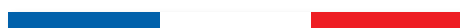




Pâques
2026



Schaal, chocolatier des chocolatiers

Chers Clients,

En tant que **Chocolatier des Chocolatiers**,

nous avons toujours l'envie de vous mettre l'eau à la bouche.

Nous vous présentons ainsi dans notre nouveau catalogue nos chocolats gourmands, nos recettes inédites, et les belles idées qui ont germé ces derniers mois au sein de nos ateliers.

Depuis plus de 150 ans, Schaal s'appuie sur de larges savoir-faire de fabrication, moulage, enrobage, dragéification, avec une qualité produit et un service client reconnus.

Planteur de Cacao en Equateur et Cultivateur de Noisettes dans le Sud-Ouest,

ce travail en filière favorise une meilleure maîtrise de ces nobles matières et un meilleur respect du travail des hommes.

Fabriquer dans nos ateliers notre couverture de chocolat et notre praliné nous permet d'élaborer des chocolats au goût unique.

Nous favorisons pour nos recettes le lait et le sucre de nos régions, ainsi que des ingrédients issus de spécialités régionales, trésors de la gastronomie française.

Nous cherchons à ce que chacun de nos clients retrouve dans nos nombreuses gammes de chocolats de qualité des inspirations pour les présenter, et une envie, un plaisir de les faire déguster à chacun de ses consommateurs.

Nous vous remercions pour votre confiance renouvelée, et vous souhaitons de bonnes dégustations.

Guy Tréguer *Directeur Général SCHAAL*







Planteur de cacao & cultivateur de noisettes: une double filière rare chez les chocolatiers

Depuis 1871, Schaal Chocolatier a bâti une histoire forte autour du chocolat. Cette histoire est faite de tradition, d'innovation et de gourmandise.

C'est aussi l'histoire d'une fidélité à une région et une ville, Strasbourg.

La chocolaterie n'a déménagé qu'une fois, au bout de 100 ans et à seulement 6 km de son lieu de naissance, pour favoriser son expansion.

La passion Schaal se traduit par une créativité de tous les instants. Notre catalogue propose plus de 500 références.

Schaal Chocolatier a toujours sélectionné avec rigueur ses partenaires. Jusqu'à devenir son propre fournisseur en cacao et noisettes, depuis l'Equateur et le Lot-et-Garonne.





Authenticité

Un Authentique savoir-faire en matière de fabrication issu d'une longue tradition de chocolatiers.

Goût

Des sélections originales d'ingrédients pour nos recettes et l'utilisation de fèves de cacao de caractère issues de notre plantation en Equateur.

Générosité

Une diversité rare de gourmandises élaborées pour le plus grand plaisir de nos consommateurs.

Proximité

Une proximité historique et reconnue avec chacun de nos clients.





Un cacao 100% Équatorien

Notes florales & nuances fruitées

Depuis plus de 10 ans, Schaal Chocolatier a choisi de sélectionner un cacao uniquement équatorien. Ce choix est celui d'une singularité, le cacao sud-américain, connu pour ses notes florales caractéristiques et ses nuances fruitées. Il est le fruit d'une grande richesse de microclimats qui influencent ses arômes.



Notre choix est aussi un engagement fort.

La plantation est certifiée Rainforest Alliance et respecte

un ensemble de critères environnementaux, sociaux et économiques définis par l'ONG du même nom.

Cet engagement va de la protection des forêts, des sols et des cours d'eau jusqu'au renforcement de la transparence dans la chaîne d'approvisionnement.

Sans oublier le respect du droit des travailleurs, l'interdiction du travail forcé ou du travail des enfants et un accès à des conditions de travail sûres et décentes, entre autres indicateurs.



Une noisette française



Une qualité gustative unique

La noisette française est un fruit de grande qualité. Schaal Chocolatier se fournit chez Pépinière et Noisetiers de Guyenne, près de Duras (Lot-et-Garonne), l'un des principaux acteurs de cette filière française, garante d'une traçabilité reconnue.

La noisette française se distingue par sa qualité gustative : un goût franc et intense et une bonne persistance en bouche. C'est une noisette premium.

Les noisettes sélectionnées sont des variétés reconnues pour leur usage plus particulier pour les chocolatiers : Pauetet, Segorbe et Lewis.

Ces noisettes ont une facilité de décorticage et une faible adhérence de leur pellicule.

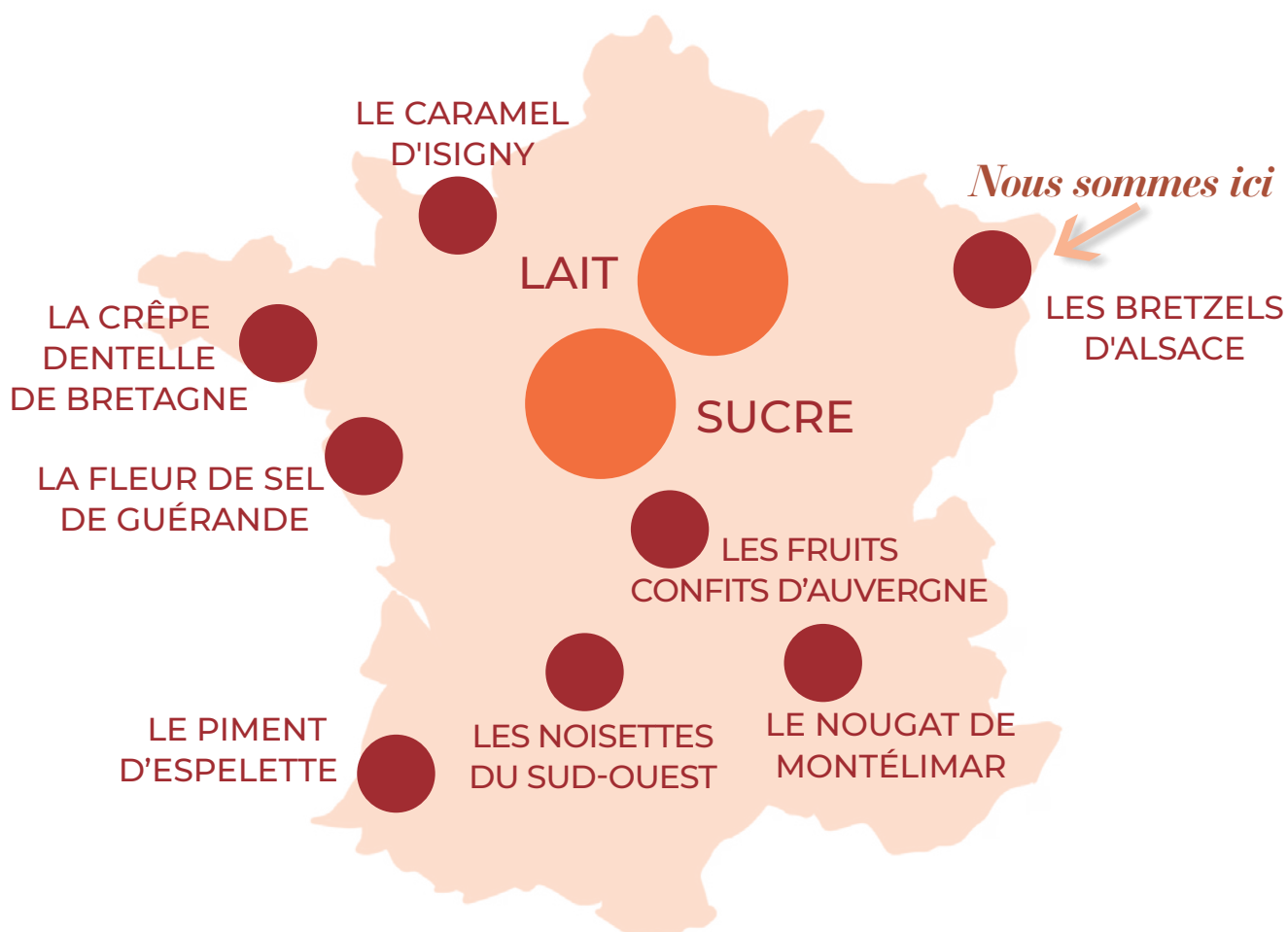
Mais surtout, leurs arômes doux, légèrement beurrés, sucrés et peu amers complètent le goût du cacao plutôt que de l'écraser.



Des ingrédients de qualité, des bonbons de chocolat confectionnés en Alsace

Schaal Chocolatier a sourcé des fournisseurs français à forte identité régionale, pour les ingrédients utilisés dans ses différentes recettes.

Ce choix fort permet de valoriser les produits, le savoir-faire et le terroir français à travers nos bonbons de chocolat et nos autres créations.



Schaal Chocolatier est attentif aux questions économiques, sociales et environnementales. La certification de nos produits et de nos process

est une preuve de nos engagements, à la fois envers nos clients, nos fournisseurs et tous les collaborateurs de Schaal.



Les œufs confiseur entièrement décorés à la main, à garnir



2026

ŒUFS MARGUERITE CHOCOLAT ET LAIT (par 12)
chocolat et lait - 120mm - env. 115g 931 156



ŒUFS AMANDES CHOCOLAT ET LAIT (PAR 12)
amandes chocolat et lait - amandes fraise-citron-passion
120mm - env. 140g 931 154



ŒUFS BANDEAUX CHOCOLAT ET LAIT (par 9)
chocolat lait bandeau éclats de fèves - chocolat décor pailleté rouge - chocolat lait bandeau noisettes
120mm - env. 120g 931 153



Oeuf
fermé

MONSIEUR NEUNEUF LAIT (par 10)
150mm - env. 160g 931 133



Oeuf
fermé

MADAME NEUNEUF CHOCOLAT (par 10)
150mm - env. 160g 931 138



Oeuf
fermé

BÉBÉ NEUNEUF LAIT (par 18)
9 yeux bleus - 9 yeux roses
88mm - env. 65g 931 139

Les œufs confiseur entièrement décorés à la main, à garnir



LA TORTUE BRIGITTE EN VACANCES chocolat lait
(par 12) - env 155 gr
931 157

ATTENTION
FABRICATION
SUR COMMANDE
AVANT LE
15/02/2026
QUANTITÉS
LIMITÉES



ŒUFS PRESTIGE ASSORTIS CHOCOLAT ET LAIT
(par 6) 150mm - env. 250 g lait (2) - noir (4)
931 009



LE TAHITIEN LAIT (par 8)
éclats de noisettes caramélisées
et morceaux de cerise
150mm - env. 205 g. 931 141



LE TAHITIEN CHOCOLAT (par 8)
éclats de noisettes caramélisées
et morceaux de cerise
150mm - env. 205 g. 931 140



ŒUFS LAQUÉS LAIT
(par 8) - 120mm - env. 115g (6) - 150mm - env. 195g (2) 931 049



Les œufs confiseur entièrement décorés à la main, à garnir

2026



ŒUFS PEINTS (par 12)
assortis chocolat et chocolat lait
noir(6) lait (6) - 120mm - env. 120g
931 158

Oeuf
fermé



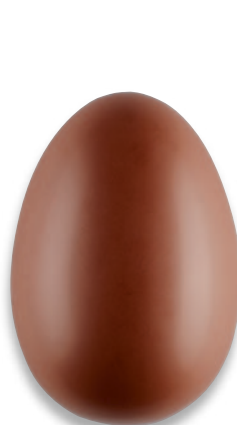
Décor
à la main

Oeuf
fermé



ŒUF TOUPIE CHOCOLAT (par 12)
105 mm env 70 gr
931 149

ŒUF TOUPIE LAIT (par 12)
105 mm env 70 gr
931 148



ŒUFS À DÉCORER LAIT (par 7)
120mm - env. 115g (3) - 150mm - env. 195g (4)
931 106



ŒUFS À DÉCORER CHOCOLAT (par 7)
120mm - env. 115g (3) - 150mm - env. 195g (4)
931 108



ŒUFS CRAQUELÉS BLANC
100 mm - env. 85 g (par 12) 931 143



ŒUFS CRAQUELÉS LAIT
100 mm - env. 85 g (par 12) 931 059
120 mm - env. 115 g (par 12) 931 058
137 mm - env. 160 g (par 6) 931 057
150 mm - env. 195 g (par 6) 931 056
170 mm - env. 255 g (par 4) 931 033



ŒUFS CRAQUELÉS CHOCOLAT
100 mm - env. 85 g (par 12) 931 060
120 mm - env. 115 g (par 12) 931 061
137 mm - env. 160 g (par 6) 931 062
150 mm - env. 195 g (par 6) 931 063
170 mm - env. 255 g (par 4) 931 034

Les œufs confiseur entièrement décorés à la main, à garnir



ŒUF CONFETTIS LAIT (par 12)
120mm - env. 130g 931 146



ŒUFS CROQUANTS
140 mm - env. 150g (par 6) 922 008
170 mm - env. 200 g (par 4) 922 011



ŒUFS CRAQUANTS FEUILLANTINE LAIT (par 7)
120mm - env. 115g (3) - 150mm - env. 195g (4)
931 124



ŒUFS CRAQUANTS FEUILLANTINE CHOCOLAT (par 7)
120mm - env. 115g (3) - 150mm - env. 195g (4)
931 125



ŒUFS GOURMANDS LAIT
(par 3) - 200mm - env. 330g
931 116



ŒUFS GOURMANDS CHOCOLAT
(par 3) - 200mm - env. 330g
931 115



*Pour
sublimer
vos œufs,
nous vous
proposons
la boîte
adaptée*

BOITE SAC PÂQUES POUR ŒUF
100x100x190 mm avec socle
314 823

Les cloches ouvertes, à garnir



suggestion
de présentation



CLOCHES ASSORTIES LAIT ET CHOCOLAT (par 4)
145 mm - env. 285 g 933 050

CLOCHES ASSORTIES LAIT ET CHOCOLAT (par 8)
105 mm - env. 135 g 933 051

Les Poules décorées à la main ouvertes, à garnir

suggestion
de présentation



POULE OUVERTE LAIT

85 mm	env. 85 g (par 12)	933 017
95 mm	env. 115 g (par 8)	933 018
110 mm	env. 140 g (par 8)	933 008
120 mm	env. 165 g (par 6)	933 041
150 mm	env. 235 g (par 4)	933 010

POULE OUVERTE DÉCORÉE CHOCOLAT

85 mm	env. 85 g (par 12)	933 027
95 mm	env. 115 g (par 8)	933 028
110 mm	env. 140 g (par 8)	933 007
120 mm	env. 165 g (par 6)	933 042
150 mm	env. 235 g (par 4)	933 009

ŒUF ET POULE EN CHOCOLAT BLANC

Œuf 100 mm - env. 85 g (par 6) -
Poule 120 mm - env. 165 g (par 4) 931 151



Les moulages *fermés*



POULE CLARISSE
CHOCOLAT NOIR (par 10)
105 mm - env. 155 g
933 052



*** POULE CLARISSE LAIT** (par 10)
105 mm - env. 155 g
933 047



CULBUCHOC LAIT (par 18)
100 mm - env. 65 g
933 053



POUSSIN LAIT (par 8)
115 mm - env. 150 g
933 048



LAPIN BÉLIER LAIT (par 10)
115 mm - env. 150 g
928 177



COCHON LAIT (par 10)
115 mm - env. 125 g
928 176



PETITS SUJETS FOURRÉS (par 60)
1,725 kg - Sujets lait : gianduja feuillantine - sujets en alvéoles
Réalisé dans nos Ateliers avec notre cacao Equateur
932 027

*Réalisé dans nos ateliers
avec notre cacao Equateur*



*** LES ANIMAUX DU ZOO** lait (par 12)
singe, hippopotame, lion, éléphant - 50 mm - 30 g
(sous sachet individuel avec clip nœud)
932 134



CHIOT lait (par 10)
40 g env
(sous sachet individuel
avec clip nœud)
935 137



CHATON lait (par 12)
40 g env
(sous sachet individuel
avec clip nœud)
935 138



CHOUETTE lait (par 22)
40 g env - 65 mm
(sous sachet avec rafia)
935 133



ECUREUIL lait (par 32)
50 g env - 90 mm
(sous sachet avec rafia)
935 134



COCCINELLE lait (par 24)
80 g env - 100 mm
(sous sachet avec rafia)
935 135



FLEUR VALENTINE (par 12)
chocolat lait - colorées rouge (6) et rose (6)
130 mm - env. 70 - env. g
(sous sachet individuel avec clip nœud)
935 068



2 POISSONS JAUNES lait (par 26)
80 g env - 90 mm
(sous sachet avec clip et rafia)
935 152

CHANGEMENT DE
CONDITIONNEMENT



LES LICORNES ASSORTIES chocolat lait (par 20)
env 90 g - 90 mm
(sous sachet individuel avec clip rafia)
928 215



CANNETON PIRATE lait (5)
CANNETTE BIKINI lait (5) env 90 g
(sous sachet individuel avec clip nœud)
935 132



LA GRENOUILLE
lait (par 20)
env. 100 g - 110 mm
(sous sachet)
928 304



ELEPHANTEAU
chocolat lait (par 6) env. 110 g - 140 mm
(sous sachet individuel
avec clip nœud)
935 099



ABEILLE
chocolat lait (8) - env. 110 g - env. 130 mm
(sous sachet individuel
avec clip nœud)
935 070



BEBE DINOSAURE
lait (par 6) - env 150 g - env 140 mm
(sous sachet individuel avec clip)
935 148



LES CHIENS
avec foulard rouge et jaune
(par 3+3) - env 170 g - env 140 mm
(sous sachet individuel avec clip nœud)
935 128



CŒUR A GARNIR (par 8)
L. 150 mm H.40mm - env. 170 g
lait (par 4) 935 078
chocolat (par 4) 935 079



L'AVIATEUR
lait (par 6) - 150 mm - env. 200 g
(sous sachet individuel
avec clip) 935 147



* ASSORTIMENT DU BOULANGER
3,5 kg - fourré praliné
14 alvéoles de 250 gr.
935 143



LES MINIS SUJETS DE LA FERME lait (assortis par 56)
Coq - Poussin - Canard - Lapin - Poule - 18 g env.
932 124



*** LAPINS JUMEaux ASSORTIS**
lait (par 24) - 85 mm - env. 25 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 004



MINI POP
lait et blanc (par 18) - 80 mm - env. 23 g
(2 sujets par sachet avec clip nœud
décor aléatoire)
935 159

2026



MOUTON MOLLY (par 30)
Chocolat lait
61 mm - env 30 g
(sous sachet avec clip)
935163



LES LAPINS COQUINS lait (par 32)
60 mm - env 40 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 097

2026



POUSSINOU ET LAPICHOu lait (par 20)
90 mm - env. 50 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 158



LES COQUELETS (par 18)
lait (9) blanc (9) env 50 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 131



*** LAPINS ASSORTIS** lait et noir (par 24)
avec nœud orange (12)- avec nœud vert (12)
115 mm - env. 50 g
(sous sachet avec clip nœud) 935 005



*** LE LAPIN ARTISTE PEINTRE**
lait (par 12) env. 60 g - env. 118 mm
(sous sachet avec clip nœud)
935 065

2026



POULE ISABELLE lait (par 8)
130 mm - env. 80 gr
(sous sachet avec clip nœud)
935 157



LES 4 COQS lait (assortis par 16)
130 mm - env. 60g
932 127



LES 2 POUSSINS (par 12) lait
110 mm - env. 75 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 096



LIÈVRE chocolat (par 16)
150 mm - env. 75g
(sous sachet soudé)
935 093



LIÈVRE lait (par 16)
150 mm - env. 75g
(sous sachet soudé)
935 027

*Réalisé
dans nos ateliers
avec notre
cacao Equateur*



LES LAPINS PEINTRES lait (par 8)
145 mm - env. 90g
(sous sachet avec clip) 935 156



MOUTONS ASSORTIS lait et blanc (par 20)
130 mm - env. 90 g
(sans sachet) 935 104



LA COCOTTE PISTACHOC (par 8)
chocolat blanc feuillantine
80 mm - env 100 g
(sous sachet avec clip.
Sujet présenté sur cale) 935153



CRISPY MEUH (par 8)
chocolat lait feuillantine
80 mm - env 100 g
(sous sachet avec clip.
Sujet présenté sur cale) 935154



BUNNY QUI PETILLE (par 8)
Chocolat lait sucre pétillant
80 mm - env 100 g
(sous sachet avec clip.
Sujet présenté sur cale) 935 165



MOUTON FRUITÉ (par 8)
Chocolat blanc framboise
80 mm - env 100 g -
(sous sachet avec clip.
Sujet présenté sur cale)
935 164



COCO ET POLO
lait (par 8) - 140 mm - env. 100 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 162



*** LAPIN AVEC POUSSIN lait** (par 6)
190 mm- env. 125 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 025



GRAND LAPICHOU lait (par 6)
160 mm- env. 140 g
(sous sachet avec clip nœud)
935 160



Les petits sujets



Réalisé dans nos ateliers avec notre cacao Equateur

PETITS SUJETS DE LA FERME (par 4 kg)

éclats de fèves - 5 g - (poule - coq - lapin - poisson - panier d'œufs)

chocolat lait 911 074

chocolat noir 911 075

Les sucettes



* SUCETTES ASSORTIES env. 15 g (par 72)
(sous cello avec clip) 935 012



* SUCETTES ASSORTIES env. 25 g (par 36)
(sous cello avec clip nœud) 935 123



SUCETTES PEINTRES env. 30 g (par 24)
(sous cello avec clip nœud) 935 161



SUCETTES SMILEY env. 25 g (par 18)
chocolat au lait décoré
(sous cello avec clip nœud) 935 088



SUCETTES GIRAFE (par 8)
(par 24) env 28 gr (sous cello avec clip) 935 151



SUCETTES ELEPHANT - PINGOUIN - LION - ABEILLE
env. 35 g (par 72) - chocolat lait et décor chocolat blanc
(sous cello avec clip nœud) 935 139



SUCETTES ANIMAUX NUES EN ALVÉOLES
Lait env. 20 g - (par 20) 935 101 - sachet fourni à part

PRÉSENTOIR EN BOIS DE HÊTRE À GARNIR
886 200 et sachet fourni à part

PRÉSENTOIR ET CARTON D'EMBALLAGE (uniquement pour les références : 935 012 - 935 123 - 935 088 - 935 151 - 935 139)

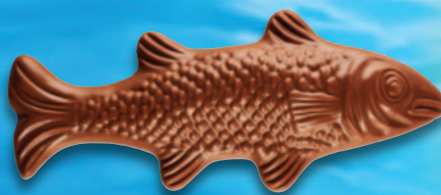


suggestion
de présentation

Coquilles et poissons à garnir



COQUILLE ST JACQUES LAIT MARBRÉE
(par 9) - 110 mm - env. 110 g
928 209



POISSON LAIT
(par 10) - 210 mm - env. 120 g
934 003



POISSON CHOCOLAT
(par 10) - 205 mm - env. 120 g
934 004

Les poissons décorés à la main



GALETS ASSORTIS
amandes
924 092



PERLE BLEUE
Ganache caramel à la fleur de sel
924 640



L'AQUARIUM (par 20)
chocolat et lait assortis - 120 mm - env. 65 g
928 112

VOS GARNITURES
UNE GAMME CLASSIQUE, COMPLÈTE ET VARIÉE,
AVEC UN CHOCOLAT TRADITIONNEL,
PUR BEURRE DE CACAO

 **LA MER**

Les fritures classiques env. 4 g



FRITURE CHOCOLAT BLANC
911 033



FRITURE CHOCOLAT CACAO
911 037



FRITURE CHOCOLAT LAIT
911 045



FRITURE CRÊPE CROUSTILLANTE LAIT
911 067



BOÎTE FRITURES ASSORTIES
chocolat, chocolat lait
(par 24) - 130 g 910 251



BOÎTE 12 ROUGETS
lait feuillantine - fleur de sel
(par 24) - 120 g 910 228



FILET 8 ROUGETS
(par 20) - 80 g 910 037



FILET 8 SARDINES
(par 20) - 80 g 910 028



BOÎTE 6 SARDINES
(par 25) - 60 g 910 052

Les fruits de mer



CREVETTES DRAGÉIFIÉES
praliné feuillantine à la fleur de sel
chocolat blanc 924 654



MOULES PRALINÉ FEUILLANTINE
à la fleur de sel - env. 13 g
924 121



COQUES
praliné ivarine feuillantine
fleur de sel de Guérande
910 235



ASSORTIMENT FRUITS DE MER
fourrés praliné - env. 10 à 18 g.
910 090

Pensez aux étiquettes ! pour exemple :





Friture blonde
911 065



Friture saumon goût orange
911 034



Friture chocolat 52%
911 038



BOÎTE 12 SARDINES
(par 24) - 120 g 910 225



BOÎTE 12 MAQUEREAUX CHOCOLAT
(par 24) - 120 g 910 227



SARDINES
chocolat lait 910 020



ROUGETS
chocolat lait feuillantine - fleur de sel 910 087



MAQUEREAUX
chocolat 910 086



HUÎTRES ENTIERES LAIT
praliné lait feuillantine fleur de sel
de Guérande 910 234



1/2 HUÎTRES LAIT
praliné noisettes 910 066



BOURRICHE HUÎTRES
LAIT sous alu (par 18)
250 g 910 071



FILET 1/2 HUÎTRES LAIT
(par 20) - filet 100 g 910 065

Pensez aux étiquettes ! pour exemple :



Les œufs authentiques 70% cacao env. 8 g. net



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
DU PIÉMONT
937 026



ŒUFS PRALINÉ AMANDES
VALENCIA
937 076



ŒUFS GANACHE AMÈRE
937 035



ŒUFS GIANDUJA
ÉCLATS DE FÈVES
937 136



ŒUFS PRALINÉ TRADITION
NOISETTES DU SUD OUEST
937 115



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
ÉCLATS DE CARAMEL
À LA FLEUR DE SEL
937 120

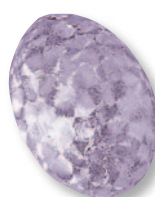
Les œufs authentiques lait 30% cacao env. 8 g. net



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
ÉCLATS DE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL
DE GUÉRANDE 937 108



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
DU PIÉMONT
937 023



ŒUFS PRALINÉ
AMANDES VALANCIA
937 106



ŒUFS CRÈME D'AMANDES
SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
937 025



ŒUFS PRALINÉ NOISETTE PISTACHE
937 148



ŒUFS PRALINÉ
NOISETTES DU SUD-OUEST
937 149



ŒUFS env. 7,5 g lait
fourré avec notre pâte à tartiner
40% de noisettes
937 125



ŒUFS COCOTTE
env. 45 g 910 062



ŒUFS LAIT FOURRÉS GIANDUJA
46 mm - env. 24 g 937 058



ŒUFS LAIT FOURRÉS GIANDUJA
DECOR PÂQUES
46 mm - env. 24 g 937 133



ŒUFS CREUX LAIT
66 mm - env. 22 g 937 000

Les œufs traditionnels chocolat 52% cacao env. 8 g. net



ŒUFS GIANDUJA
937 049



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
937 048



ŒUFS NOISETTINE PRALINÉ NOISETTES
937 050



ŒUFS GIANDUJA CRÊPE
CROUSTILLANTE
937 003



ŒUFS GIANDUJA SAVEUR CARAMEL
À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE
937 051



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
CHOCOLAT BLANC
937 047

Les œufs traditionnels lait 30% cacao env. 8 g. net



ŒUFS GIANDUJA
937 045



ŒUFS PRALINÉ NOISETTES
937 056



ŒUFS PRALINÉ
AVEC ÉCLATS D'AMANDES
937 030



ŒUFS GANACHE
NOIX DE COCO
937 119



ŒUFS GANACHE SAVEUR
CARAMEL EN BARRE
937 117

Les œufs praliné nus env. 8 g. net



ŒUFS NUS PRALINÉ NOISETTE
fleur de sel
937 147



ŒUFS NUS PRALINÉ NOISETTES
DU SUD OUEST
937 142



ŒUFS NUS PÂTE À TARTINER
lait fourré avec notre pâte à tartiner
40 % noisettes 937 128



ŒUFS NUS BLONDS
ganache nature
937 118



ŒUFS NUS PRALINÉ
amandes Valence chocolat lait
937 085



ŒUFS NUS PRALINÉ
noisettes du sud ouest
chocolat 70% de cacao
937 084

Les clochettes



CLOCHETTES NUES ASSORTIES
praliné noisettes - chocolat lait - chocolat noir 937 139



Les dragéifiés classiques



ŒUFS PRINTANIERES FEUILLETES
couleurs assorties 924 194



ŒUFS FEUILLETÉS CHOCOLAT LAIT
924 037



ŒUFS FEUILLETÉS CHOCOLAT
924 044



ŒUFS NOUGATINE CHOCOLAT
924 039



ŒUFS NOUGATINE COULEURS ASSORTIES
924 195



ŒUFS NOUGATINE CHOCOLAT LAIT
924 040

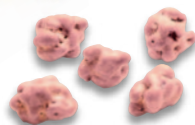


ŒUFS SIROP
923 050

Les Crousti'Pop®



sachet et étiquette
à la demande



* FRAISE
riz soufflé chocolat blanc
924 639



L'ORIGINAL
riz soufflé chocolat blanc
924 021



SAVEUR MYRTILLE
riz soufflé chocolat lait
924 137



CHOCOLAT LAIT
riz soufflé chocolat lait
924 682



PIMENT D'ESPELETTE
riz soufflé chocolat lait au pi-
ment d'Espelette
924 417



SAVEUR FRAMBOISE
riz soufflé chocolat blanc
924 136



SAVEUR CARAMEL
à la fleur de sel, riz soufflé
chocolat blanc 924 139



CAFÉ
riz soufflé chocolat au lait
et au café 924 138

Les œufs croustillants



ŒUFS CROUSTILLANTS
couleurs assorties praliné crêpe croustillante
env. 4 g. 924 123



ŒUFS CROUSTILLANTS CHOCOLAT
praliné crêpe crouillante - env. 4 g.
924 112



ŒUFS CROUSTILLANTS CHOCOLAT LAIT
praliné crêpe crouillante - env. 4 g.
924 113

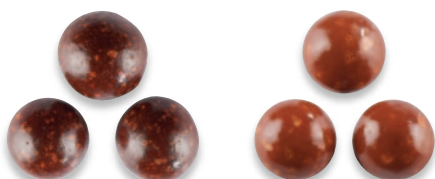
* jusqu'à épuisement de stock

Le visuel peut être différent du produit que vous receviez précédemment :
l'utilisation de colorants naturels peut générer des variations de couleurs dans le produit fini.

Roule ta bille ! tout en douceur, chocolatée ou fruitée



BILLES INTÉRIEUR PÂTE DE FRUITS
fraise - framboise - pêche
924 173



BILLES CEREALES ENROBEES CHOCOLAT
au cœur croustillant
chocolat lait 924 527
chocolat noir 924 526



DOUCEUR SUCRÉE SALÉE
biscuit croustillant, avec une pointe de sel,
enrobé de chocolat
chocolat noir 924 608
chocolat lait 924 607



BILLES CÉRÉALES FRAMBOISE
céréales saveur framboise
924 568



BILLES THÉ
céréales saveur thé au jasmin
924 872

Pensez aux Étiquettes !
pour exemple :



Les dragéifiés



ŒUFS PISTACHE
praliné noisettes pistache
924 002



ŒUFS PARIS-BREST
ganache Paris-Brest
925 003



ŒUFS DE MOUETTE
praliné
924 055



ŒUFS DE MOUETTE CARAMEL
ganache au caramel à la fleur de sel
924 116



ŒUFS DE GOELAND
gianduja et crêpe croustillante
924 045



ŒUFS DE CORMORAN
praliné noisettes
924 162



ŒUFS DE POULE
praliné noisettes
925 001



ŒUFS DE LA FERME
praliné éclats d'amandes
925 002



ŒUFS ARC EN CIEL
gianduja
924 161



*** ŒUFS NACRÉS ASSORTIS**
ganache framboise
praliné noisettes du Piémont
et praliné noisettes du Piémont tradition
924 147

* jusqu'à épuisement de stock

Le visuel peut être différent du produit que vous receviez précédemment :
l'utilisation de colorants naturels peut générer des variations de couleurs dans le produit fini.



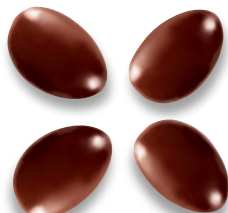


Les Amandes

Toutes nos Noisettes et Amandes sont caramélisées avant enrobage pour une texture craquante et une note de caramel



AMANDOR
amande caramélisée puis cacaotée
924 023



AMANDINES LAIT
amande lait
924 251



AMANDINES CHOCOLAT
amande chocolat
924 244



AMANDES CARAMÉLISÉES BLONDES
924 622



AMANDES AU NOUGAT
924 178



**AMANDES CARAMEL D'ISIGNY
ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE**
924 165



**AMANDES LAIT
AUX FRAMBOISES**
924 624



AMANDES LAIT NOIX COCO
924 642



AMANDES CITRON VERT LAIT
924 677



AMANDES FRAISE LAIT
924 678



AMANDES PASSION LAIT
aux fruits de la passion 924 628



Pensez aux Étiquettes !
pour exemple :



Nos Noisettes



NOISETTES BLONDES
924 836



NOISETTES LAIT
924 205



NOISETTES CHOCOLAT
924 236



NOISETTES ENROBÉES
chocolat lait et maïs
924 660



NOISETTES CACAOTÉES
924 861 *



LES GOURMANDISES
amandes et noisettes
924 032

Notre savoir-faire pour une nougatine d'exception



ŒUFS CROQUANTS NOUGATINE
intérieur praliné 922 013



SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DATANT DE PLUS DE 150 ANS,
MÉLANGE HARMONIEUX DE SUCRE ET D'AMANDES,
SCHAAL REDONNE DE LA NOBLESSE
À LA NOUGATINE TRADITIONNELLE AVEC DES ŒUFS
FOURRÉS PRALINÉES DES CROQUANTS ENROBÉS
DE NOTRE CHOCOLAT 100% ÉQUATEUR

Les croquantines,

UNE FINE COUCHE DE NOUGATINE ENROBÉE DE CHOCOLAT LAIT ET PARSEMÉE DE...



CROQUANTINE LAIT
nougatine
éclats de noisettes caramélisées
914 331



CROQUANTINE LAIT
nougatine
éclats de fèves de cacao
914 332



CROQUANTINE LAIT
nougatine
914 009

Retrouvez
toute notre gamme
grignotage dans
le catalogue permanent



Nos couvertures Les fondantes

½ boule de 5 gr environ en carton de 5 kg



Couverture	% cacao	% MG	% sucre ajouté
903 020 - amère 70%	cacao : 70% minimum	42	29
903 118 - noir 60%	cacao : 60% minimum	38	38
903 119 - lait 36%	cacao : 36% minimum	36	44
903 023 - blond	beurre de cacao : 32%	39	39
903 123 - blanc	beurre de cacao : 26%	34	48

Les barres du gouter

70 mm x 25 mm 10 gr environ
en carton de 5 kg

En viennoiserie mais aussi en goûter ou à fondre



ÉQUATEUR 70 %
903 769



ÉQUATEUR 36% LAIT
903 756

Nos conditionnés



MANETTE DE JEU VIDÉO
chocolat lait (par 8) - env. 70 g
935 056



VERNIS A ONGLES
chocolat lait (par 8) - env. 70 g
935 060



ROUGE A LÈVRES
chocolat lait (par 8) - env. 55 g
935 059



TELEPHONE
(par 16) - chocolat blanc
env. 132 mm - env. 40 g 935 083



MALETTE BOX GIRL (par 5)
135 g 935 084



6 ROCHERS ASSORTIS
par 12 - 60 g env. 951 060
Praliné noisettes lait coco
Praliné noisettes aux éclats de caramel
et fleur de sel de Guérande
Blond ganache
Praliné noisettes chocolat
Praliné noisettes lait
Praliné amandes blanc



8 CARRÉS
GOURMANDS ASSORTIS
par 12 - 70 g env. 952 027
Pomme caramel
Noisettes entières
Groseilles fèves de cacao
Passion noisettes
Sésame griottes
Noix de coco amandes
Framboise pistache
Cranberry noisettes



RÉGLETTE 20 NAPOLITAINS D'ORIGINES
100 g env. 910 172
(carton de 24 réglettes)
Equateur 70% - Lait Equateur - Sao-Tomé 75%



40% DE NOISETTES

LA TARTINOISSETTE
250 g - chocolat au lait 40% de noisettes
903 102

**A PERSONNALISER
SELON VOS ENVIES**



GRANITS CÉRÉALES ASSORTIS
LAIT ET CHOCOLAT
par 18 - 130 g env. 951 084



NOS BOÎTES

Les écrins et les ballotins

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE



350 g



500 g



NOS BALLOTINS

Nos ballotins existent
en 7 tailles

Poids	Réf.	Composition (nombre de chocolats différents)	Nombre de chocolats	Conditionnement
165 gr	918179	11	16	21
250 gr	918180	11	24	24
350 gr	918181	11	34	12

NOS ECRINS

Poids	Réf.	Composition (nombre de chocolats différents)	Nombre de chocolats	Conditionnement
175 g	918174	8	17	24
340 g	918175	12	34	12
500 g	918176	12	49	8



15 ROCHERS ASSORTIS
155 g - chocolat-lait-blond-blanc
918 184



4 CHOCOLATS
SECRETS DU CHOCOLAT :
PALET GANACHE CHOCOLAT
PALET PRALINÉ LAIT SPÉCULOS
PALET 70% VENEZUELA
SHANGAI CHOCOLAT PRALINÉ
(par 50) 914 568



BOÎTES AMANDES CHOCOLAT ET LAIT
180 g - (par 18) - 3 motifs différents par carton
918 157

*Pour vous aider, nous vous proposons
une sélection d'emballages :*



ÉTIQUETTES



BOITE OR
150 x 55 x 42 mm
*312 238
suggestion de présentation
avec des rochers ou des dragéifiés



LA BOITE COMPARTIMENTS
125 x 125 x 15 mm
312 376



LA RÈGLETTE
5 x 34 x 190 mm.
312 275



LE CUBE
60 x 60 x 60 mm
312 315



LE SACHET GOURMAND
70 x 40 x 200 mm
366 311



LE SACHET GLACÉ OR
100 x 220 mm
366 230



LE SACHET NEUTRE
100 x 220 mm
366 267



NOEUD OR AVEC CLIP
296 072



SACHET OCEANE
100 x 200 mm
366 830



CŒUR OR CHOCOLAT GANACHE 913 076
CŒUR ROUGE LAIT praliné noisette 913 035
CŒUR DRAGÉIFIÉ ganache au caramel fondant 924169



FLEUR VALENTINE
chocolat lait (par 6+6) - colorées rouge et rose
env. 70 g - env. 130 mm
935 068

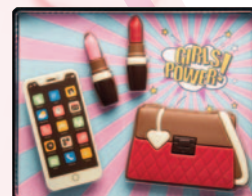


CŒUR TENDRE CHOCOLAT
ganache aux framboises
pour fondre de plaisir
913 125



CŒUR A GARNIR (par 8)
L. 150 mm H. 40 mm - env. 170 g
lait (par 4) 935 078
chocolat (par 4) 935 079

LE CHOCOLAT *est la nourriture* DES GENS QUI S'AIMENT



MALETTE BOX GIRL (par 5)
135 g 935 084



LA RÈGLETTE 7 CŒURS
(par 12) env 80 g - 5 x 34 x 190 mm. 914 572



BOITE CŒUR METAL
120 x 120 x 30 mm. 918 646

BOÎTES AMANDES CHOCOLAT ET LAIT
180 g - (par 18) - 3 motifs différents par carton 918 157



Votre contact SCHAAL CHOCOLATIER Rue du Pont du Péage - F - 67118 Geispolsheim
Standard : 03 88 55 04 55 - Département Commercial : 03 88 55 04 00 - Fax : 03 88 55 04 10 - contact@schaal-chocolatier.com



Rendez-vous sur notre site :
WWW.SCHAAL-CHOCOLATIER.COM

Retrouvez-nous sur :
Facebook et LinkedIn



SCHAAL
CHOCOLATIER des CHOCOLATIERS
DEPUIS 1871