



# MANON

*confiseur - chocolatier*



REMISE de -10% SUR TOUT LE CATALOGUE  
*Amicale du Centre Hospitalier de Digne-les-Bains*

[www.manonchocolat.fr](http://www.manonchocolat.fr)

# Nos calissons



**Du haut de ses 6 siècles, le CALISSON est une douceur typiquement provençale. Cette confiserie est préparée à base d'amandes finement broyées, auxquelles nous ajoutons du melon confit et des écorces d'orange confites.**

**Sa délicatesse en fait l'une des confiseries les plus prisées de la Provence.**

**Nos Calissons sont fabriqués à Peyruis dans les Alpes de Haute-Provence, de manière artisanale avec des amandes blanchies entières, des tranches de melons confits traditionnellement et cultivés en Provence.**

**Nous vous proposons aussi des mini-calissons avec différentes saveurs, à la framboise, à la figue... sans oublier l'incontournable Calinoise au chocolat.**

# **BOITES CALISSONS « MANON »**

**Garantis sans arôme ajouté  
AUX AMANDES DE PROVENCE**

*Le calisson, en forme d'amande, est le résultat du mariage subtil entre l'amande et le melon confit de Provence, rehaussé d'un zeste d'écorces d'orange confites et recouvert de glace royale.*


*Boîtages traditionnels avec le Blason Manon, les calissons sont en alvéole sur 2 niveaux.*



	Réf.	Désignation	Poids	Prix € TTC
		DDM : 12 mois		
	222	<b>Boîte n°1</b> 18 calissons	220 g	<del>12.90</del> <b>11.61 €</b> 52.77/kg
	218	<b>Boîte n°2</b> 28 calissons	350 g	<del>19.00</del> <b>17.10 €</b> 48.86/kg
	219	<b>Boîte n°3</b> 38 calissons	470 g	<del>23.10</del> <b>20.79 €</b> 44.23/kg
	220	<b>Boîte n°4</b> 52 calissons	650 g	<del>31.70</del> <b>28.53 €</b> 43.89/kg


DDM : Date de durabilité minimale

**LES CALISSONS**  
Garantis sans arôme ajouté  
**CALISSONS AUX AMANDES DE PROVENCE**



Réf.	Désignation	Poids	Prix € TTC
	« Spécialité de Provence »		<del>16.70</del>
	204 Réglette 33 calissons MANON	380g	<b>15.03 €</b> 39.55/kg
211	Réglette 18 calissons MANON	220g	<del>10.10</del> <b>9.09 €</b> 41.32/kg

**MINI-CALISSONS EN REGLETTE**

*Colorants et arômes naturels*

Réf.	Désignation	Poids	Prix € TTC
	DDM : 12 mois		<del>6.80</del>
	213 Réglette 24 mini calissons « NATURE »	125 g	<b>6.12 €</b> 48.96/kg

**LES CALISSONS & Calinoises**

Réf.	Désignation	Poids	Prix € TTC
	DDM : 9 mois		<del>14.90</del>
	Réglette 9 Calissons / 9 Calinoises	230 g	<b>13.41 €</b> 58.30/kg
	DDM : 9 mois		<del>9.20</del>
	Réglette de 12 mini-calissons / 12 mini-calinoises	140g	<b>8.28 €</b> 59.14/kg

# NOS NOUGATS

*Né dans l'antiquité au cœur du bassin méditerranéen, le NOUGAT trouve toute sa finesse dans le mariage de l'amande et du miel de lavande.*




*Nos Nougats sont fabriqués, depuis bientôt 130 ans, à Peyruis dans les Alpes de Haute-Provence, de manière artisanale avec les produits de notre terroir. Nous les déclinons aussi avec des noisettes, du caramel, des écorces d'orange...*

*Toute une palette de saveurs à découvrir !*



## **NOUGATS NOIR TENDRE** **« MANON »**



**LE NOUGAT NOIR « MANON » est un nougat noir unique, de texture souple.  
Le nougat, à peine cuit, fond dans la bouche en gardant tout son arôme délicat de miel et d'amande.  
67% des ingrédients sont issus de la région.**

Réf.	Désignation	Poids	Prix € TTC	
	 <p style="text-align: center;"><b>NOIR TENDRE</b></p>			
	<b>146</b>	<b>Nougat noir barre 100g</b>	<b>100 g</b>	<del>4.50</del> <b>4.05 €</b> 40.50/kg
	<b>147</b>	<b>Nougat noir barre 200g</b>	<b>200 g</b>	<del>8.60</del> <b>7.74 €</b> 38.70/kg
<b>156</b>	<b>Sachet nougat noir papilloté</b>	<b>180 g</b>	<del>9.00</del> <b>8.10 €</b> 45.00/kg	
	<p style="text-align: center;"><b>Sachet nougat assortis</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FIGUE NOIR TENDRE BLANC PROVENCE, ÉCORCES D'ORANGE &amp; CITRON</b></p>	<b>300g</b>	<del>15.00</del> <b>13.50 €</b> 45.00/kg	

## **NOUGATS BLANC & NOIR DE PROVENCE**

**LE NOUGAT BLANC, extra tendre, est un nougat de tradition et de terroir, plus de la moitié des ingrédients sont issus de la région.**

**LE NOUGAT NOIR traditionnel a une texture dure et friable. Il est riche en amandes de Provence et en miel de lavande qui représente la moitié des matières sucrantes.**

	Réf.	Désignation	Poids	Prix TTC
		 <b>PROVENCE</b>		
	142	<i>Nougat blanc barre 100g</i>	100 g	<del>4.00</del> <b>3.60 €</b> 36.00/kg
	143	<i>Nougat blanc barre 200g</i>	200 g	<del>7.90</del> <b>7.11 €</b> 35.55/kg
	151	<i>Sachet 180g nougat blanc papilloté</i>	180 g	<del>9.00</del> <b>8.10 €</b> 45.00/kg
	152	<i>Sachet 250g nougat blanc papilloté</i>	250 g	<del>12.00</del> <b>10.80€</b> 43.20/kg
		<b>NOIR PROVENCE</b>		
	148	<i>Barre nougat noir 100g</i>	100 g	<del>4.50</del> <b>4.05 €</b> 40.50/kg
	149	<i>Barre nougat noir 200g</i>	200g	<del>8.60</del> <b>7.74 €</b> 38.70/kg

# NOS CHOCOLATS

FABRICATION ARTISANALE

*Notre chocolat 100% pur beurre de cacao est décliné sous plus de 100 Gourmandises : Ganaches, Pâtes d'amandes, Pralinés, Liqueurs... Pour le plus grand bonheur des papilles !*

*Nos chocolats de couverture, Noir et Lait, sont fabriqués avec du sucre de canne roux non raffiné et des fèves de cacao soigneusement sélectionnées et issues d'Amérique Latine et d'Afrique.*

*Dans un souci de proposer des produits plus respectueux de la santé de chacun, nous favorisons les arômes et les colorants d'origine naturelle dans nos fabrications ; tous nos chocolats décorés sont dénués de tout colorant azoïque et de dioxyde de titane. La lécithine de soja est garantie sans OGM.*

***Nos chocolats étant sans conservateur, nous ne fabriquons pas de chocolats fins à base de ganache et praliné pendant la saison chaude, de juin à septembre.***





# CHOCOLATS FINS - NOS GANACHES

LA GANACHE est un intérieur à base de chocolat et de crème fraîche.

Vous pouvez retrouver ces chocolats dans les ballotins à étages, dans les présentations (corbeille, boîte Syracuse...), les coffrets de chocolats fins et au détail à la boutique selon les disponibilités.

La date limite de consommation (DLC) est de 3 mois pour les ganaches. Le format et la décoration des chocolats peuvent être modifiés.

	<p>Ganache noir au grand cru du Costa Rica, ganache lait et pulpe de fruits de la Passion <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>PASSION</b></p>		<p>Ganache lait au grand cru du Vietnam <u>Enrobage chocolat lait</u> <b>GRAND CRU VIETNAM</b></p>
	<p>Ganache noire au grand cru du Costa Rica, ganache lait et purée de banane <u>Enrobage chocolat noir</u> <b>BANANE</b></p>		<p>Ganache noire au grand cru du Pérou <u>Enrobage chocolat noir</u> <b>GRAND CRU PEROU</b></p>
	<p>Ganache noire au grand cru du Costa Rica À la Pulpe de framboise <u>Enrobage chocolat noir ou lait</u> <b>PALET FRAMBOISE</b></p>		<p>Ganache noire Au Café Arabica <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>BRÉSILIA</b></p>
	<p>Ganache noire Au caramel beurre salé <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>PERLIA</b></p>		<p><b>Bicouche</b> Ganache lait à la poire et pâte de fruits de poire <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>POIRE</b></p>
	<p>Ganache noire cacao pure pâte À la Vanille Bourbon <u>Enrobage chocolat noir</u> <b>PALET OR</b></p>		<p>Ganache lait au Miel de Lavande <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>PALET ARGENT</b></p>
	<p>Ganache chocolat blanc À la Noix de Coco &amp; Rhum Blanc <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>PAVÉ EXOTIQUE</b></p>		<p>Ganache chocolat blanc À la Crème de Citron <u>Enrobage chocolat noir</u> <b>CITRON</b></p>
	<p>Ganache lait &amp; gianduja surmontée d'un Biscuit Amandes Miel &amp; Fruits Confits <u>Socle chocolat noir</u> <b>FLORENTIN</b></p>		<p><b>Bicouche</b> Ganache noire pure pâte de cacao à la vanille bourbon et de pâte d'Amandes à l'Orange <u>Enrobage chocolat noir</u> <b>ARLEQUIN</b></p>
	<p><u>Nouvelle recette &amp; Nouveau Décor</u> Ganache à la pâte de Marrons &amp; Rhum brun sur Nougatine <u>Enrobage chocolat noir ou lait</u> <b>CHATAÎGNE</b></p>		<p>Ganache noir et lait à la poudre de réglisse <u>Enrobage noir ou lait</u> <b>RÉGLISSE</b></p>

## **CHOCOLATS FINS - NOS PRALINÉS**

*LES PRALINÉS sont à base d'amandes et/ou de noisettes caramélisées, finement broyées.*

*Vous pouvez retrouver ces chocolats dans les ballotins à étages, dans les présentations (corbeille, boîte Syracuse...), les coffrets de chocolats fins et au détail à la boutique selon les disponibilités.*

*La date de durabilité minimale (DDM) est de 9 mois pour les pralinés. Le format et la décoration des chocolats peuvent être modifiés.*



*Praliné fondant aux amandes  
Enrobage noir ou lait*

**AMANDINE**



*Praliné craquant  
aux amandes, noisettes  
et aux brisures de crêpes dentelles  
Enrobage noir ou lait*

**FEUILLETINE**



*Praliné fondant  
aux amandes, noisettes  
et menus morceaux  
d'amandes caramélisées  
Enrobage noir ou lait*

**CRACK' PRALIN**



*Praliné fondant  
aux noisettes du piémont IGP  
avec des morceaux de noisettes  
Enrobage noir ou lait*

**PRALINÉ A L'ANCIENNE**



*Praliné fondant  
aux amandes, noisettes  
et à la noix de coco  
Enrobage noir ou lait*

**PRALINÉ NOIX DE COCO**

# **CHOCOLATS FINS - NOS SPÉCIALITÉS**

## **PÂTES D'AMANDES, NOUGATS, PRALINÉS**

### **ET ÉCORCES CONFITES**

*Vous pouvez retrouver tous ces chocolats dans les ballotins à étages.*

*Ainsi que dans les présentations (corbeille, boîte Syracuse...) à l'exception des montdorines.*

*Dans les coffrets de chocolats fins, pour les formats carrés et au détail à la boutique selon les disponibilités.*

*La date de durabilité minimale (DDM) est de 9 mois. Le format et la décoration des chocolats peuvent être modifiés.*

	<p><i>Demi-clementine confite fourrée de pâte d'amandes à l'orange <u>Socle Chocolat noir</u></i></p> <p><b>MONTDORINE</b></p>		<p><i>Pâte d'amandes à l'orange enrobée d'amandes caramélisées &amp; <u>Chocolat noir</u></i></p> <p><b>TRUFFE PROVENÇALE</b></p>
	<p><i>Pâte d'amandes, noix &amp; Kirsch <u>Enrobage Chocolat noir</u></i></p> <p><b>CALINOISE</b></p>		<p><i>Pâte d'amandes au <u>Génépi</u> <u>Enrobage chocolat noir ou lait</u></i></p> <p><b>GÉNÉPI</b></p>
	<p><i>Pâte d'amandes à la <u>Pistache</u> <u>Enrobage noir et lait</u></i></p> <p><b>PISTACHE</b></p>		<p><i>Pâte d'amandes à la <u>Framboise</u> <u>Enrobage chocolat blanc</u></i></p> <p><b>DOUCEUR FRAMBOISE</b></p>
	<p><i>Nougat au miel de lavande, amandes &amp; pistaches d'Iran <u>Enrobage</u> <u>Chocolat noir ou lait</u></i></p> <p><b>DOMINO ALPIN</b></p>		<p><i>Nougat au miel de lavande, amandes, pistaches d'Iran &amp; bigarreaux <u>Socle Chocolat noir</u></i></p> <p><b>DOMINO PRINTANIER</b></p>
	<p><i><u>Praliné fondant</u> amandes et noisettes <u>Enrobage chocolat blanc</u></i></p> <p><b>CHARDON BLEU</b></p>		<p><i><u>Praliné à la Noix de Coco</u> Enrobé d'amandes Caramélisées &amp; <u>chocolat blanc</u></i></p> <p><b>ROCHER COCO</b></p>
	<p><i><u>Praliné fondant enrobé</u> <u>d'amandes caramélisées</u> <u>Enrobage chocolat</u> <u>noir ou lait</u></i></p> <p><b>ROCHER</b></p>		<p><i><u>Écorces confites d'Oranges ou</u> <u>de Gingembres</u> <u>Enrobage chocolat noir</u> <u>Écorces confites de Citrons</u> <u>Enrobage chocolat lait</u> <b>ORANGETTE</b> <b>GINGEMBRETTE</b> <b>CITRONNETTE</b></i></p>

# NOUVEAUTÉ

## Les Ballotins à étages des Spécialités



Ballotin 2 étages S1+ S2



2 étages S1+ S2



3 étages S1+ S2 x 2



4 étages S1 x3 + S2

	Désignation	Prix € TTC
<b><u>Au choix</u> : jusqu'à 5 étages réunis en 1 ballotin. 15 chocolats par étage.</b>		
	<p><b>Les SPÉCIALITÉS</b></p> <p><b>S1 - Spécialités 160g :</b>  <i>Alpin enrobage noir et lait (nougat),            Douceur Framboise (pâte d'amande),            Pistache enrobage noir et lait (pâte d'amande),            Génépi enrobage noir et lait (pâte d'amande),            Calinoises (pâte d'amande, noix et kirsch),            Domino printanier (nougat bigarreaux)</i></p>	<p>86.63/kg</p> <p>Réf.106  <b>160g - 15.40</b>  <b>13.86 €</b></p>
	<p><b>S2 - Spécialités 200g :</b>  <i>Montdorines enrobage noir, Truffes Provençales enrobage noir, Rochers au praliné enrobage noir et lait, Rocher « coco » enrobage blanc, Chardon bleu enrobage blanc, Orangettes chocolat noir, Gingembrettes chocolat noir, Citronnettes chocolat lait.</i></p>	<p>Réf.105  <b>200g - 19.25</b>  <b>17.33 €</b>            (Compte pour 2 étages dans le ballotin, chocolats hauts)</p>



Exemple de Ballotins 3, 4 et 5 étages




Ballotin 2 étages P1 (praliné noir) + P2 (praliné lait)

## **Les Ballotins à étages de chocolats fins**

Le ballotin traditionnel est remplacé par les ballotins à étages, ce qui permet de choisir les chocolats fins selon ses préférences, tout ganache, plutôt praliné, mi chocolat noir ou lait...

Voir le descriptif des choix ci-dessous. Pensez à bien indiquer vos préférences sur le bon de commande.

	Désignation	Prix € TTC
<b><u>Au choix : jusqu'à 5 étages réunis en 1 ballotin. 19 chocolats par étage.</u></b>		
	<p><b>Les GANACHES</b></p> <p><b><u>G1 - Ganaches enrobage chocolat Noir</u></b>  <b>« Les Traditionnelles » :</b>            Perlia (G. caramel), Palet or (G. noire), Brésilia (G. café), Palet argent (G. miel), Arlequin (G. noire, bicouche pâte d'amandes), Grand Cru Pérou (G. noire)</p> <p><b><u>G2 - Ganaches enrobage chocolat Noir</u></b>  <b>« Les Fruitées » :</b>            Citron, Passion, Poire, Banane, Pavé exotique (noix de coco), Florentin (G avec gianduja et biscuit), Framboise Grand Cru Costa Rica, Réglisse, Châtaigne (G avec nougatine)</p> <p><b><u>G3 - Ganaches enrobage chocolat Noir « Les assortis » :</u></b>            Passion, Poire, Perlia, Citron, Passion, Palet or, Poire, Brésilia, Arlequin, Framboise Grand Cru Costa Rica, Pavé exotique, Palet argent, Florentin, Banane, Grand Cru Pérou, Réglisse, Châtaigne</p> <p><b><u>G4 - Ganaches enrobage chocolat Lait :</u></b>            Perlia, Passion, Poire, Palet argent, Brésilia, Pavé exotique, Grand Cru Vietnam, Réglisse, Châtaigne, Framboise Grand Cru Costa Rica</p> <p><b><u>G5 - Ganaches enrobage chocolat noir et Lait :</u></b>            Perlia, Passion, Citron, Grand Cru Pérou, Palet or, Poire, Brésilia, Arlequin, Grand Cru Vietnam, Florentin, Pavé exotique, Palet argent, Banane, Framboise Grand Cru Costa Rica, Réglisse, Châtaigne</p> <p><b>Les PRALINÉS</b></p> <p><b><u>P1 - Pralinés enrobage chocolat Noir :</u></b>            Feuilletine, Praliné à l'ancienne, Amandine, Crack pralin, Praliné Coco.</p> <p><b><u>P2 - Pralinés enrobage chocolat Lait :</u></b>            Feuilletine, Praliné à l'ancienne, Amandine, Crack pralin, Praliné Coco.</p> <p><b><u>P3 - Pralinés enrobage chocolat Noir et Lait :</u></b>            Feuilletine, Praliné à l'ancienne, Amandine, Crack pralin, Praliné Coco.</p>	<p>76.50/kg</p> <p>Réf.112  <b>Sur 1 niveau :</b>            140g – <del>11.90</del>  <b>10.71 €</b></p> <p>Réf.111  <b>Sur 2 niveaux :</b>            280g – <del>23.80</del>  <b>21.42 €</b></p> <p>Réf.110  <b>Sur 3 niveaux :</b>            420g – <del>35.70</del>  <b>32.13 €</b></p> <p>Réf.109  <b>Sur 4 niveaux :</b>            560g – <del>47.60</del>  <b>42.84 €</b></p> <p>Réf.108  <b>Sur 5 niveaux :</b>            700g – <del>59.50</del>  <b>53.55 €</b></p>

## NOS ÉCORCES CONFITES AU CHOCOLAT



Réf. 231 –  
**Ballotin d'ORANGETTES**  
Enrobage chocolat noir

Poids  
**200g**

Prix TTC  
~~17.00~~  
**15.30 €**  
 76.50/kg



Réf. 234 –  
**Ballotin de GINGEMBRETTES**  
Enrobage chocolat noir

**200g**

~~17.00~~  
**15.30 €**  
 76.50/kg

## NOTRE SPÉCIALITÉ



Réf. 260 – Boîte de  
**9 MONTDORINES**

Poids  
**MINIMUM**  
**230g**

Prix €  
**TTC**  
~~21.00~~  
**18.90 €**  
 82.17/kg

Réf. 261 – Boîte de  
**16 MONTDORINES**

**400g**

~~35.00~~  
**31.50 €**  
 78.75/kg