



Avec
Sébastien Papion,
aidez l'école ou
l'association de votre
enfant à financer ses
projets

Pour chaque
commande passée,
nous reversons

15%

à l'école
ou à l'association



SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

BON DE COMMANDE individuel

Nom et prénom :

Adresse :

Code postal / Ville :

Téléphone :

Mail :

Je souhaite un sac :

ECRINS DE CHOCOLATS



	Prix unitaire TTC	Assortis	Noir	Lait	Total
écrins T0 - 8 choc.	8,40€				
écrins T1 - 12 choc.	11,25€				
écrins T2 - 24 choc.	19,55€				
écrins T3 - 40 choc.	29,30€				

PAUSES GOURMANDES



	Prix unitaire TTC	Assortis	Noir	Lait	Total
Mendians	18,50€				
Pauses choco - 120g	11,85€				
Pauses choco - 210g	20,50€				
Pauses café - 75g	8,85€				
Pauses café - 115g	13,30€				



	Prix unitaire TTC	Assortis	Noir	Lait	Total
Perles noisettes	10,25€				
Perles amandes	10,25€				

LES ORANGETTES



	Prix unitaire TTC	Assortis	Noir	Lait	Total
Orangettes 120g	12,90€				
Orangettes 235g	25,85€				
Orangettes XXL	21,75€				

BALADES A ORLEANS



	Prix unitaire TTC	Assortis	Noir	Lait	Total
Coffret	13,50€				

LA PAPIONELLA NOISETTE



	Prix unitaire TTC	Total
T1 - 120g	5,65€	
T2 - 250g	10,50€	
T3 - 360g	15,10€	

PÂTES DE FRUITS



	Prix unitaire TTC	Total
Coffret de 24	19,20€	

LES GOURMANDISES DE NOËL



exclusivité catalogue

Bonbons assortis
et plaque à croquer
en chocolat noir



Praliné craquant et
croustillant à la crêpe
dentelle



moulage en chocolat
à croquer
rempli de fritures



Boule métallique garnie
de 2 bonbons de chocolat
assortis



Sachets de fritures à croquer
chocolat noir, chocolat au
lait ou assortis

	Prix unitaire TTC	Assortis	Noir	Lait	Total
Ecrins - 8 bonbons	13,93€				
Bouchées	12€				
Père Noël	6,50€				
Boules gourmandes	2,11€				
Fritures - 100g	9,50€				
Fritures - 200g	18,40€				

LISTE DES INGRÉDIENTS

BONBONS DE CHOCOLAT, PLAQUE «JOYEUSES FÊTES», BOULES METALIQUES

Ingrédients : chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM), sucre, amandes de Provence, chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, lactosérum en poudre, émulsifiant : lécithine de soja), crème liquide (crème, stabilisant : carraghénane), noisettes, beurre de cacao, sirop de glucose, pistaches, stabilisant : sorbitol en poudre, spéculoos (farine de blé, sucre, huile de tournesol, sirop de sucre candi, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel, cannelle, émulsifiant : lécithine de soja, acidifiant : acide citrique), brisures de crêpes (farine de blé, sucre, beurre concentré, huiles de tournesol, poudre de lait écrémé, malt d'orge, sel), cacahuètes grillées salées (cacahuètes, huile de tournesol, sel), noix, sucre inverti, graines de maïs, miel, eau, graines de sésame, céréales soufflées caramélisées (sucre, maïs, farine de blé, riz, extrait de malt d'orge, sel), jus de citron vert, beurre concentré, raisins secs (raisins secs, huile végétale (tournesol ou colza), conservateur: sulfites), rhum vieux , blé noir, cannelle en poudre, amande en poudre, beurre doux (crèmes laitières, ferments lactiques), farine de sarrasin, café en grains, fève de cacao de Tonka, fleur de sel, menthe, gousse de vanille de Tahiti, réglisse en poudre, zestes de citron vert, thé, verveine, coriandre, poivre sauvage de Voatsiperifery, huile essentielle de menthe poivrée.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2218kJ / 532kcal, Matières grasses : 37g, Dont acides gras saturés : 15g, Glucides : 39g, Dont sucres : 33g, Protéines : 7,9g, Sel : 0,11g
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec. Les chocolats se conservent 2 à 3 semaines à une température de 17/18°C
L'assortiment peut varier selon la taille du coffret de chocolats et la saison.

MENDIANTS

Allergènes : soja, lait, amandes, noisettes, pistaches, sulfite. **Ingrédients** : chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM), raisins secs (raisins, conservateur : anhydride sulfureux), amandes de Provence, noisettes IGP du Piémont, chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier et écrémé, pâte de cacao, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, arôme), pistaches, sucre, céréales biscuitées lait (sucre, beurre de cacao, caramel -lait écrémé, lactosérum, sucre, beurre, arôme-, céréales biscuitées -farine de blé, sucre, malt de blé, amidon de blé, poudre à lever : carbonate de sodium, sel, beurre de cacao, arôme naturel-, lait entier en poudre, fèves de cacao, agents d'enrobage -maltodextrine, gomme shellac-, émulsifiant : lécithine de soja), céréales biscuitées noires (sucre, fèves de cacao, céréales biscuitées -farine de blé, sucre, malt de blé, amidon de blé, poudre à lever: carbonate de sodium, sel, beurre de cacao, arôme naturel-, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, extrait naturel de vanille), eau, sucre semoule, beurre concentré, poudre de cacao.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2206kJ / 530kcal, Matières grasses : 36g, Dont acides gras saturés : 12g, Glucides : 37g, Dont sucres : 34g, protéines : 10g, Sel : 0,12g
Conservation : 8 mois
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec.

PAUSE CHOCO, PAUSE CAFE, FRITURES DE NOËL

Ingrédients *CHOCOLAT NOIR* : chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM)

Teneur en cacao : 66% minimum

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2385kJ / 570kcal, Matières grasses : 42g, Dont acides gras saturés : 25g, Glucides : 34g, Dont sucres : 31g, Proteines : 7,0g, Sel : 0,02g
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

CHOCOLATAU LAIT:chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, pâte de cacao, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille, arôme).
Teneur en cacao : 38% minimum

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2421kJ / 578kcal, Matières grasses : 39g, Dont acides gras saturés : 23g, Glucides : 49g, Dont sucres : 48g, Proteines : 6,5g, Sel : 0,28g
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

ASSORTIMENTS : chocolat noir (pâte de cacao 66%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM), chocolat de couverture au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait écrémé, pâte de cacao 38%, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille, arôme), colorant : oxyde de fer.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2403kJ / 574kcal, Matières grasses : 41g, Dont acides gras saturés : 24g, Glucides : 42g, Dont sucres : 40g, protéines : 6,7g, Sel : 0,15g
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

Conservation : 12 mois

PERLES NOISETTES

Allergènes : noisettes, lait, soja. **Ingrédients** : noisettes IGP du Piémont, sucre, chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, lactosérum en poudre, émulsifiant : lécithine de soja), eau, sirop de glucose atomisé, épaississant : gomme arabique, fleur de sel de Guérande, huile de pépins de raisin, émulsifiant : lécithine de tournesol. **Valeurs nutritionnelles pour 100g** : Énergie : 2499kJ / 601kcal, Matières grasses : 44g, Dont acides gras saturés : 6,0g, Glucides : 41g, Dont sucres : 33g, Protéines : 10g, Sel : 0,43g
Conservation : 10 mois

Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

PERLES AMANDES

Allergènes : amandes, soja. **Ingrédients** : amandes de Provence, sucre, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM), eau, sirop de glucose atomisé, épaississant : gomme arabique, fleur de sel de Guérande, huile de pépins de raisin, émulsifiant : lécithine de tournesol. **Valeurs nutritionnelles pour 100g** : Énergie : 2310kJ / 555kcal, Matières grasses : 38g, Dont acides gras saturés : 6,8g, Glucides : 33g, Dont sucres : 31g, Protéines : 15g, Sel : 0,40g
Conservation : 10 mois
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

ORANGETTES

Allergènes : soja. **Ingrédients** : orange confite (orange, glucose, sucre, eau), chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM). **Valeurs nutritionnelles pour 100g** : Énergie : 1470kJ / 348kcal, Matières grasses : 7,6g, Dont acides gras saturés : 4,3g, Glucides : 66g, Dont sucres : 39g, Protéines : 1,6g, Sel : 0,02g
Conservation : 2 mois
Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

BALADES A ORLEANS

Allergènes : lait, soja. **Ingrédients** : chocolat noir (pâte de cacao 66%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait écrémé, pâte de cacao 38%, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille, arôme), colorant : oxyde de fer.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2403kJ / 574kcal, Matières grasses : 41g, Dont acides gras saturés : 24g, Glucides : 42g, Dont sucres : 40g, protéines : 6,7g, Sel : 0,15g

Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

Conservation : 12 mois

PAPIONELLA

Allergènes : noisettes. **Ingrédients** : noisettes IGP du Piémont 53%, sucre, cacao en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2267kJ / 544kcal, Matières grasses : 34g, Dont acides gras saturés : 3,1g, Glucides : 50g, Dont sucres : 42g, Protéines : 9,1g, Sel : 0g

Conservation : 8 mois

Condition de conservation : A l'abri de la lumière et au sec

PÂTE DE FRUITS

Ingrédients : sucre, sirop de glucose, purée de fruit de la passion (fruit de la passion, sucre de canne), purée d'ananas (ananas, sucre de canne), purée de myrtille sauvage (myrtille sauvage, sucre de canne), purée de poire (poire Williams, sucre de canne, antioxydant : acide ascorbique), purée de fraise (fraise, sucre de canne), purée de framboise (framboise, sucre de canne), purée de griotte (griotte, sucre de canne), purée d'abricot (abricot Bergeron, sucre de canne, antioxydant : acide ascorbique), stabilisant : sorbitol, sucre inverti, gélifiant (pectine, tartrate de sodium et potassium, dextrose, polyphosphate de sodium), autres : acidifiant (acide citrique)

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 1119kJ / 265kcal, Matières grasses : 0g, Dont acides gras saturés : 0g, Glucides : 66g, Dont sucres : 58g, protéines : 0g, Sel : 0,13g

Conservation : 8 mois

Condition de conservation : A l'abri de la lumière et au sec

BOUCHEES DE NOËL

Allergènes : noisettes, lait, soja. **Ingrédients** :brisures de crêpes (farine de blé, sucre, beurre concentré, huile de tournesol, poudre de lait écrémé, malt d'orge, sel), sucre, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja sans OGM), chocolat blanc (beurre de cacao, sucre, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille), amandes, noisettes, chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, lactosérum en poudre, émulsifiant: lécithine de soja), beurre de cacao.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2302kJ / 551kcal, Matières grasses : 35g, Dont acides gras saturés : 13g, Glucides : 49g, Dont sucres : 41g, Protéines : 8,7g, Sel : 0,23g

Conseils de conservation : à un endroit frais et sec

Durée de conservation : 2 mois

PERE NOËL

Allergènes:noisettes,lait,soja. **Ingrédients**:CHOCOLATAULAIT:chocolat au lait (sucre, beurre de cacao,poudre de lait entier,poudre de lait écrémé,pâte de cacao, lactosérum en poudre, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM, arôme naturel de vanille, arôme).

Teneur en cacao : 38% minimum

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2421kJ / 578kcal, Matières grasses : 39g, Dont acides gras saturés : 23g, Glucides : 49g, Dont sucres : 48g, protéines : 6,5g, Sel : 0,28g

Ingrédients : CHOCOLAT NOIR : chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja sans OGM).

Teneur en cacao : 66% minimum

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie : 2385kJ / 570kcal, Matières grasses : 42g, Dont acides gras saturés : 25g, Glucides : 34g, Dont sucres : 31g, protéines : 7,0g, Sel : 0,02g

Condition de conservation : A l'abri de la lumière, au frais et au sec

Conservation : 12 mois

CHARTRE QUALITÉ

> Des produits de grande **qualité**, une provenance **locale** privilégiée, un **savoir-faire** artisanal respecté.

Chez Sébastien Papion, tout est fait maison et dans le respect des produits comme des producteurs. Cette philosophie a un prix... celui de ne pas comparer notre travail avec celui des franchises de chocolatiers qui n'affichent pas autant de transparence et ne garantissent pas la même finesse.



Chocolats sélectionnés parmi les plus Grands Crus au monde

Madagascar, Colombie, Equateur... les fèves de cacao utilisées à la fabrication de nos chocolats sont sélectionnées, importées et torréfiées avec soin par notre couverturier.



Les noisettes IGP du Piémont (Italie)

Les noisettes du Piémont, considérées comme les meilleures au monde sont notamment à la base de nos recettes de pralinés, de gianduja (fameuse pâte de noisettes et de chocolat au lait) et de notre Papionella® (célèbre pâte à tartiner).



Les amandes de Provence de chez Hervé Lauzier (Drôme Provençale)

Hervé Lauzier et sa fille produisent des amandes à Châteauneuf du Rhône près de Montélimar depuis 1987. Ses amandes sont à la base de nos pralinés, de notre pâte d'amandes et de notre gianduja.



Le miel de Sologne « Miel 1991 »

(La Ferté Saint Aubin / Loiret)

Apiculture raisonnée, soucieuse de la préservation de l'abeille et de son environnement entre le Val de Loire, la Sologne et le pays Sancerrois.



La farine du Moulin de Saint Lyé

(Saint-Lyé-la-Forêt / Loiret)

Producteur de blé en agriculture raisonnée à Saint-Lyé-la-Forêt, les céréales sont transformées en farine sur l'exploitation avec un moulin à meules de pierres.



Vanille Grand-Cru de Bora-Bora

(Tahiti)

La vanille de référence aux arômes incroyables provenant d'une de nos plus belles îles françaises.



Les œufs de Charles Helier

(Saint-Maur-sur-le-Loir / Eure-et-Loir)

Éleveur de volailles. Fraicheur garantie.



Noix AOP du Périgord

L'Appellation d'Origine Protégée des noix du Périgord atteste d'une qualité irréprochable.



Les herbes aromatiques de bonjourbonsoir

(Saint-Pryvé-Saint-Mesmin - Loiret)

Entre la Loire et le Loiret, Antoine RAULINE cultive ses plantes aromatiques avec des pratiques respectueuses de l'environnement



Alain Mercier : producteur

(Saint Hilaire Saint Mesmin - Loiret)

Producteur de fruits rouge.



Thés et cafés du torréfacteur Orléanais « Les Cafés d'Éric » (Orléans)

Artisan Torréfacteur - Prix du meilleur torréfacteur de France en 2011.



Lait de la GAEC les Maisons pavées

(Fay aux Loges / Loiret)

Producteur de lait et élevage dans l'Orléanais.



Philippe Mercier : Eau de vie de Poire Williams

(Saint Hilaire Saint Mesmin - Loiret)

Depuis 1954, trois générations de la famille Mercier à Saint-Hilaire Saint-Mesmin se sont succédé pour élaborer une eau-de-vie à partir de poires Williams blanches et rouges



Les agrumes des Jardins de la Testa

(Porto Vecchio - Corse)

Producteur de lait et élevage dans l'Orléanais.



Pommes des Vergers de la Haute Gazonnière

(Semoy - Loiret)

Producteur de fruits à pépins et à noyau.



SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

INFOS PRATIQUES

Pour une dégustation optimale,
nous vous conseillons de
consommer nos produits dans
les **15 à 20 jours suivant la date
de réception.**

Nos chocolats sont à conserver
dans leurs emballage d'origine
entre **15°C et 20°C dans un
endroit frais et sec.**



NOS BOUTIQUES

38, rue du Faubourg Bannier - Orléans
32, rue Jeanne d'Arc - Orléans
25, rue Jean Bertin - Chécy



VOTRE CONTACT

Madelon URVOIS
service commercial
commercial@sebastien-papion.fr
09 78 49 16 18



MERCI !

sebastien-papion.fr

