



CHOCOLATERIE TAÖLY

CATALOGUE 2025

Votre chocolaterie locale & artisanale à Nantes.



NOTRE HISTOIRE

Taöly, c'est avant tout un atelier artisanal à domicile, où chaque création de chocolat révèle des saveurs uniques et inoubliables.

Préparez-vous à un véritable voyage gustatif grâce à nos tablettes pure origine, témoins des meilleures plantations de cacao à travers le monde. Chaque chocolat est soigneusement avec un savoir-faire qui marie tradition et créativité.

Basée au nord de Nantes, la chocolaterie **Taöly** s'engage à sélectionner des cacaos d'exception provenant des quatre coins du monde, tout en valorisant l'authenticité locale pour offrir des moments de dégustation uniques et émouvants, parfaits pour chaque occasion.

Juliette Pirat



Des cacaos soigneusement sélectionnés dans le monde

Origines des cacaos :

1. Mexique
2. Guatemala
3. Belize
4. Cuba
5. Jamaïque
6. Haïti
7. République-Dominicaine
8. Saint-Domingue
9. Grenade
10. Trinité-et-Tobago
11. Costa-Rica
12. Venezuela
13. Colombie
14. Équateur
15. Pérou
16. Bolivie
17. Brésil
18. Côte d'Ivoire
19. Ghana
20. Nigéria
21. Cameroun
22. Sao-Tomé-et-Principe
23. Congo
24. Ouganda
25. Tanzanie
26. Madagascar
27. Inde
28. Laos
29. Vietnam
30. Java. Bali
31. Papouasie-Nouvelle-Guinée



Une histoire chocolatée tissée
avec des saveurs locales !

Chez **Taöly**, nous croyons profondément en l'importance de travailler avec des produits locaux pour créer des expériences gourmandes.

La qualité commence localement, en collaborant avec des producteurs locaux, nous assurons la qualité de chaque ingrédient.

C'est grâce à ce choix éthique que nous renforçons la richesse de nos chocolats et que nous soutenons également l'économie locale !

TABLETTES «DÉCOUVERTE»

Lait Madagascar 46% sans lactose

Découvrez ce cacao cultivé à Madagascar, au sein des plaines du Sambirano, une rivière qui s'échappe entre les cacaoyers à flanc de montagne. Végétal mais pas banal, retrouvez toute la gourmandise et l'onctuosité d'un chocolat lacté ... sans lait.

Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, fèves de cacao de Madagascar, amandes 16,1%, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait naturel de vanille.

Lait Pérou 48% Bio

Aux portes de la jungle du Pérou, ce cacao est cultivé au sein d'une nature exubérante et d'un sol riche en minéraux. Cette écorégion très vallonnée lui confère un équilibre aromatique entre ses notes fruitées, épicées et boisées.

Ingrédients : Lait entier en poudre, fèves de cacao du Pérou, beurre de cacao, sucre de canne, vanille Bourbon en gousse.

Noir Sao-Tomé 73% Bio

En Afrique, dans le golfe de Guinée, São Tomé est une petite île posée sur la ligne de l'équateur. Son sol volcanique et son climat équatorial conviennent si bien aux cacaoyers que São Tomé est surnommé l'île du chocolat. La proximité avec l'Océan Atlantique apporte aux fèves de la plantation une pointe d'iode déposée par les embruns.

Ingrédients : Fèves de cacao de Sao-Tomé, sucre, beurre de cacao.

80 gr



Noir Madagascar 71%

Cultivé dans le nord-ouest de l'île de Madagascar, cette plantation s'épanouit dans la riche vallée du fleuve Sambirano. De nombreux manguiers occupaient auparavant la plantation et y ont laissé leur empreinte. Cet héritage confère aux fèves de cacao un arôme unique de mangue.

Ingrédients : Fèves de cacao de Madagascar, sucre, beurre de cacao, vanille Bourbon en gousse.

Noir Brésil 100%

Cultivé au cœur de la Mata Atlantica, forêt ancestrale du Brésil, retrouvez toute la richesse aromatique du cacao brut. Voyagez grâce à ses notes profondes de thé noir et fruits secs grillés.

Ingrédients : Fèves de cacao du Brésil.

80 gr



Noir 85%

Grand accord de fèves provenant d'Amérique centrale, d'Afrique et de l'île de Java. Ce chocolat révèle des accents boisés autour de notes de fruits acidulés qui se fondent dans une belle allonge de cacaos amers et grillés.

Ingrédients : Cacaos, sucre, beurre de cacao, vanille Bourbon en gousse.



Lait caramel

Du chocolat au lait et des éclats de caramels croquants et légèrement dorés, qui viennent surprendre le palais à chaque bouchée.

Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, éclats de caramel (sucre, beurre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, sel), cacaos, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse.

Noir praliné

L'alliance parfaite de la richesse du cacao et de la délicatesse du praliné.

Ingrédients : Chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza)), Praliné 50% (sucre, amandes, noisettes, beurre, émulsifiant (lécithine de colza)).

Lait nougatine

Le chocolat au lait, doux et crémeux, se mêle à la texture savoureuse de la nougatine, offrant un contraste parfait entre la douceur fondante et le croquant gourmand.

Ingrédients : Chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacaos, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse), amandes hachées, sucre, beurre, sirop de glucose.

Noir cookies

Un plaisir simple mais inoubliable pour les amateurs de chocolat et de cookies.

Ingrédients : Chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza), farine, beurre, cassonade, œufs, levure.

TABLETTES «TROP CRAQUANTE»

80 gr

Noir noisettes

Un mariage simple mais savoureux entre la force du cacao et le croquant de la noisette légèrement grillée.

Ingrédients : Chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza)), noisettes.

Noir grué, fleur de sel

Un équilibre parfait entre la profondeur du cacao, la texture surprenante du grué et la pointe de sel. Une alliance sucré salé dans toute sa complexité.

Ingrédients : Chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza)), grué de cacao, fleur de sel de Guérande.

Noir 99% sarrasin grillé et fleur de sel de Guérande

Le croquant du sarrasin, légèrement caramélisé, contraste merveilleusement avec la profondeur intense du chocolat noir, créant un mariage de saveurs unique et inoubliable.

Ingrédients : Chocolat noir 99% de cacao (cacaos, sucre, gingembre, cannelle, vanille Bourbon en gousse), sarrasin grillé, fleur de sel de Guérande.



TABLETTES «TROP CRAQUANTE»

80 gr



Lait amandes

La torréfaction des amandes intensifie leur arôme, créant un contraste parfait avec la douceur du chocolat, pour une expérience à la fois fondante et croquante.

Ingrédients : Chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacao, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse), amandes.

Lait mendiants

Une expérience à la fois douce, croquante et fruitée.

Ingrédients : Chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacao, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse), pistaches, noisettes, cranberries, graines de tournesol.

Lait riz soufflé

Des grains de riz soufflés qui apportent une légèreté délicate et un croquant irrésistible à chaque bouchée.

Ingrédients : Chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacao, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse), céréales (farine de riz, gluten, de blé, saccharose, sel).

POUR PICORER



150 gr

Caramels à la fleur de sel

À chaque bouchée, le sucre doré du caramel se mêle parfaitement à la légèreté salée, offrant une expérience gustative à la fois gourmande et équilibrée.

Ingrédients : Crème 35% MG, sucre, sirop de glucose, sucre inverti, beurre, fleur de sel.



150 gr

Nougats

Une texture fondante où se mêlent le parfum délicat du miel et le croquant des fruits secs doucement torréfiés. Un savoir-faire traditionnel pour un moment de gourmandise.

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, pistaches, noisettes, amandes, miel, blanc d'œufs, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile d'olive).



Casse-noisette : Praliné

Un cœur praliné amandes-noisettes enrobé d'un onctueux chocolat noir : une rencontre parfaite entre fondant et croquant.

Ingrédients : Praliné 50% amandes/noisettes (sucre, amandes, noisettes), chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacaos, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse), fleur de sel de Guérande, chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza)).

Pirouette cacahuète : caramel cacahuète

Pour ceux qui cherchent un goûter à la fois gourmand et réconfortant.

Ingrédients : Crème 35% MG, cacahuètes grillées, sucre, sirop de glucose, beurre, chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacaos, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse).

Chérie coco : noix de coco

Un cœur tendre de noix de coco râpée délicatement parfumée enrobé d'un chocolat lait onctueux : un mélange de saveurs exotiques et réconfortantes.

Ingrédients : Noix de coco râpée, sucre, sirop de glucose, eau, sucre inverti, de cacao, cacaos, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse).



PÂTE À TARTINER

Noisettes à tartiner

Cette pâte à tartiner chocolat noisettes transformera chaque moment en un délice savoureux et réconfortant.

Ingrédients : Sucre, noisettes, lait entier en poudre, poudre de cacao, huile de tournesol, vanille Bourbon en gousse.

Caramel à tartiner

Un délice pour les amateurs de douceurs, où chaque petite tartine devient un instant de pur bonheur.

Ingrédients : Sucre, crème 35% MG, eau, beurre, fleur de sel de Guérande.

200 gr



SUCETTES



18 gr

Au chocolat noir, lait et blond, idéal pour les petits (et les grands qui le sont resté...)

Chocolat noir

Ingrédients : Chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza)).

Chocolat lait

Ingrédients : Chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacaos, émulsifiant (lécithine de colza)).

Chocolat blond

Ingrédients : Beurre de cacao, sucre, poudre de lait, éclats de caramel (sucre, beurre, lait entier en poudre, cacaos, émulsifiant (lécithine de colza)).

OURSONS

Oursons guimauve vanille chocolat lait

Chaque ourson est un petit moment de bonheur, où l'on retrouve l'authenticité du chocolat au lait et la douceur de la vanille. Un retour en enfance gourmand.

Ingrédients : Sucre, sucre inverti, eau, gélatine bovine, gousse de vanille, chocolat lait Madagascar 40% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, cacao, émulsifiant (lécithine de colza), vanille Bourbon en gousse).

Oursons guimauve chocolat et chocolat noir

Des oursons garnis d'une guimauve au chocolat, un délice pour les amateurs de chocolat noir.

Ingrédients : Sucre, sucre inverti, eau, gélatine bovine, chocolat noir Madagascar 64% (cacaos, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de colza)).

120 gr



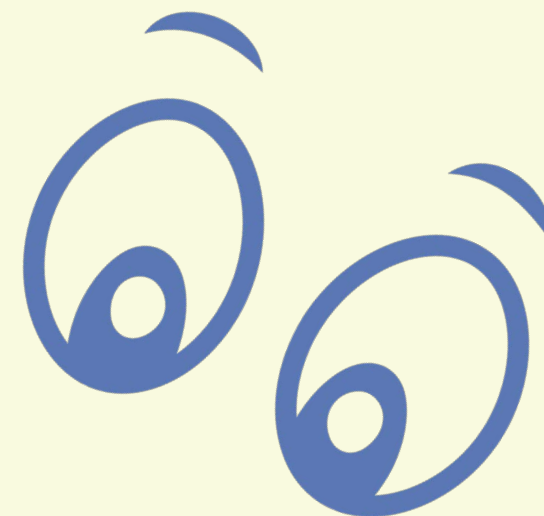
PÂTES DE FRUITS

Pâtes de fruits «Jolie Jolies»

Faites dans la tradition avec des fruits français et de la vanille de Madagascar !

Ingrédients : purées de fruits (abricot, pomme, coing, fraise, pêche de vigne), sucre, sirop de glucose, pectine, acide citrique, gousses de vanille.

180 gr





Pour toute commande,
envoyez un mail à contact@taoly.fr ou rendez-vous
directement sur notre site internet www.taoly.fr




OPTEZ POUR UNE TOUCHE GOURMANDE À VOS ÉVÉNEMENTS


Pour vos mariages, baptêmes ou autres événements privés, la chocolaterie Taoly propose une gamme de chocolats artisanaux qui sauront ravir vos invités.


Élaborés avec soin à partir d'ingrédients de qualité, nos chocolats ajoutent une note de douceur et d'élégance à vos célébrations.

AU PLAISIR D'AVOIR DE VOS NOUVELLES !

Juliette Pirat,
pâtissière - chocolatière

 www.taoly.fr

 07 65 88 89 07

 contact@taoly.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

Retrouvez nos conditions générales de ventes sur notre site internet.