

## NOTRE OFFRE

*Une véritable invitation au voyage gustatif...*



**François Deremien**, 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.*

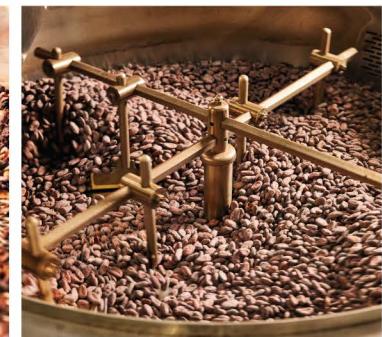
ARTISAN DE BELGIQUE  BELGIAN CRAFTSMAN



**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 garanties 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**

---

- |   |          |
|---|----------|
| ▪ <b>Tablettes de chocolats d'origine</b> | P. 5-7   |
| ▪ <b>Coffrets tablettes</b>               | P. 8-9   |
| ▪ <b>Pralines</b>                         | P. 10-13 |
| ▪ <b>Péchés gourmands</b>                 | P. 14-17 |
| ▪ <b>Macarons</b>                         | P. 18-20 |
| ▪ <b>Glaces &amp; Sorbets</b>             | P. 21-22 |
| ▪ <b>Pâtisserie &amp; Entremets</b>       | P. 23-24 |
| ▪ <b>Personnalisation</b>                 | P. 25    |
| ▪ <b>Offres saisonnières</b>              | 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](mailto: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 Deremien 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**

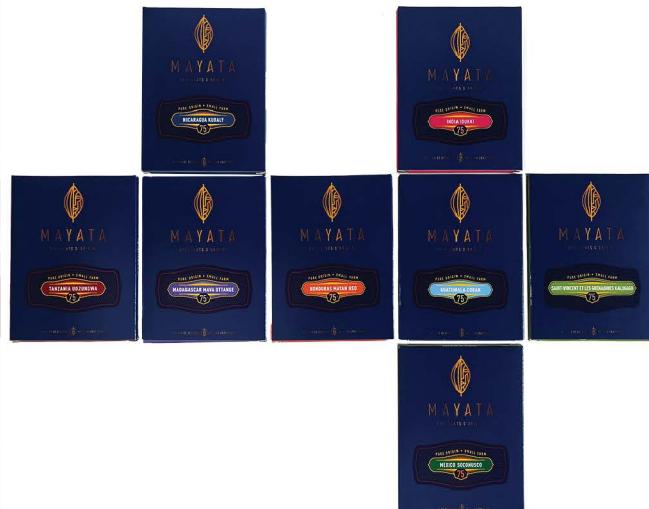
**8 PROFILS COMPLEXES & SUBTILS**

Actuellement **les origines** sont les suivantes :

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



Tablette de 35 g



**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 PURÉS ORIGINES**

**8 PROFILS AROMATIQUES UNIQUES**

GUATEMALA – **COBAN** - 75 %

HONDURAS – **MAYAN RED** - 75 %

INDIA – **IDUKKI** - 75 %

MADAGASCAR – **MAVA OTTANGE** - 75 %

MEXICO – **SOCONUSCO** - 75 %

NICARAGUA – **KUBALY** - 75 %

SAIN-VINCENT ET LES GRENADINES – **KALINAGO** - 75 %

TANZANIE – **UDZUNGWA** - 75 %

Tablette de 35 g

## PURES ORIGINES





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



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 – ARIBA - 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

Elégant coffret blanc réunissant nos **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

Elégant 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





## 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

Emulsion 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

## Flocons



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



### RÉGLETTE DÉCOUVERTE

6 pralines thématiques



LES FLEURS- LES FRUITS-LES CARAMELS- LES PRALINÉS

### RÉGLETTE DEREMIENS

6 pralines au choix



### COFFRET FLOCONS \*

16 pralines aux saveurs des fêtes



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

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

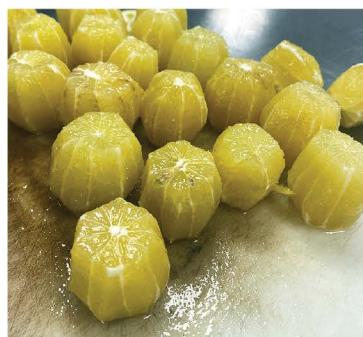




## NOS PÉCHÉS GOURMANDS

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.



*Intransigeant, 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'instants douceur.*

Présentés en sachet de 100 g



### Rochers

Amandes torréfiées

- Chocolat noir ou au lait



### Amandes

- Framboise
- Fleur de sel



### Mendiant

Fruits secs et raisins

- Chocolat noir, blanc ou au lait



### Truffes \*

- Chocolat noir



### Fruits confits

Saveurs du Sud

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



### Croquantines

Nougatine croquante - grué de cacao & fleurs de sel

- Chocolat noir ou au lait



### Sucettes du jour

- A la pièce



\* Fêtes de fin d'année

\* Sujets divers en fonction de la saison



## *Nos spécialités incontournables...*

### **SphérO**

Caramel Beurre Salé

- Sablé-guimauve et cœur 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](http://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](mailto: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](mailto:sales@deremiens.com)*

*- [www.deremiens.com](http://www.deremiens.com) -*

*Suivez nous aussi sur :*

