de doute, c'est vraiment Noël

L'hiver, c'est la saison des bonnes oranges, celles qui font les bonnes orangettes, tout de noir vêtues.



Orangettes - Ballotin de 230g

Ecorces d'orange confites, enrobées de chocolat noir.

Ref. 12 - 715 (Soit le kg : 57,04 €)

13€¹²

Chardons

Neuf couleurs pour neuf liqueurs

Poire Williams, Mirabelle, Cointreau, Marc de Champagne... saurez-vous reconnaître les neuf liqueurs dans leur écrin de chocolat ?



Chardons - Ballotin de 325g

Spécialité tout chocolat, aux 9 liqueurs assorties : Poire Williams, Cointreau, Mirabelle, Rhum, Framboise, Kirsch, Marc de Champagne, Grand-Marnier, Prune - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé...

Ref. 13 - 785 (Soit le kg : 41,66 €)

13€⁵⁴

Rochers

Toute résistance est inutile

Noir ou au lait, voici les deux faces d'un même plaisir, craquant et croquant. Un grand classique qui tient toujours ses promesses.



Rochers - Ballotin de 325g

Eclats d'amandes caramélisées, enrobés de chocolat noir et au lait.

Ref. 14 - 788 (Soit le kg : 45,38 €)

14€⁷⁵



Croquantines

«Non, non, rien n'a changé...»

On ne change pas une recette qui triomphe : chaque année, les croquantines remportent un succès mérité... et disparaissent sous la dent impitoyable des amateurs ravis.



Croquantines - Ballotin de 350g

Truffes fourrées au pralin enrobées d'éclats de noisettes.

Ref. 15 - 750 (Soit le kg : 47,14 €)

16€⁵⁰



Griottes

Avec du kirsch d'Alsace, c'est encore meilleur

De vraies griottes et du vrai kirsch pour un vrai plaisir : chez Daniel Stoffel, on ne plaisante pas avec les grands classiques.



*Mit echte Elsässer
Kirsche, fer besseri Litt**

Griottes - Ballotin de 250g

Spécialités aux griottes et au kirsch enrobées de chocolat noir - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Ref. 16-782 (Soit le kg : 75,92 €)

18€⁹⁸

*Avec des vrais fruits alsaciens, pour les gens exigeants

Pralinissimo

Presque un péché !

Le pralin, c'est tout un art, une science, un culte. Et quand en plus, il faut choisir entre neuf variétés, cela devient un vrai supplice.



Pralinissimo - Ballotin de 280g

100% ! Une sélection de délicieux bonbons de chocolat fourrés au pralin (28 chocolats, 9 variétés de pralin), enrobés de chocolat au lait et noir.

Ref. 17-729 (Soit le kg : 49,64 €)

13€⁹⁰



Carrés de Noël

Carrés de Noël Carrément trop bons

Les carrés de Noël vous proposent de nouvelles recettes, de nouvelles saveurs...
tout en douceur, pour votre plus grand bonheur.



Carrés de Noël - Ballotin de 250g

Collection de bonbons de chocolat : feuilletine
chocolat au lait, pralin amande chocolat blanc,
grué chocolat noir et praligrain chocolat marbré.

Réf. 18-721 (Soit le kg : 34,00 €)

8€⁵⁰



Carrés de Noël - Ballotin de 500g

Collection de bonbons de chocolat : feuilletine
chocolat au lait, pralin amande chocolat blanc,
grué chocolat noir et praligrain chocolat marbré.

Réf. 19-722 (Soit le kg : 31,00 €)

15€⁵⁰

Jusqu'à
**8 TABLETTES
OFFERTES !***

*à partir de 125€
de commandes

Truffles

Avec un T comme Terriblement Tentatrices

Exercice de style incontournable, la truffe dit la vérité, toute la vérité, rien que la vérité sur le talent du chocolatier et sur la fraîcheur des ingrédients.



Quartet - Boîte de 300g

Truffles assorties 4 saveurs : Marc de Champagne, Whisky, Grand-Marnier, Cognac - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Ref. 20-188 (Soit le kg : 60,53 €)

18€¹⁶



Soliste - Ballotin de 350g

Truffles nature enrobées de cacao amer

Ref. 21-755 (Soit le kg : 35,71 €)

12€⁵⁰

Escargots de Noël

Prenez tout votre temps

L'escargot se déguste lentement, délicatement, cérémonieusement. Car à n'en faire qu'une bouchée, vous verriez venir trop vite la fin de la boîte.



Daniel Stoffel
Maître
Chocolatier

Escargots - Boîte de 450g

Escargots fourrés au pralin tendre, enrobés de chocolat au lait et noir.

Ref: 22-150 (Soit le kg : 42,22 €)

19€⁰⁰

« Mon pralin, j'y tiens »

Quand je rencontre un jeune chocolatier, on parle pralin : qualité des ingrédients, caramélisation progressive, finesse du broyage... et je vois vite à qui j'ai affaire. Parce que sur le pralin, je suis intraitable !



Escargots Lait - Sachet 250g

Escargots lait fourrés au pralin tendre, enrobés de chocolat au lait.

Ref. 23-9647 (Soit le kg : 30,64 €)

7€⁶⁶



Escargots Noir - Sachet 250g

Escargots fourrés au pralin tendre, enrobés de chocolat noir.

Ref. 24-9646 (Soit le kg : 29,96 €)

7€⁴⁹

Les Gourmandises de Noël

Avec des décors peints à la main par nos chocolatiers



* C'est incroyables, toutes les couleurs sont possibles à la main.



*'s isch nit ze glawe, àlli Färwe sin håndgemolt**

Le BEST of Daniel Stoffel

Saint Nicolas - 100g

Moulage chocolat au lait. H 17,5 cm.

Ref. 25 - 01 (Soit le kg : 26,30 €) 2€⁶³



Traîneau - 60g

Moulage chocolat au lait. H 10 cm.

Ref. 26 - 28 (Soit le kg : 27,50 €) 1€⁶⁵



Nouveau
N
Nouveau

*Schimmele, schimmele,
tràp tràp tràp,
lass m'r der
Schokolà hinte e nàb**

Mon beau Sapin - 140g

Moulage chocolat au lait. H 18 cm.

Ref. 27 - 30 (Soit le kg : 25,84 €)

3€⁶²



Papa Noël - 200g

Moulage chocolat au lait. H 25,5 cm.

Ref. 28-14 (Soit le kg : 21,00 €)

4€²⁰

* Extrait d'une comptine alsacienne : "L'été s'en va", sans crier le chocolat dans la gorge.



Lutin - 50g

Moulage chocolat au lait. H 13,5 cm.

Ref. 29 - 07 (Soit le kg : 23,40 €)

1€¹⁷



Nouveau
N
Nouveau

Nounours - 130g

Moulage chocolat au lait. H 16,5 cm.

Ref. 30-29 (Soit le kg : 26,85 €)

3€⁴⁹



14 Gourmandises de Noël

Ours' riz soufflé - 215g

Moulage chocolat au lait au riz soufflé.
H 20 cm.

Ref. 31-23 (Soit le kg : 29,86 €)

6€⁴²

Ours' amandes - 235g

Moulage chocolat noir aux éclats d'amandes.
H 20 cm.

Ref. 32-27 (Soit le kg : 32,04 €)

7€⁵³

Ours' feuilletine - 220g

Moulage chocolat au lait aux crêpes dentelles.
H 20 cm.

Ref. 33-19 (Soit le kg : 28,86 €)

6€³⁵

Ours' nougat - 225g

Moulage chocolat au lait aux éclats de nougat.
H 20 cm.

Ref. 34-24 (Soit le kg : 32,00 €)

7€²⁰

Ours' spéculoos - 230g

Moulage chocolat au lait aux éclats de spéculoos.
H 20 cm.

Ref. 35-21 (Soit le kg : 27,00 €)

6€²¹

Ours' noix de coco - 215g

Moulage chocolat blanc à la noix de coco. H 20 cm.

Ref. 36-22 (Soit le kg : 25,35 €)

5€⁴⁵



Lot de 4 Saint Nicolas - 400g

Moulages chocolat au lait, 4 x 100g. H 17,5 cm.

Ref. 37-4101 (Sort le kg : 19,98 €)

7€⁹⁹



Daniel Stoffel

**Maître
Chocolatier**

« Les enfants,
il faut toujours
les surprendre ! »

Entre Saint Nicolas et les enfants,
c'est une ancienne histoire qu'il faut
continuer à faire vivre : c'est pourquoi
Daniel Stoffel crée chaque année,
avec tant d'amour, de nouveaux
moulages.



Nicolas - 13 pièces

Collection de moulages et de friandises choco-
latées.

Ref. 38-9623

5€¹⁷





Balthazar - 7 pièces

Collection de moulages et de friandises chocolatées.

Ref. 39-04

2€³³



Melchior - 11 pièces

Collection de moulages et de friandises chocolatées.

Ref. 40-9622

4€²¹



Noël magique - 25 pièces

Collection de 25 pièces :
 Nounours chocolat au lait décoré 130g
 Lutin chocolat au lait décoré 50g
 Traîneau chocolat au lait décoré 60g
 Pèlerine chocolat blanc 35g
 Pèlerine chocolat noir 35g
 5 escargots lait fourrés pralin tendre, soit 62,5g
 15 papillons fourrés pralin, soit 165g.

Ref. 41-9616

18€⁹⁶



SANS
SUCRE

Bozo sans sucre - 175g

Moulage chocolat au lait sans sucre
avec édulcorant. H 15 cm.

Ref. 42-1701 (Sort le kg : 36,97 €)

6€⁴⁷



Chau'cho - 54g

Lot de 2 sucettes tout chocolat au lait, enrobées de chocolat noir, à tremper dans un bol de lait, 2 x 27g.

Ref. 43-12295 (Soit le kg : 64,81 €)

3€⁵⁰



Pâte à tartiner Mmmh... - 200g

Délicieux et onctueux chocolat gianduja noisettes lait et praliné amande, prêt à tartiner.

Ref. 44-1008 (Soit le kg : 34,60 €)

6€⁹²



Papillons - sachet 500g

Papillotes fourrées au pralin, enrobées de chocolat au lait et noir.

Ref. 45-9832 (Soit le kg : 24,42 €)

12€²¹





Croc'lait - sachet 250g

Minis Père Noël chocolat au lait.

Ref. 46-9606 (Soit le kg : 20,44 €) **5€¹⁶**



Croc'lait maxi - boîte 700g

Minis Père Noël chocolat au lait.

Ref. 47-03 (Soit le kg : 22,79 €) **15€⁹⁵**



Croc'blanc - sachet 250g

Minis Père Noël chocolat blanc.

Ref. 48-9608 (Soit le kg : 20,52 €) **5€¹³**



Croc'noir - sachet 250g

Minis Père Noël chocolat noir.

Ref. 49-9607 (Soit le kg : 20,56 €) **5€¹⁴**



*Wärt e mol, ich häb
ebs fer dich: so'nicher
Schokolà findsch
nirjeds andersch.**



Féeries assorties - sachet 250g

Figurines fourrées au pralin, enrobées de chocolat au lait, noir et blanc.

Ref. 50-9640 (Soit le kg : 23,96 €)

5€⁹⁹

* Although we're a quality choice for you, our chocolates contain 2% to 5% of tanned milk per allergen.



Féeries lait - sachet 250g

Figurines fourrées au pralin, enrobées de chocolat au lait.

Ref. 51-9639 (Soit le kg : 23,80 €)

5€⁹⁵



Féeries noir - sachet 250g

Figurines fourrées au pralin, enrobées de chocolat noir.

Ref. 52-9641 (Soit le kg : 22,20 €)

5€⁵⁵



Maxi buchettes lait - 200g

Pâte d'amande parsemée d'éclats d'amandes, enrobée de chocolat au lait, 2 x 100g.

Ref. 53 - 682 (Soit le kg : 32,50 €)

6€⁵⁰



Duo châtaignes lait - 100g

Châtaignes fourrées au pralin, enrobées de pâte d'amande et de chocolat au lait - le lot de 2 châtaignes de 50g chacune.

Ref. 54 - 645 (Soit le kg : 58,90 €)

5€⁸⁹



Duo châtaignes noir - 100g

Châtaignes fourrées au pralin, enrobées de pâte d'amande et de chocolat noir - le lot de 2 châtaignes de 50g chacune.

Ref. 55 - 649 (Soit le kg : 58,50 €)

5€⁸⁵



Croc bloc riz soufflé - 200g

Bloc chocolat lait au riz soufflé, à croquer !

Ref. 56 - 1642 (Soit le kg : 27,60 €)

5€⁵²



Croc bloc noix de coco - 200g

Bloc chocolat blanc à la noix de coco, à croquer !

Ref. 57 - 1640 (Soit le kg : 27,45 €)

5€⁴⁹



Croc bloc amande - 200g

Bloc chocolat noir aux éclats d'amande, à croquer !

Ref. 58 - 1644 (Soit le kg : 27,50 €)

5€⁵⁰



Happy Père Noël - 200g

Figurines aux 2 chocolats lait et blanc.

Ref. 59-9845 (Soit le kg : 25,95 €)

7€¹⁷



Choco'tendresses - 200g

Guimauves trempées dans un délicieux chocolat.

Ref. 60-9936 (Soit le kg : 24,50 €)

4€⁹⁰



Pause-café maxi - 900g

Carrés de chocolat noir de dégustation, 72% de cacao, la boîte de 180 pièces minimum.

Ref. 61-904 (Soit le kg : 27,74 €)

24€⁹⁷



Choc'amandes - 110g

Amandes enrobées de chocolat et de cacao amer.

Ref. 62-9501 (Soit le kg : 50,44 €)

5€⁵⁷



Pures Origines

En version dégustation, les meilleurs crus purses origines du Monde font le bonheur des amateurs



lot de 4 tablettes Pures Origines - 400g

100 % Pures Origines, Sao Tomé 75%, Pérou 64%, Venezuela 43% et Madagascar 64%. Lot de 4 tablettes de 100g chacune.

Ref. 63 - 1927 (500g le kg) 23,75 €

13€⁵⁰



Pures Origines - Ballotin de 200g

100% Collection de 24 bonbons de chocolat Pures Origines, 4 variétés - Sao Tomé, Pérou, Venezuela et Mexique.

Ref. 64 - 783 (500g le kg) 11,95 €

12€⁹⁰



Sao Tomé

Un chocolat noir allié à un goût très intense et de sublimes notes florales et fruitées.



Mexique

Un corps puissant de cacao prévalant en bouche et une complexité inédite de notes aromatiques et fruitées. Un chocolat noir raffiné.



Pérou

Remarquable pour son goût de cacao légèrement oxydé allié à une touche fruitée. Un chocolat noir doux et crémeux.



Venezuela

Un cru très équilibré exaltant des parfums de fèves grillées et un chocolat au lait riche et crémeux.



Tablettes

*Un carré, deux carrés,
une barre... les tablettes ont le bon
goût de se plier à toutes vos
exigences. Encore un carré ?*



Tablette lait 36% - 100g

Tablette chocolat au lait 36% de cacao.

Ref. 65 - 1600 (Soit le kg : 22,00 €)

2€²⁰



Tablette noir 70% - 100g

Tablette chocolat noir 70% de cacao.

Ref. 66 - 903 (Soit le kg : 23,20 €)

2€³²



Tablette blanc - 100g

Tablette chocolat blanc 33% de beurre de cacao.

Ref. 67 - 1601 (Soit le kg : 22,20 €)

2€²²



Tablette mendiant - 140g

Tablette chocolat au lait 36% de cacao, parsemée de fruits secs : raisins, amandes, noisettes, pistaches et écorces d'oranges, une explosion de saveurs !

Ref. 68 - 1604 (Soit le kg : 26,79 €)

3€⁷⁵

www.daniel-stoffel.fr - page 59 -

La Boutique cadeaux

Sous le sapin, en décor de table ou à garder en réserve pour une bonne occasion, les cadeaux Daniel Stoffel ont toujours la cote.



Pause-café - 210g

Etui garni de Pause-Café : carrés de chocolat noir de dégustation 72% de cacao, 42 pièces.

Ref. 69 - 1648 (Soit le kg : 61,90 €)

13€⁰⁰

Trio chocolat - 230g

Mini-tablettes chocolat lait, noir et blanc.

Ref. 70 - 1635 (Soit le kg : 35,67 €)

8€²⁵

Trio chocolat sans sucre - 230g

100 % Mini-tablettes chocolat sans sucre avec édulcorant, lait, noir et blanc.

Ref. 71 - 1646 (Soit le kg : 43,26 €)

9€⁹⁵

www.daniel-stoffel.fr - page 61 -



Croc's saveurs - 450g

Morceaux de chocolat au lait, blanc et noir, avec inclusions de grûs, amandes, noisettes, pistaches, pépites de fraise, noix de coco.

Ref. 72 - 5967 (Soit le kg : 43,33 €)

19€⁵⁰



Les inattendus - 300g

Palets en chocolat noir inclusions pistaches, chocolat noir inclusions amandes, chocolat au lait inclusions noix de coco, chocolat au lait inclusions noisettes.

Ref. 73 - 5445 (Soit le kg : 49,20 €)

14€⁷⁶



Instant bouchées - 300g

Assortiment découverte :

- Châtaigne chocolat au lait et châtaigne chocolat noir
- Rocher géant chocolat au lait et rocher géant chocolat noir
- Bûchette chocolat au lait et bûchette chocolat noir

Ref. 74 - 5442 (Soit le kg : 58,33 €)

17€⁵⁰



Truffles en fête - 400g

Sac en tissu garni de 400g de truffes nature et enrobées de cacao amer.

Ref. 75 - 5439 (Soit le kg : 59,00 €)

23€⁶⁰



Escalade gourmande - 865g

Coffret prestige façon cuir, fermeture bouton pression et intérieur tissu, comprenant :

- Gewurztraminer Domaine Bott Ribeaupville 37,5 cl
- Bonbons de chocolat Florilège 280g
- Sachet Pause-Café 225g
- Sachet Chardons liqueurs assortis 150g
- Bûchette lait et bûchette noir de 50g chacune
- Papillons pralin 110g.

Ref. 76 - 6795 (Soit le kg : 61,27 €)

53€⁰⁰

*Hopla, widder e mol ebs nejes**



Pâtes de fruits Maison, bien sûr... - 150g

Saveurs assorties : ananas, abricot, fraise, framboise, myrtille, mandarine, mangue, griotte, litchi, papana.

Ref. 77 - 151 (Sort le kg : 6A,20 €)

9€⁹³



Saveurs du moment - 150g

Collection de 4 bonbons de chocolat aux saveurs du moment : ganache mandarine aux épices de vin chaud enrobage chocolat noir, ganache cannelle enrobage chocolat noir, praliné aux noisettes à la badiane enrobage chocolat lait, praliné aux noisettes au citron et coriandre enrobage chocolat lait.

Ref. 78 - 9103 (Sort le kg : 4A,60 €)

6€⁶⁹



Ettoffe gourmande - 17 pièces

Collection de moulages et de friandises chocolatées.

Ref. 79 - 9618

9€⁹⁹



Cabosse Lait - 270g

La réplique en chocolat du fruit du cacaoyer ! Cabosse chocolat au lait garnie de féeries fourrées au pralin enrobées de chocolat au lait, noir et blanc.

Ref. 80 - 5432 (Sort le kg : 36,26 €)

9€⁷⁹



Cabosse Noir - 270g

La réplique en chocolat du fruit du cacaoyer ! 100% Noir. Cabosse chocolat noir garnie de féeries fourrées au pralin enrobées de chocolat noir et de bonbons de chocolat praligrain et grué chocolat noir.

Ref. 81 - 5435 (Sort le kg : 36,96 €)

9€⁹⁸



Daniel Stoffel
Maître
Chocolatier

« Bonnes fêtes
et à bientôt »

J'espère que notre sélection 2012 vous a plu : merci d'avance de votre confiance et de votre fidélité. N'hésitez pas à nous faire vos commentaires par courrier postal ou électronique : accueil@danielstoffel.fr

