COLLECTION
PROFESSIONNELLE

Chocolat d’Espérance

De la fève à la tablette.

Manufacture artisanale
bean-to-bar

Boutiques · Hôtels
Cadeaux d’entreprise · CSE



CATALOGUE PROFESSIONNEL

2026-2027

Fabriqué à Talairan · France

NOTRE HISTOIRE

Des racines. Une signature.

De la terre du Congo au plaisir du chocolat : l’histoire de Chocolat d’Espérance.



Le Congo pour origine.

La passion pour fil conducteur.

L’histoire commence au Congo-Brazzaville, dans la plantation familiale de la Sangha. Au rythme des récoltes, Espérance Chard y puise un lien avec la terre et le cacao qui donnera naissance à Chocolat d’Espérance.

De ses racines franco-congolaises à son parcours en cuisine et en pâtisserie, une même envie se dessine : transformer cet héritage en plaisir à partager. Elle choisit alors de travailler le chocolat depuis la fève et fonde sa manufacture artisanale bean-to-bar.

De la fève à la tablette, révéler chaque terroir.

À l’atelier, les fèves sont sélectionnées, torréfiées puis broyées avant de devenir tablettes. Ce travail patient révèle la singularité de chaque terroir. Le voyage se poursuit en Tanzanie, à Madagascar, en Ouganda et à São Tomé. Pour en préserver le caractère, nos recettes de chocolat noir privilégient l’essentiel : du cacao et du sucre de canne biologique.

Un chocolat à goûter. Une histoire à transmettre.

Pour votre boutique, votre hôtel ou vos cadeaux d’entreprise, une collection artisanale qui invite vos clients à découvrir le cacao autrement.

LES TABLETTES BEAN-TO-BAR

Le caractère de chaque origine.

Trois collections pour composer votre sélection de chocolats artisanaux.



Dark Excellence

CHOCOLAT NOIR



Dark Milk

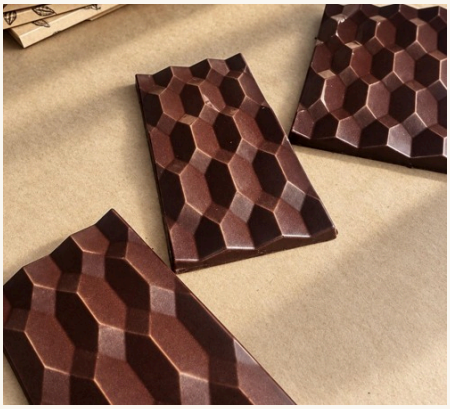
CHOCOLAT AU LAIT

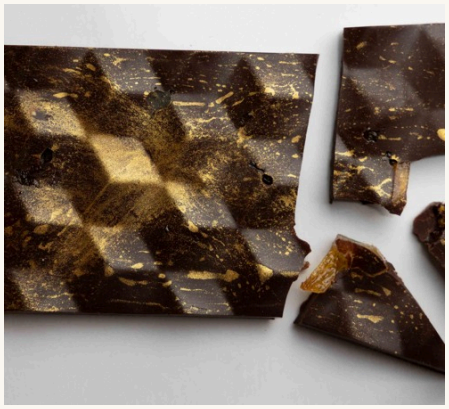


Snow White

CHOCOLAT BLANC







Deux ingrédients. Toute l’expression du cacao.

Nos tablettes noires associent fèves de cacao et sucre de canne pour révéler chaque terroir. Congo, Tanzanie, Ouganda, Madagascar, São Tomé…

TABLETTES NOIRES EN ÉTUI · 70 G

Assortiment de 5 origines	Une seule origine
Tarifs sur demande 30 pièces minimum · 5 origines × 6	Tarifs sur demande 70 pièces minimum par origine

Origines et pourcentages confirmés au devis. Chocolat au lait et chocolat blanc : sur devis.

LA COLLECTION DE MINI-TABLETTES

Le Goût de nos Origines

Cinq origines. Cinq expressions du cacao. Une invitation au voyage.

PRÉCOMMANDES OUVERTES
Disponible à partir de décembre 2026





Le chocolat se découvre en petit format.

Des mini-tablettes aux reliefs géométriques, réunies dans un coffret de dégustation pour explorer cinq terroirs de cacao. Une collection à offrir, à partager et à proposer en boutique.

Congo · São Tomé · Madagascar · Tanzanie · Ouganda

Coffret de 5 mini-tablettes · 200 à 220 g

25 à 49 coffrets	50 à 99 coffrets	100 coffrets et plus
Sur demande	Sur demande	Sur devis

LES ÉCRINS

Les bonbons chocolat

Pralinés, ganaches et créations aux fruits. Une sélection qui évolue au fil des saisons.



Format	Poids indicatif	Tarifs
6 bonbons pralinés	80 à 90 g	Sur demande
14 à 16 bonbons Noir et lait	150 à 160 g	Sur demande
20 bonbons mixtes Noir, lait et blanc	220 à 240 g	Sur demande

Des chocolats sans conservateur

À conserver au sec, entre 14 et 18 °C. Ganaches aux fruits : 5 semaines maximum. Pralinés : 7 à 8 semaines selon la recette. Pour les coffrets mixtes, la durée la plus courte s’applique. La date portée sur chaque lot fait référence.

Découvrez notre offre d’essai et nos livraisons échelonnées en page 8.

BOUTIQUES · HÔTELS · CADEAUX D’ENTREPRISE

Le plaisir commence au regard.

Des créations à découvrir, des coffrets à offrir, une collection à partager avec vos clients.





Des attentions que l’on savoure.

Le croquant du chocolat, la gourmandise des inclusions, la surprise d’un bonbon : donnez à vos clients le plaisir de choisir et l’envie d’offrir.





EN BOUTIQUE

Une sélection de tablettes et de coffrets pour les envies gourmandes et les cadeaux de vos clients.

À L’HÔTEL

Une attention à l’arrivée ou une collection à la réception pour prolonger le plaisir du séjour.

Composons ensemble votre sélection.

Cadeaux d’entreprise · Personnalisation sur devis · Marque blanche dès 500 tablettes

LES EXPÉRIENCES

Partager le savoir-faire

Visites, dégustations et ateliers pour les équipes et les groupes.



Visite & dégustation

1 heure

Découverte de la manufacture, du procédé bean-to-bar et dégustation de plusieurs chocolats d’origine.

Dégustation en entreprise ou à Talairan

2 heures

Chocolat d’Espérance se déplace dans votre entreprise pour une dégustation animée de deux heures. Collaborateurs et invités explorent les saveurs du cacao lors d’un team building, d’un séminaire ou d’un événement professionnel. Prestation sur devis.

Fabriquer son propre chocolat

2 à 3 jours

Une immersion dans la transformation des fèves et la fabrication d’un chocolat artisanal.

Accords chocolat & vin

1 h 30

Une dégustation réservée aux adultes, associant chocolats d’origine et sélection de vins.

Chocolat & conversations en espagnol

Avec Sabrina

À la manufacture de Talairan, Sabrina, notre collaboratrice et formatrice en espagnol, vous invite à découvrir les chocolats d’Espérance en échangeant dans une ambiance chaleureuse. Dégustation, découvertes et conversations : nul besoin d’être bilingue ! Sur réservation, tarif sur demande.

Team building, séminaires et associations : prestations sur réservation, selon les disponibilités de la manufacture. Tarifs professionnels et groupes sur devis.

COMMANDES & ACCOMPAGNEMENT

Une collaboration à votre rythme.

Une sélection choisie ensemble, des livraisons adaptées à votre établissement.



01 Tester avec l’offre découverte

Un premier assortiment de 10 à 20 coffrets, petits ou grands, pour tester l’accueil de vos clients. Sélection, quantités et conditions commerciales étudiées selon votre public et votre budget, sur devis.

02 Planifier sans tout stocker

Un accord sur 6 ou 12 mois, un volume total convenu et des livraisons tous les quinze jours. Par exemple, 50 coffrets au total, répartis par petites quantités pour renouveler votre sélection et privilégier la fraîcheur.

03 Définir les modalités ensemble

Références, quantités par envoi, tarifs HT, frais de livraison, délais et règlement sont précisés au devis. Les possibilités d’ajustement des assortiments et du calendrier sont convenues dès le départ.

Une première sélection, puis une relation qui se construit.

Minimums propres à chaque offre précisés dans les pages produits ou au devis.

CONSTRUISONS VOTRE SÉLECTION

La suite s’écrit avec vous.

Boutique, hôtel ou cadeau d’entreprise : donnons forme à votre prochaine sélection.



Parlons de votre projet.

Votre maison

Votre activité, votre clientèle et l’occasion à célébrer.

Vos envies

Les produits, les quantités et le budget souhaités.

Votre rythme

La date, le lieu de livraison et vos besoins de réassort.

CHOCOLAT D’ESPÉRANCE

chocolatdesperance@gmail.com

www.chocolatdesperance.com

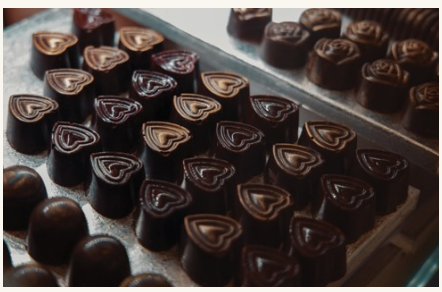
24 avenue du Faubourg · 11220 Talairan

Tarifs professionnels sur demande. Livraison, délais et conditions de commande précisés au devis.

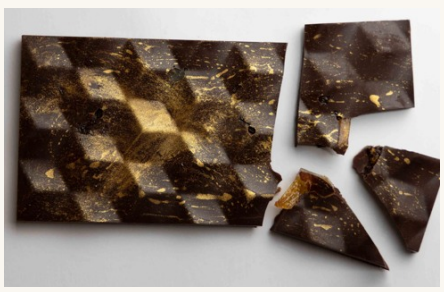
Le Goût de nos Origines

CINQ TERROIRS, MILLE ÉMOTIONS









Des fèves, des rencontres, des histoires à partager.