

Tiphaine Corvez
Chocolatière

CATALOGUE

2020-2021





Tiphaine Corvez
Chocolatière

“ Donner un peu de bonheur,
voir vos yeux briller au moment même où vos
papilles s’éveillent.
Voilà pourquoi, j’ai choisi de faire,
de cette gourmande passion
qu’est le chocolat, mon métier.

J’ai ainsi sélectionné tous mes produits et
mis au point mes recettes afin de
vous proposer ces douceurs comme autant
de rêves et de retours à l’enfance.
Laissez-vous porter par ce voyage d’Epicure ”

Tiphaine Corvez.

NOS SPÉCIALITÉS



MENDIANTS

Du chocolat noir, des amandes, des pistaches, et des raisins secs. Un classique sous une forme qui change !

100g : 6,50 €



FRITURES

Retrouvez nos moulages de chocolat noir, lait ou les deux mélangés

100g : 5,00 €



NOS SPÉCIALITÉS

AIGUILLETTES CONFITES

Découvrez tous nos fruits
confits enrobés de notre chocolat noir



Orangettes 110g : 8,90 €

Gingembrettes 190g : 14,20 €

Citronnettes 110g : 9,70 €

Yuzettes 180g : 13,10 €



Mix Aiguillettes (mélange de toutes nos aiguillettes) 300g : 23,90 €

NOS SPÉCIALITÉS

CROQ'S

De fines plaques de chocolat nature
ou assaisonnées.

Spéculoos, piment d'Espelette, noisette, café ou gruë de cacao



Croq' Mixte,
un mélange de tous
nos Croq's au chocolat noir
100g : 5,00 €



Croq' Café
(noir)
100g : 5,00 €



Croq' Nature
(noir)
100g : 5,00 €



Croq' Piment
(noir)
100g : 5,00 €

NOS SPÉCIALITÉS

CROQ'S



Croq' Speculoos
(noir)

100g : 5,00 €



Croq' Noisette
(lait)

100g : 5,00 €



Croq' Grué
(noir)

100g : 5,00 €

MÉLI-MÉLO



Le Méli-mélo est un assortiment
de toutes nos spécialités :

croq's, roses des sables, mendiants, aiguillettes confites, fritures

200g : 10,00 €



MIEL

La subtilité du miel de Fontenay-aux-Roses mariée à la puissance du chocolat



PRALINÉ LAIT

Un praliné fin enrobé de chocolat au lait, doux et caramélisé



NATURE

L'essentiel du chocolat dans cette ganache grand cru de Madagascar



CAFÉ

L'alliance du chocolat noir et du café torréfié réunis dans une ganache moelleuse



PRALINÉ COCO

Une délicieuse ganache au chocolat au lait et à la noix de coco



PRALINÉ NOIR

Un praliné fin enrobé de chocolat au noir, doux et caramélisé



CARAMEL

Un mariage entre le chocolat au lait et la douceur du caramel



BASILIC

Du basilic frais infusé dans de la crème
et mélangé à du chocolat noir



ROSE

Une savoureuse ganache à base de
pétales de roses séchés



THYM

La sensation puissante
et revitalisante du thym
mariée au chocolat noir



MENTHE

L'union de la menthe fraîche
et du chocolat noir



LAVANDE

La force du chocolat noir alliée
à la finesse de la lavande



VIOLETTE

Les arômes floraux de violette
associés au chocolat noir intense



VERVEINE

Adeptes des infusions florales ?
Cette ganache au chocolat noir infusée
à la verveine vous ravira



PAMPLEMOUSSE

Des zestes de pamplemousse,
un maximum de goût,
un minimum d'amertume...



FRAMBOISE

Une délicieuse ganache qui
marie la framboise et le chocolat noir



BANANE

Retombez en enfance et goûtez
cette étonnante ganache à la banane
enrobée de chocolat noir



ANANAS

Voyagez vers le soleil
grâce à l'ananas dans
une ganache au chocolat
noir

CITRON



Retrouvez l'acidité et la fraîcheur
du citron vert enrobé
de chocolat noir

PASSION



Piquante, acide, légèrement sucrée.
Cette ganache alliant le fruit
de la passion et chocolat
au lait ravira les gourmands



CASSIS

Une ganache fruitée
au cassis et au chocolat au lait

SPICY LOVERS

NOS GANACHES



FÈVE DE TONKA

Découvrez les saveurs raffinées de vanille et de caramel que dégage cette fève d'Amérique du Sud



POIVRE DE SICHUAN

Régalez-vous avec cette ganache légèrement poivrée aux arômes floraux



CARDAMOME

Fraîche et légèrement épicée, cette ganache saura vous surprendre

CANNELLE

Rien de mieux que l'alliance du chocolat noir et de la cannelle pour avoir l'impression de boire un chocolat chaud



FLEUR DE SEL

Du chocolat noir et une pincée de fleur de sel de l'île d'Oléron



GINGEMBRE

Une subtile ganache au chocolat au lait et au gingembre frais

PIMENT D'ESPELETTE

Savourez le piquant du piment d'Espelette allié au chocolat noir



LES BALLOTINS



Ballotin 32 pièces :
12,00 €

10.5x10.5x3 cm - env 110g

Ballotin 48 pièces :
16,00 €

10.5x10.5x3 cm - env 170g



Ballotin 80 pièces :
26,00 €

10.5x10.5x4.5 cm - env 300g



Ballotin 112 pièces :
37,00 €

10.5x10.5x3x6.5 cm - env 400g



Ballotin 160 pièces :
50,00 €

10.5x10.5x7.5 cm - env 560g

Notre emballage
est



Boîte en Kraft 100%
Recyclable & Compostable



Mini-ballotin 12 pièces :
4,90 €

TABLETTES AU CHOCOLAT NOIR



ABINAO 85%

Puissant et tannique, l'Abinao est un mariage de grands crus africains, étonnement équilibré

100g : 6,40 €



ANDOA 70%

Un grand cru bio venant du Pérou, il est authentique, avec des nuances originales qui se développent au fil de la dégustation

100g : 6,40 €



MADAGASCAR 64%

Ces fèves de cacao proposent un profil aromatique unique, acidulé et fruité

100g : 6,40 €



CAMEROUN 66%

Une forte acidité de départ et une puissance en fin de bouche. Un voyage intense à travers le cacao africain. Sous le label "Chocolatiers engagés"

100g : 7 €



GRANDS CRUS

TABLETTES AU CHOCOLAT NOIR



GRENADE 65%

Très gourmand, vanillé,
doux, un chocolat exceptionnel

100g : 6,40 €



JAMAÏQUE 70%

Un chocolat rare, brut,
puissant et frais à la fois

100g : 8,20 €



BÉLIZE 75%

Une version plus noir et
plus riches en cacao.
Une amertume subtile liée
à une acidité délicate.

100g : 7,60 €



BÉLIZE 64%

Une toute petite production,
un goût unique, complexe,
un mélange parfait entre acidité
et puissance

100g : 7,90 €

Retrouvez nos grands crus en tablette sous forme de fines plaques de chocolat, une autre manière de découvrir les subtilités du cacao



ABINAO 85%

150g : 9,90 €



ANDOA 70%

150g : 9,90 €



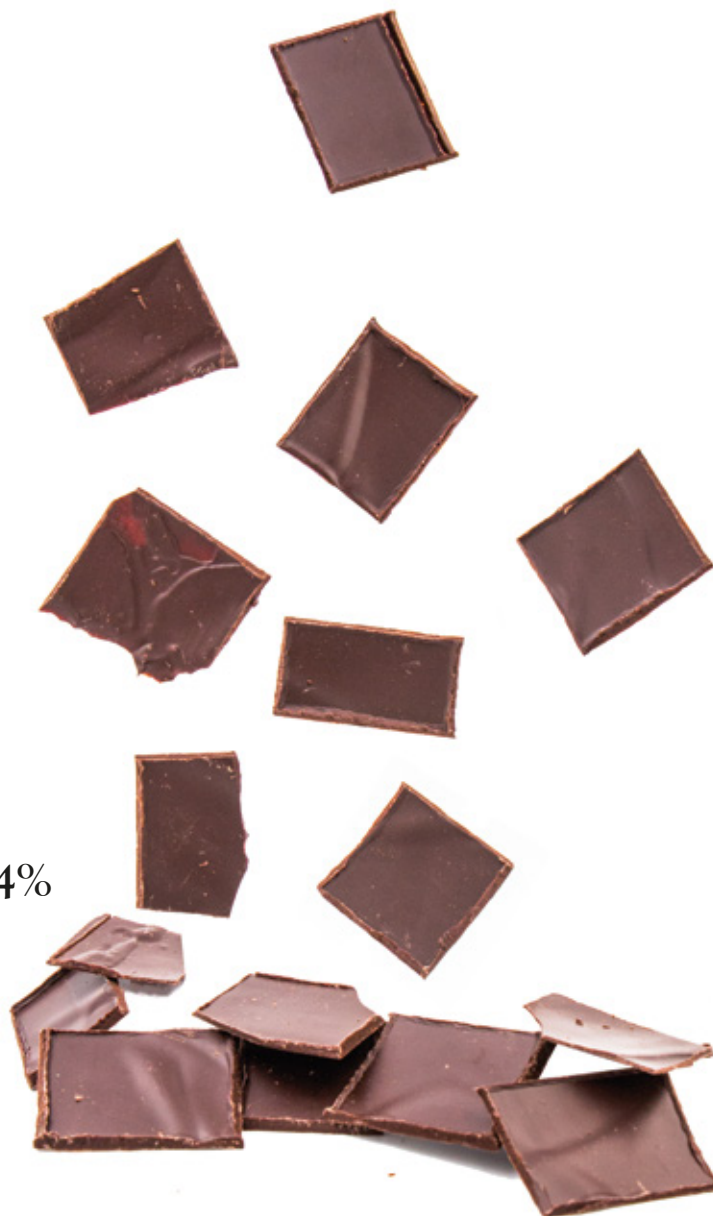
MADAGASCAR 64%

150g : 9,90 €



BELIZE 75%

150g : 10,30 €



CARRÉ DÉGUSTATION CHOCOLAT NOIR

Retrouvez nos grands crus en tablette sous forme de fines plaques de chocolat, une autre manière de découvrir les subtilités du cacao



GRENADE 65%

150g : 9,90 €



JAMAÏQUE 70%

150g : 11,00 €



BÉLIZE 64%

150g : 10,80 €

Certains crus sont disponibles, n'hésitez pas à nous demander si vous ne le voyez pas dans le catalogue



GRANDS CRUS

CHOCOLAT AU LAIT



ANDOA LAIT 39%

Retrouvez ici, notre cru du Pérou avec du bon lait qui vous fera découvrir de nouvelles sensations

100g : 7,20 €



CÔTE D'IVOIRE 42%

Un pourcentage élevé pour un chocolat au lait qui laisse place à plus d'arômes car moins sucré

100g : 7,00 €



CAMEROUN 42%

La puissance et le caractère unique de notre grand cru du Cameroun avec lait

100g : 7,00 €



PÂTES DE FRUITS

Ces petits carrés ont le parfum sucré de votre enfance !
Cassis, passion, framboise, groseilles et bien d'autres selon les envies.
Quelle sera votre madeleine de Proust ?

Sachet 100g : **5,50 €**

Ballotin 32 pièces : **10,90 €**

10.5x10.5x3 cm - env 175g

Ballotin 64 pièces : **20,90 €**

10.5x10.5x3 cm - env 350g



CONFISERIE



GUIMAUVES

Redécouvrez le plaisir gourmand des guimauves artisanales.
Des classiques vanille et fraise, aux plus originales cassis,
citron ou orange sanguine, en passant par nos spécialités “maison”
menthe-chocolat et guigat, vous ne pourrez que craquer
pour ces onctueuses bouchées



100g : **4,50 €**



COMMANDER

Tous les prix affichés dans le catalogue sont TTC.

Nos produits seront réservés selon les stocks disponibles lors de la commande, de plus sachez que les grands crus ne sont pas présents dans le bon de commande.

Vous trouverez notre bon commande en téléchargement sur notre site, soit au format Excel soit au format PDF.

Envoyez votre bon à cette adresse :
contact@tiphainechocolat.com

Vous pouvez aussi commander par téléphone aux numéros affichés en bas de page.

NOUS RENCONTRER

Nous vous accueillons dans notre Atelier/Boutique situé :

7 rue La Boissière
92260 Fontenay-aux-Roses

Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 19h.

Fermé le dimanche et le lundi
(ouverture exceptionnelle pendant les fêtes, les dates vous seront communiquées)

Tél boutique : 01.47.02.23.14

Tél mobile : 06.80.74.48.49

www.tiphainechocolat.com

Posez-nous vos questions par e-mail : contact@tiphainechocolat.com

