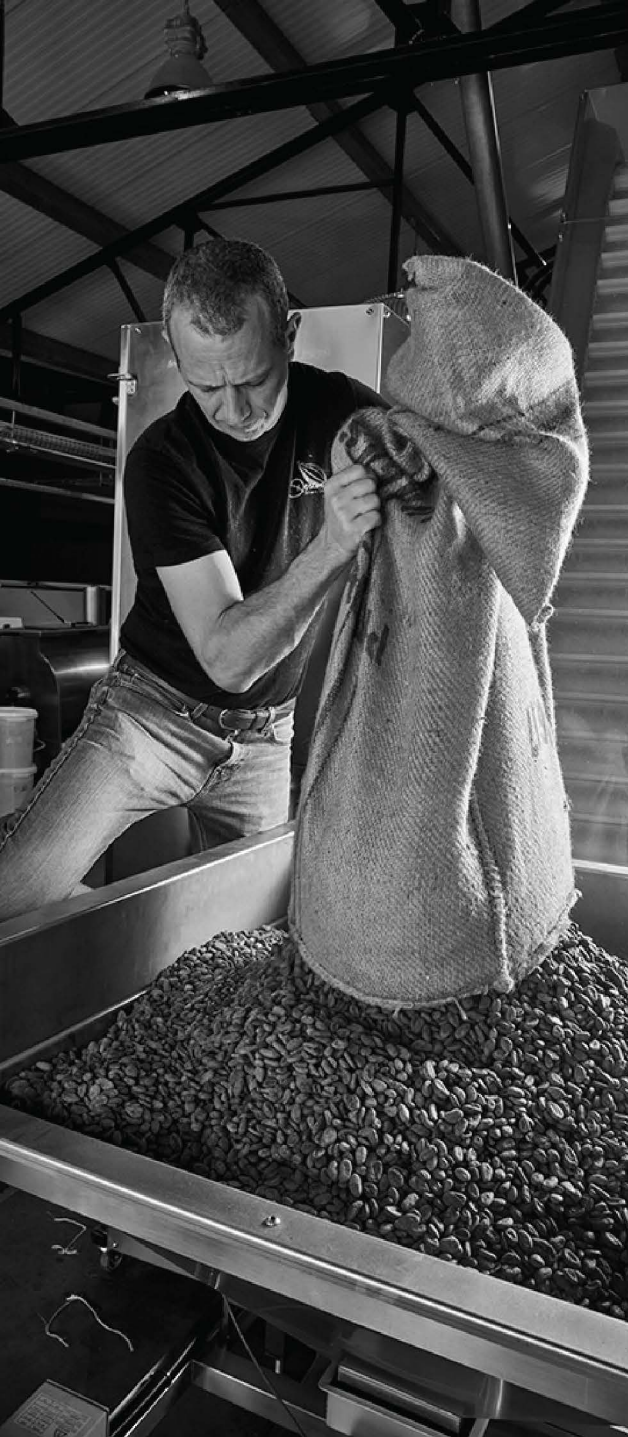


NOTRE OFFRE

Une véritable invitation au voyage gustatif ...



***François Deremiens**, artisan chocolatier belge d'exception, est établi en Gaume dans le sud de la Belgique depuis 2005.*

En 2016, il prend le pari de devenir totalement autonome en maîtrisant l'élaboration de son chocolat à partir de fèves rigoureusement sélectionnées parmi les meilleurs terroirs !

*En produisant sa propre marque de chocolats d'origine MAYATA il rejoint le cercle très fermé des **chocolatiers-torréfacteurs** et est récompensé lors de nombreuses compétitions internationales !*

Ses défis ?** Dénicher des fèves rares et faire découvrir toutes les saveurs inattendues que peut cacher ce magnifique trésor qu'est le cacao...**pour l'aventure du goût !

Toutes nos créations sont confectionnées dans le plus pur respect des traditions.

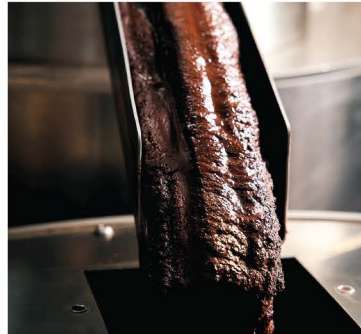
ARTISAN DE BELGIQUE  BELGIAN CRAFTSMAN



Gault & Millau



De la fève au chocolat : la maîtrise de l'art !



Nous sélectionnons des **fèves de cacao rare et fin** à parmi les meilleurs terroirs et plantations d'origine dans le monde entier. La plupart proviennent de productions à taille humaine garantes de qualité et de durabilité. Nous utilisons uniquement des fèves fermentées localement qui laissent place à de multiples saveurs et aucun assemblage n'est réalisé, afin de préserver les profils aromatiques de chaque origine.

Notre travail consiste à **sublimer les arômes originels des fèves**, de la torréfaction au conchage. **Chaque sorte de chocolat que nous produisons à sa propre histoire, ses propres origines et son propre goût en fonction de son terroir.**

Nos chocolats d'origine se déclinent en **tablettes d'exception, pralines et autres créations gourmandes...**



Pour le plaisir des papilles !

Notre Offre

▪ Tablettes de chocolats d'origine	P. 5-7
▪ Coffrets tablettes	P. 8-9
▪ Pralines	P. 10-13
▪ Péchés gourmands	P. 14-17
▪ Macarons	P. 18-20
▪ Glaces & Sorbets	P. 21-22
▪ Pâtisserie & Entremets	P. 23-24
▪ Personnalisation	P. 25
▪ Offres saisonnières	P. 26

Le tout, 100 % confectionné dans notre atelier de Prouvy.

Nos Services

- Personnalisation de pralines et coffrets
- Composition d'assortiments selon vos budgets
- Développement de produits sur mesure
- Accompagnement HORECA
- Remise selon les volumes d'achat

N'hésitez pas à nous contacter, nous aurons un réel plaisir à vous rencontrer et à discuter des meilleures propositions et conditions pour un excellent partenariat !

Contact : sales@deremiens.com
Tel. +32 (0)61 58 71 17



NOS TABLETTES DE CHOCOLATS D'ORIGINE MAYATA

Partez à la découverte des terroirs du bout du monde.

De la vallée des grands singes au Congo, aux villages indiens Tsachilas d'Equateur, nous sélectionnons des fèves rares aux profils aromatiques très distincts.

Une découverte de nuances et de couleurs au cœur des plantations.



GRANDS CRUS D'EXCEPTION

Edition Limitée

Chocolats d'exception nés d'une sélection et d'un savoir-faire exclusif. Particulièrement complexes et subtils, ils sont élaborés avec des fèves de cacao de qualité exceptionnelle issues de production de niche que François Deremiens suit et contrôle depuis l'arbre jusqu'au produit fini. Ces chocolats nobles au profil aromatique incomparable sont disponibles en édition limitée.

8 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR 70 %
8 ORIGINES RARES
8 PROFILS COMPLEXES & SUBTILS

Actuellement **les origines** sont les suivantes :

INDONESIA – **KEBUN KENDENG LENDU** - 70 %
 PHILIPPINES – **LUNA** - 70 %
 CONGO – **OKAPI MAMBASA** - 70 %
 MADAGASCAR – **MIVOATRA** - 70 %
 ECUADOR – **FINCA GARTYH** - 70 %
 NICARAGUA – **FLOR DE PANCASAN** - 70 %
 COLOMBIA – **ANTIOQUIA PATIBURRU** - 70 %
 PERU – **CESAR VALLEJO** - 70 %



Tablette de 35 g



PURES ORIGINES



Chocolats de très haut de gamme élaborés avec des fèves de qualité supérieure issues d'origines strictement contrôlées. Ces chocolats parfaitement équilibrés et subtils vous transportent au cœur de plantations uniques.

8 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR 75 %
8 PURES ORIGINES
8 PROFILS AROMATIQUES UNIQUES

GUATEMALA – **COBAN** - 75 %
 HONDURAS – **MAYAN RED** - 75 %
 INDIA – **IDUKKI** - 75 %
 MADAGASCAR – **MAYA OTTANGE** - 75 %
 MEXICO – **SOCONUSCO** - 75 %
 NICARAGUA – **KUBALY** - 75 %
 SAINT-VINCENT ET LES GRENADINES – **KALINAGO** - 75 %
 TANZANIE – **UDZUNGWA** - 75 %

Tablette de 35 g



GRANDS CRUS



Chocolats supérieurs, noir, au lait ou blanc issus de fèves de cacaos de variétés réputées, sélectionnées et fermentées localement.

12 ORIGINES RARES 12 PROFILS DÉLICATS & ÉQUILIBRÉS



MADAGASCAR – SAMBIRANO	100 %
COLOMBIA – PARAMILLO	72 %
HAÏTI – MACAYA	70 %
CUBA – BARACOA	69 %
VIETNAM – LAM DONG	66 %
PHILIPPINES – APO	65 %
COSTA RICA – TENORIO	64 %
SAO TOME – CAO GRANDE	62 %
CONGO – OKAPI	62 %
HAÏTI – DARK MILK	60 %
LAIT – KASALTO	47 %
BLOND – OKABO	41 %
BLANC – CANNE VANILLE	35 %

Tablette de 90 g



SIGNATURES

Chocolats d'origine noir ou au lait issus de variétés de fèves de cacao de cultures traditionnelles.

5 TABLETTES DE CHOCOLAT D'ORIGINE 5 PROFILS SOUPLES & ÉQUILIBRÉS

PERU – AMAZONAS	65 %
VÉNÉZUELA – RIO CARIBE	65 %
MADAGASCAR – SAMBIRANO	64 %
ECUADOR – ARRIBA	62 %
CONGO – LAIT	44 %

Tablette de 90 g



NOS COFFRETS

D'élégants coffrets cadeau pour découvrir ou faire découvrir nos chocolats d'origine.





COFFRETS CADEAU PREMIUM

COFFRET D'EXCEPTION

Élégant coffret blanc réunissant nos
8 Grands Crus d'Exception du moment.

8 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR 70 %
8 ORIGINES RARES
8 PROFILS COMPLEXES & SUBTILS

8 X 35 g



COFFRET DÉGUSTATION

Élégant coffret réunissant nos
8 chocolats Pures Origines.

8 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR 75 %
8 PURES ORIGINES A DÉCOUVRIR
8 PROFILS AROMATIQUES UNIQUES

8 X 35 g



COFFRET DÉCOUVERTE

Coffret signature MAYATA qui renfermera
votre propre sélection de tablettes parmi
nos **Grands Crus**.

5 TABLETTES DE CHOCOLATS D'ORIGINE
5 ORIGINES A DÉGUSTER

5 X 90 g



A top-down photograph of several artisanal pralines on a dark, textured slate surface. There are four square pralines with a smooth, dark chocolate coating, each topped with a small pile of gold-colored edible flakes. There are also three round pralines with a lighter, speckled coating and a single walnut half. The lighting is dramatic, creating strong highlights and shadows.

NOS PRALINES

Découvrez notre assortiment de pralines artisanales, des plus classiques aux plus excentriques, confectionnées avec nos différents chocolats d'origine Mayata !

Nos pralines se déclinent en plusieurs thèmes.

Toutes nos recettes sont étudiées avec soin pour un équilibre parfait entre les origines des chocolats, les surprenantes ganaches, les onctueux caramels ou les alliances pralinées...

Classique

Une collection de grands classiques revisités.



ANACARDIA

Pâte d'amandes de Provence aux brisures de pistaches dans sa robe fondante.



ARABICA

Croquant praliné aux brisures de café torréfié.



CEYLAN

Ganache lactée alliant cannelle du Sri Lanka et spéculoos.



CARAMEL BEURRE SALÉ

Coulis de caramel au beurre salé, chocolat au lait.



PRASLIN

Praliné croquant aux noisettes du Piémont enrobé de chocolat au lait.



NEROLI

Pâte d'amandes de Provence à la fleur d'oranger dans sa robe ivoire.



TAHITI

Alliance croquante d'un praliné noisette et de noix de coco sablée.



VANILLE

Ganache chocolat blanc infusée à la vanille bourbon.

Ethnique

Découverte des chocolats pures origines MAYATA.



SANTO DOMINGO

Ganache noire 70% aux fèves de la République dominicaine.



ECUADOR

Ganache noire 62% aux fèves d'Equateur.



CARRIACOU

Ganache noire 75% aux fèves des îles Grenade.



BRASIL

Ganache noire 70% aux fèves du Brésil.



CUBA

Ganache noire 69 % aux fèves de Cuba.



PERU

Ganache noire 65% aux fèves du Pérou.



MADAGASCAR

Ganache noire 64% aux fèves de la vallée de Sambirano à Madagascar.



VENEZUELA

Ganache noire 65% aux fèves du Venezuela.

Fruits & Fleurs

Une délicate collection de chocolats suaves et frais



FANTASIA

Émulsion de crème et de chocolat noir aromatisé à la fleur de violette.



AMOR

Ganache noire fruitée au coulis de framboise.



FLEUR DE MANDARINE

Ganache noire parfumée à la fleur de mandarine.



EXOTIC TOUCH

Caramel déglacé aux fruits de la passion, mangue et noix de coco.



LAVANDE

Ganache noire infusée à la lavande.



GRIOTTE - COQUELICOT

Ganache parfumée à la cerise griotte et à la fleur de coquelicot.



BERGAMOTE

Ganache noire infusée à la bergamote.



TROPICANA

Mariage d'une couverture lactée et de fruits de la passion.

Crazy

Une collection unique des saveurs du terroir gaumais et d'ailleurs.



VANILLE - TABAC

Ganache chocolat blanc infusée à la vanille bourbon et au tabac de la Semois.



CAROTTE - KALAMANSI

Ganache chocolat blanc au jus de carotte et au jus de kalamansi.



SMOKED RICE

Ganache fumée à la sciure de chêne, riz croquant et infusion vanille.



CARAMEL À LA BIÈRE D'ORVAL

Caramel décuit à la célèbre bière trappiste d'Orval brassée à quelques km de la chocolaterie.



PECAN - SOJA

Praliné noix de pécan marinées à la sauce soja.



CASSIS - ANIS

Ganache au cassis relevée d'une touche d'anis.



CHANVRE

Praliné amandes-noisettes et graines de chanvre torréfiées.



MOJITO

Ganache chocolat blanc zestée citron vert, infusion menthe et rhum blanc.



Les pralinés de la maison, 6 recettes exclusives, subtiles et surprenantes.

- Noisettes - Café
- Noix de cajou - Coco
- Sésame
- Amandes - Épices de Montréal
- Amandes - Agrumes
- Pistaches



4 ganaches aux épices et saveurs des fêtes.



- Praliné Spéculoos
- Orange - Gingembre
- Marron - Citron
- Griottes épicées

* uniquement pour les fêtes de fin d'année..



Le plaisir d'offrir...

BALLOTINS

250-375-500 g



Les ballotins sont composés d'un assortiment de toutes nos pralines des 4 thèmes ci-dessous.

COFFRETS PRESTIGE

1-2-3-4 niveaux
16-32-48-64 pralines



1 niveau est composé de 16 pralines du même thème.

Composez votre coffret de 1 à 4 niveaux en sélectionnant le ou les thèmes de votre choix.



Thème Classique



Thème Ethnique



Thème Fruits & Fleurs



Thème Crazy

Nos coffrets thématiques...

PRALINÉS À L'ANCIENNE

Coffret de 12 pralines – 6 goûts



RÉGLETTES DÉCOUVERTE

6 pralines thématiques



LES FLEURS- LES FRUITS- LES CAMELS- LES PRALINÉS

COFFRET FLOCONS *

16 pralines aux saveurs des fêtes



- Praliné Spéculoos
- Orange - Gingembre
- Marron - Citron
- Griottes épicées

* uniquement pour les fêtes de fin d'année..

RÉGLETTE DEREMIENS

6 pralines au choix

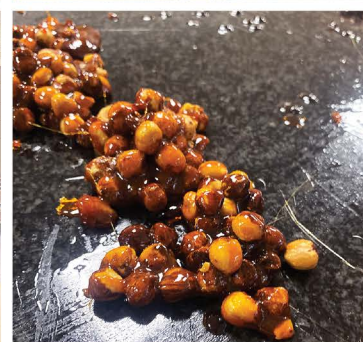




NOS PÉCHÉS GOURMANDS

Une large sélection de petits plaisirs chocolatés à partager.

Ils sont tous réalisés dans notre atelier avec des ingrédients des plus gourmands et en association avec nos différents chocolats d'origine MAYATA.



Intransigent, noble, le chocolat se travaille avec précision !

En l'associant à des ingrédients bruts autant que possible, nous créons à l'atelier de petites gourmandises à partager et déguster sans faim...

Notre gamme permanente d'instantanés douceur.

Présentés en sachet de 100 g



Fruits confits

Saveurs du Sud

- Orangettes chocolat noir
- Citronnettes chocolat au lait
- Tranches d'orange chocolat noir



Rochers

Amandes torréfiées

- Chocolat noir ou au lait



Mendiants

Fruits secs et raisins

- Chocolat noir, blanc ou au lait



Croquantines

Nougatine croquante -
grué de cacao & fleurs de sel

- Chocolat noir ou au lait



Amandes

- Framboise
- Fleur de sel



Truffes *

- Chocolat noir



* Fêtes de fin d'année

Sucettes du jour

- A la pièce



* Sujets divers en fonction de la saison



Nos spécialités incontournables...

Sphéro

Caramel Beurre Salé

- Sablé-guimauve et coeur caramel beurre salé



Boîte de 8 pièces



Barre pralinée

Torréfaction maison

- Praliné croustillant et chocolat noir ou au lait



Sachet de 2 pièces

Pâtes à tartiner ...

Praliné Noisettes du Piémont

- Pots de 200 g et 650 g



Caramel Beurre Salé

- Pot de 200 g



Les pralinés Deremiens font partie de nos spécialités !

Une texture à la fois crémeuse et croquante, un goût incomparable grâce à la qualité des noisettes du Piémont et à l'expertise artisanale de production. Torréfaction maison, broyage et mélange minutieux.



NOS MACARONS

Une explosion de couleurs et de saveurs !

Production 100% artisanale et créative. Nous adorons surprendre et émoustiller les papilles...



Découvrez notre gamme permanente.

Ganaches chocolatées noires, ivoires, aux fruits, pralinés, mousselines, laissez-vous surprendre par nos saveurs peu connues.

Petits ou grands, il y a un macaron pour chacun !

Sucrés

- Fraise-Kalamansi
- Griotte-Chocolat
- Mirabelle
- Orange-Chocolat
- Massepain-Fleur d'Oranger
- Praliné
- Passion-Chocolat au Lait
- Exotique
- Citron
- Piña Colada
- Poire-Vanille
- Pomme-Cerise
- Pistache
- Mojito
- Bonbon Anglais
- Fruits Rouges-Hibiscus
- Cassis-Violette
- Cuberdon
- Framboise-Gingembre
- Vanille
- Caramel Beurre Salé
- Spéculoos
- Café
- Praliné aux Graines
- Chocolat
- Chocolat-Coco
- Chocolat au Lait
- Apérol-Cocktail d'Agrumes
-

Salés En périodes de fêtes ou sur commande

- Truffe-Parmesan
- Foie Gras
- Saumon Fumé
- Chèvre-Tomates Confites
- ...

Nous prenons un malin plaisir à laisser libre cours à notre imagination en fonction des saisons et des ingrédients que la nature nous propose.... N'hésitez pas à nous solliciter afin de connaître nos dernières créations !

Le plaisir d'offrir...



Etuis

-

5 macarons



Boîte PRESTIGE

-

12 macarons



Boîte PRESTIGE

-

24 macarons

Composez votre assortiment selon vos envies. Sous réserve de disponibilité lors de la commande et selon la saison.
Possibilité de personnalisation des boîtes en fonction des quantités.

Les macarons sont fabriqués sans conservateur. Ils doivent être conservés au frais et consommés dans les 5 jours.



NOS GLACES & SORBETS

Les tester, c'est les approuver.

Production 100% artisanale et recettes de nos grands-mères !



Notre gamme de Glaces et Sorbets maison

LES GIVRÉS

Pots de 1 l et 250 ml



Glaces

- Vanille bourbon
- Chocolat
- Caramel beurre salé
- Fraise
- Café
- Pistache
- Spéculoos
- ...

Sorbets

- Framboise
- Mangue-Passion
- Citron
- Citron vert
- Mojito
- Coco
- Champagne-Pêche
- ...

Les saveurs évoluent au rythme des saisons et des demandes.
Contactez-nous pour connaître nos dernières saveurs.

NOS BÂTONNETS

- Vanille-Caramel beurre salé
- Vanille-Fraise
- Vanille-Chocolat
- Vanille-Spéculoos
- Framboise-Mangue-Passion
- Framboise-Nougat glacé



NOS PÂTISSERIES & ENTREMETS

L'émotion des papilles !





*La puissance du chocolat, la délicatesse des fleurs,
la fraîcheur des agrumes d'ici ou d'ailleurs. Nos
créations sont l'invitation au voyage ...*

NOS SPÉCIALITÉS

- Entremets chocolatés
- Entremets fruités
- Entremets glacés
- Tartes aux Macarons
- Moelleux Chocolat et Caramel Beurre salé
- Galettes des Rois pur beurre *
- ...

VOS ÉVÈNEMENTS

- Entremets individuels
- Mignardises

SUR MESURE

- Restaurants

Notre carte évolue au rythme des saisons.
Nous vous invitons à la consulter sur www.deremiens.com

Pour toutes demandes particulières, contactez-nous.



* En saison

PERSONNALISATION

Surprenez vos clients

PRALINES

- Imprimez votre logo sur une praline.
- Composez une recette avec notre équipe.

ETUIS - FOURREAUX - CARTES

- Habillez une tablette d'un de nos chocolats d'origine à l'identité de votre marque ou établissement.
- Personnalisez une boîte de pralines ou de napolitains avec vos couleurs, votre logo et/ou votre message.

ASSORTIMENTS

- Communiquez-nous votre budget et vos préférences en termes de contenu. Nous vous proposerons un **coffret cadeau** ou un **assortiment sur mesure**.



Nous sommes à votre disposition pour réfléchir ensemble à une proposition sur mesure, correspondant au mieux à vos envies et à votre budget.

Tel. +32 (0)61 58 71 17 sales@deremiens.com



COLLECTIONS SAISONNIÈRES

Saint-Nicolas - Noël - Pâques



Calendrier de l'Avent - Moulages saisonniers - Petits œufs de Pâques - Gourmandises de saison...

Demandez nos catalogues spécifiques.

*Offrir une création de la maison Deremiens,
c'est surprendre les papilles !*



Voie d'Orval, 26

6810 PROUVY

Tel: +32 (0)61 58 71 17

Email : sales@deremiens.com

- www.deremiens.com -

Suivez nous aussi sur :

