



MAISON LE ROUX

NÉE À QUIBERON



MAISON LE ROUX

NÉE À QUIBERON

Née à Quiberon, la Maison Le Roux est intimement liée depuis 1977
à la Bretagne natale de notre fondateur Henri Le Roux.
Nos chocolats et caramels évoquent le rivage naturel de la presqu'île de Quiberon,
à la fois sauvage et apaisant.

Enracinement et ouverture nourrissent au quotidien notre imaginaire
dans le choix de nos matières premières dans le respect du geste de l'artisan.



NOS BOUTIQUES



Larmor-Plage

14 avenue de la Plage
56260 Larmor-Plage
02 30 91 60 80

Landévant

Z.A. Mané Craping
56690 Landévant
02 97 50 55 00

Quiberon

18 rue de Port-Maria
56170 Quiberon
02 97 50 54 94

PARIS

Palais-Royal

26 rue des Petits Champs, 2^e
09 67 87 96 77

S^t Germain des Prés

1 rue de Bourbon le Château, 6^e
01 82 28 49 80

S^t Dominique

52 rue Saint-Dominique, 7^e
01 82 28 49 84

Martyrs

24 rue des Martyrs, 9^e
01 82 28 49 83



JAPON

Kobe

Salon de Thé
2-8-1 Sannomiya-cho,
Chuo-ku

LES CHOCOLATS

INGRÉDIENTS

Chocolat noir (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, extrait naturel de vanille), sucre, **CRÈME**, chocolat au **LAIT** (sucre, poudre de **LAIT**, beurre de cacao, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, extrait naturel de vanille), **AMANDE**, **NOISETTE**, sirop de glucose, **BEURRE**, purée de framboise (framboise, sucre), beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT**, émulsifiant : lécithine de **SOJA**), **NOIX**, édulcorant : sorbitol, crêpes dentelles (farine de **BLÉ**, sucre, matière grasse **LAITIÈRE** anhydre, sucre du **LAIT**, protéine de **LAIT**, sel, extrait de malt (**ORGE**), poudre à lever : carbonate acide de sodium), sucre inverti, purée de fruit de la passion (passion, sucre), dextrose, eau, **LACTOSE**, sarrasin, thé, **LAIT**, pur jus de citron, café, pâte de **PISTACHE** (**AMANDE**, **PISTACHE**, sucre, huile de **NOISETTE**, colorant naturel : chlorophylle, arôme naturel de vanille et d'**AMANDE** amère, émulsifiant : lécithine de **SOJA**), sel, gélifiant : pectine, ŒUF, antioxydant : acide citrique, alcool, épices. Colorants : E175 (or), E172 (oxyde de fer), E100 (curcumine) et E120 (carmin).

GRANDS CRUS



ÉQUATEUR

Ganache sur socle craquant
au grué de Cacao,
Pure Origine Équateur

Allergènes : lait, gluten, soja



VENEZUELA

Souple et aérien,
il s'envole avec sa douceur
fleurie et beurrée

Allergènes : soja, lait



MEXIQUE

Ganache Pure Origine
Mexique

Allergènes : soja, lait



MADAGASCAR

Ganache à la pointe
d'Agrumes et Fruits Noirs

Allergènes : soja, lait



VENEZUELA LAIT

Ganache Pure Origine
Venezuela

Allergènes : soja, lait

CHOCOLAT NOIR VOYAGE



MISUKO

Ganache à l'infusion de Thé
sur socle de
Massepain au Thé

Allergènes : soja, lait, amande



SICHUAN

Ganache à l'infusion de
Poivre de Sichuan sur socle
de Nougatine au Macis

Allergènes : soja, lait, amande



GOMA

Praliné au Sésame du Japon et
à la Fleur de Sel de Guérande

Allergènes : soja, lait, sésame

CHOCOLAT NOIR VOYAGE



PALERME

Ganache Pistache
sur socle de Maspain Pistache

Allergènes : soja, lait, amande, pistache



SUZETTE

Praliné aux Noix
du Dauphiné

Allergènes : soja, lait, amande, noix



VARADERO

Praliné à l'Ancienne
Noix de Coco râpée

Allergènes : lait, amande, noisette, gluten, soja

CHOCOLAT NOIR VOYAGE



SARRASINE

Ganache à l'infusion
de Blé Noir

Allergènes : soja, lait



SOIZIG

Praliné
Crumble Blé Noir

Allergènes : œuf, soja, lait, amande



YANNICK

Gianduja
et Crêpe Dentelle

Allergènes : soja, lait, gluten, noisette

CHOCOLAT NOIR GOURMAND



ESPRIT D'AMANDES

Massepain aux Amandes Amères
et au Chocolat

Allergènes : soja, lait, amande



NOISETINE NOIR

Praliné aux Noisettes

Allergènes : soja, lait, noisette



P.A.A.

Praliné
aux petites Amandes Amères

Allergènes : soja, lait, amande



PRALINÉ À L'ANCIENNE

Praliné craquant
aux Amandes et Noisettes

Allergènes : soja, lait, gluten, amande, noisette

CHOCOLAT NOIR GOURMAND



P'TIT DEJ NOIR

Praliné feuilleté au Café
et Crêpe Dentelle

Allergènes : soja, lait, gluten, amande, noisette



ROCHER NOIR

Praliné fondant
aux Amandes
et aux Noisettes

Allergènes : soja, lait, amande, noisette



NOUGATINE

Fine Nougatine
aux Amandes
enrobée de Chocolat

Allergènes : soja, lait, amande

CHOCOLAT NOIR ET CARMEL



CBS®

Le Caramel au Beurre Salé
enrobé de Chocolat Amer

Allergènes : soja, lait, amande, noisette, noix



LOUISE PASSION

Caramel
à la pulpe de Fruit de la Passion
enrobé de Chocolat Amer

Allergènes : soja, lait



LOUISE FRAMBOISE

Caramel
à la pulpe de Framboise
enrobé de Chocolat Amer

Allergènes : soja, lait



CH'TOU

Dans une coque de Chocolat Amer
bat un cœur de Caramel au Beurre
et au Lambig de Bretagne

Allergènes : soja, lait

CHOCOLAT NOIR ET FRUIT CONFIT



ORANGETTE

Aiguillette
d'écorce d'Orange confite
enrobée de Chocolat

Allergène : soja



ORANGE CONFITE

Orange confite
trempée dans le Chocolat

Allergène : soja



VERT GALANT

Aiguillette de Gingembre confit
enrobée de Chocolat
et décorée de Pistache

Allergènes : soja, pistache



GRIOTTE

Cerise à l'eau-de-vie
enrobée de Chocolat Noir

Allergène : soja

CHOCOLAT LAIT VOYAGE



PISTACIA

Praliné craquant
à la Pistache naturelle torréfiée
et aux Amandes

Allergènes : soja, lait, amande, pistache



DAUPHINOIS

Praliné aux Amandes et
Nougatine aux Noix

Allergènes : soja, lait, amande, noix



GANAKA

Ganache au Caramel

Allergènes : soja, lait



MATCHA FRAMBOISE

Ganache au Thé Matcha
sur socle de Pâte de Fruit
Framboise

Allergènes : soja, lait

CHOCOLAT LAIT GOURMAND



ESPRIT D'AMANDES LAIT

Massepain
aux Amandes Amères
et au Chocolat

Allergènes : soja, lait, amande



NOISETINE LAIT

Praliné
aux Noisettes

Allergènes : soja, lait, noisette



JANOU

Gianduja
avec éclats de Nougatine

Allergènes : soja, lait, amande, noisette



ROCHER LAIT

Praliné fondant
aux Amandes
et aux Noisettes

Allergènes : soja, lait, amande, noisette

LES PIERRES VIVANTES – LES CLASSIQUES



Praliné Noir

Amande Noisette

L'amertume du Cacao jouée en contrepoint par la douceur du Praliné à l'Ancienne..



Praliné Lait

Pistache

Une Pistache intense et généreuse qui invite au voyage.



Ganache Lait

Fruit de la Passion

Une texture pulpeuse et fruitée comme un été indien quand le soleil se couche sur une mer rougissante.



Praliné Noir

Coco

L'harmonie du paradis perdu, comme une plage aux effluves nonchalantes de glace à la Coco.



Caramel au Beurre Salé Vanillé Lait

Un Caramel coulant vanillé, rehaussé par la Fleur de Sel de Bretagne.



Praliné Lait

Crêpe Dentelle Feuillantine

Le goût émiété de l'enfance, fondant sous le palais comme un quatre-heures réconfortant.



Praliné Noir

Sésame torréfié

Déclinaison noble et mystérieuse... Sésame, ouvre-toi!

LES PIERRES VIVANTES – LES CLASSIQUES



Une exclusivité de la Maison qui enchante petits et grands.

Des bouchées gustatives de chocolat en forme de menhirs.

Le travail sur la couleur, la texture, le goût de chaque mini-menhir nous transporte vers des contrées éloignées et mystérieuses...

Un coffret proposé avec son chemin de dégustation, prêt à offrir ou à déguster !

LES PIERRES VIVANTES – LES CONNOISSEURS



Whisky Noir - Or

Eddu Grey Rock
Brocéliande 40 %

Le Caramel Beurre Salé travaillé au Whisky Eddu aux notes de Pain d'Épices et Gingembre.



Praliné Lait

Crêpe Dentelle
Feuillantine

Le goût émiété de l'enfance, fondant sous le palais comme un quatre-heures réconfortant.



Cognac

Lait - Bronze

Rémy Martin

L'équilibre du Caramel Beurre Salé associé à la Fine Champagne aux notes florales.



Praliné à l'Ancienne Noir

Amande Noisette

L'amertume du Cacao jouée en contrepoint par la douceur du Praliné à l'Ancienne.



Rhum Noir - Cuivre

Mount Gay

Un Caramel coulant se mariant aux notes du Rhum vieilli dans des fûts de chêne toastés.



Caramel au Beurre Salé Vanillé Lait

Un Caramel coulant vanillé, rehaussé par la Fleur de Sel de Bretagne.



Lambig Lait - Argent

Le Caramel Beurre Salé se mêle aux notes fruitées de Lambig. Une saveur de pomme fraîche au goût boisé.

LES PIERRES VIVANTES – LES CONNOISSEURS



Une exploration de goûts et d'arômes dont 4 exclusivités :

- Whisky Eddu de la Distillerie des Menhirs
- Lambig de la Distillerie Warenghem
- Rhum Mount Gay
- Cognac Fine Champagne

apportant une complexité rare à la base légèrement coulante du Caramel au Beurre Salé, grand classique de la Maison Le Roux.

LES CAMELS

INGRÉDIENTS

Sucre, **CRÈME**, sirop de glucose, **BEURRE** de baratte 1/2 sel, **LACTOSE**, purée de cassis (cassis, sucre), fraise, jus d'orange, purée de framboise (framboise, sucre), purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, purée de citron vert (jus reconstitué de citron vert, jus de citron vert, sucre), beurre de cacao, purée de fraise (fraise, sucre), sarrasin grillé, pomme, **CRÈME**, pâte de cacao, pur jus de citron jaune, purée de poire (poire, sucre de canne, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), **LAIT** écrémé, sucre inverti, framboise, **LACTOSÉRUM** en poudre, purée de poire (poire comice, sucre, antioxydant : acide ascorbique), sirop de sucre inverti (sucre, eau), **AMANDE, NOISETTE**, gélifiant (pectine, dextrose), poudre de yuzu (dextrine, jus de yuzu), thé vert Matcha, **AMANDES**, cerneaux de **NOIX**, sel, gingembre, blé noir, fleur de sel de Guérande. Autres : acidifiant : acide citrique, gélifiant (pectine, tartrate de sodium et potassium, dextrose, polyphosphate de sodium), cannelle en poudre, extrait naturel de café, café, sel de Guérande.

LES CAMELS



Le C.B.S.[®] : Incomparable Caramel au Beurre Salé Le Roux, créé en 1977, est une merveille de renommée internationale.

Depuis, il ne compte plus les distinctions :

1980 : Prix du "Meilleur Bonbon de France" au Salon International de la Confiserie à Paris.

1989 : "Coq d'Or" du Guide de la France Gourmande à domicile.

1994 : "Grand Prix de France des Spécialités", Prix Spécial de la Notoriété au Salon International de la Confiserie.

1994 : "Grand Prix du Caramel" au Festival International du Chocolat, organisé par l'Européenne du Goût.

LES CAMELS



C.B.S.®

Un tendre mariage, du Beurre Salé et du Caramel, prolongé par un délicat croquant d'Amandes... Une fierté!

Allergènes : lait, amande, noix, noisette



CHOCOLAT AMER

Un Sage! Maître chocolat, franc et puissant, sait profiter de la délicatesse du Caramel

Allergènes : soja, lait



TATIN

Comme dans Dame Tatin, une subtile harmonie du Caramel et de la Pomme

Allergène : lait



BLÉ NOIR

Un grand voyage : La fête du Blé Noir. Un accord authentique et élégant...

Allergènes : lait, amande

LES CAMELS



ORANGE & GINGEMBRE

Déliçats et subtils, Orange et Gingembre organisent un ballet aérien et délicat

Allergène : lait



PASSION

Le goût riche et puissant du Fruit de la Passion au parfum exotique

Allergène : lait



CITRON VERT

Un goût fruité et puissant...

Allergène : lait



YUZU MATCHA

Caramel au Thé Matcha parfumé au Yuzu

Allergène : lait

LES CAMELS



FRAMBOISE

Souple et légère, la Framboise s'envole en bouche, portée par le Caramel

Allergène : lait



FRAISE

La saveur des Fraises pour un Caramel au goût de l'enfance

Allergène : lait



CASSIS

Le Caramel dompte le Cassis, pour ne laisser s'exprimer que son arôme profond et secret !

Allergène : lait

LES CONFITURES



Ces confitures sont la déclinaison de nos caramels, savoureuses gourmandises appréciées pour leur originalité et leur richesse de goût. Diable Rose (Framboise, Passion, Banane), Tatin, Orange Gingembre, Cassis, Framboise, Fraise Timut Par petites quantités, elles sont cuites à l'ancienne dans des chaudrons de cuivre rouge, de manière artisanale par la Cour d'Orgères, dans la Presqu'île de Quiberon, avec un minimum de sucre ajouté, une concentration de fruits, sans colorant ni conservateur.

Les fruits sont sélectionnés murs à point, en privilégiant saisonnalité et productions locales.



PÂTE À TARTINER

Le chocolat à la saveur des histoires du temps passé.

Extrait d'un conte créé par Lucien Gourong :

« Enfants et parents viennent de la planète entière en cette terre du bout du monde, entre ciel et mer, déguster ce « Bonsoncœur », la seule pâte chocolatée à tartiner à la vraie saveur des histoires de l'ancien temps... »

Les chocolats sont comme les contes, des récompenses de bouche qui font plaisir aussi bien aux grands qu'aux petits...



PÂTE À TARTINER

Une pâte à tartiner pleine de tendresse et de douceur à la structure délicate. Par sa fraîcheur de goût et sa subtilité aromatique, préparez-vous à entrer dans l'univers magique d'un Caramel fondant.

Laissez-vous envoûter par cette alliance magique de Chocolat de couverture et de Noisettes du Piémont qu'ensorcelle la Fleur de Sel et qu'un Sucre des îles fait craquer sous la dent...

Des idées pour déguster le Caramélière®

Au doigt ou à la cuillère, sur tartine, gaufre, crêpe, poire au sirop, tiédi sur une glace. Peut remplacer le caramel de la tarte Tatin.

Un sirop de Caramel peut se déposer dans le fond du pot, ce phénomène est tout à fait normal le produit ne contenant pas de stabilisateur. Cela ne nuit en aucun cas à la conservation du produit.

PÂTES DE FRUITS



Les pâtes de fruits, recherchées par les vrais connaisseurs, sont uniquement préparées avec de la pulpe du fruit pouvant entrer jusqu'à 94% dans leur fabrication.

Selon les saisons, elles vous sont proposées dans plusieurs parfums, chacune offrant son originalité.

Vous retrouverez dans chacune d'elles la véritable saveur du fruit.

Ingrédients : Pulpe de fruits (Abricot, Cassis, Framboise, Passion, Cerise, Mandarine, Poire, Pêche, Fraise, Litchi, Pamplemousse, Citron, Reine-Claude), Sucre de Canne, sirop de glucose, sucre inverti, gélifiant: pectine de pomme ou de citron vert, arôme naturel. Elles peuvent contenir des traces de gluten.

LES MARRONS GLACÉS



Le Marron « Gros Turin » du Piémont est choisi pour son goût légèrement boisé et sa texture d'une grande finesse en bouche. Sa récolte est peu abondante, ce qui le rend d'autant plus précieux.



Travaillé de manière artisanale par la maison familiale Corsiglia, à Aubagne, il est délicatement confit au cœur du fruit, dans un sirop aromatisé aux gousses de Vanille Bourbon de Madagascar et Sucre de Canne, avant d'être égoutté puis glacé pour un effet satin translucide.

Pour préserver le moelleux du marron, nous recommandons de le placer à l'envers, entre 2 °C et 4 °C dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Pour la dégustation, ouvrir délicatement le marron avec les doigts afin de profiter pleinement du sirop en son cœur.

LES BARRES ET TABLETTES DU CARAMÉLIER®



Une nouveauté très appréciée par les connaisseurs

Nos Caramels enrobés dans une couche de chocolat reprenant la recette Signature de M. Le Roux, à la finesse reconnaissable.

Noir : un Chocolat 62 % de cacao équilibré et rond aux notes florales et boisées des fruits secs, rehaussé par le charme délicat de la Vanille naturelle.

Lait : un assemblage subtil à 39 % de cacao du Grand Cru Guanaja et Madagascar Tannéa agrémenté d'une base chocolatée aux notes crémeuses.

Un choix de 5 Caramels, dont l'incontournable Caramel au Beurre Salé - CBS®...

LA CONSERVATION



Nous apportons le plus grand soin quant au choix des matières premières utilisées dans la composition des chocolats, caramels et pâtes de fruit.

Chocolats et caramels sont fragiles, n'attendez pas pour les déguster, ils n'en seront que plus savoureux. Évitez les écarts de température. L'idéal se situe entre 16°C et 19°C, puis 20°C en dégustation. Éloignez-les de toute source de chaleur ou d'humidité. Bannissez le réfrigérateur, le froid et les odeurs environnantes sont néfastes. L'équipe de la Maison Le Roux sera toujours présente pour vous écouter et surtout, mettra tout en œuvre pour vous satisfaire.



Expédition
à domicile



Coursier
Paris



Click & Collect
Retrait Boutique



www.chocolatleroux.com