

A close-up photograph of a pile of almonds and a piece of dark chocolate. The almonds are light brown and have a textured surface. The chocolate is dark and is broken into several pieces, with one piece being the most prominent. The background is a light-colored, textured fabric, likely burlap. The overall lighting is warm and soft.

  
*Chocogil*

**LE CATALOGUE**

COLLECTION 2017



## 1957 – 2017

**CHOCOGIL...60 ans d'investissement de notre équipe...**

Depuis notre premier client en 1957, notre gamme et notre service ont beaucoup évolué, toujours avec ce seul objectif : **votre satisfaction.**

Avec vous, aujourd'hui et demain, ce long chemin parcouru ensemble va se continuer...

# CHOCOGIL...Le Bouchon...

CHOCOGIL est connu et reconnu pour avoir créé il y a 60 ans, au cœur de la Champagne "L'AUTHENTIQUE" BOUCHON en chocolat au marc de champagne.

## CHOCOGIL...dans la grande tradition chocolatière

*Pour vous offrir le meilleur, CHOCOGIL s'oblige à quelques principes :*

- *Sélection d'ingrédients de haute qualité provenant des meilleures origines*
- *Travail du chocolat dans le respect de la tradition chocolatière*
- *Contrôle permanent des produits tout au long de leur élaboration*

*...Nous y ajoutons notre SAVOIR-FAIRE...*

## CHOCOGIL...un assortiment varié

- *Une gamme de plus de 160 références aux goûts divers, déclinée en noir ou lait*
- *Une **gamme variée**, des spécialités régionales, chocolats fins, fantaisies de fêtes, bouchées...*

*...CHOCOGIL reste le **SPECIALISTE** du chocolat liqueur...*

*Au croisement de la  
vigne et du cacaoyer...*

*...L'AUTHENTIQUE  
BOUCHON AU MARC  
DE CHAMPAGNE...*

*...Une création  
CHOCOGIL...*



# LES SPECIALITÉS RÉGIONALES LIQUEUR

## Les Bouchons

### Le trio champenois



1 / Bouchon champ.  
Marc de Champagne



2R / Bouchon champ.  
Ratafia Champenois



2 / Bouchon champ.  
Fine de la Marne



1G / Bouchon champ.  
Marc Gewurztraminer



4 / Bouchon champ.  
Calvados



5 / Bouchon champ.  
framboise



6 / Bouchon droit  
fourré Marc de pays



8 / Bouchon droit  
fourré framboise



9 / Bouchon droit  
fourré ganache Cognac

## Les Spécialités Liqueur



26 / Tonneau  
Marc



27 / Tonneau  
Calvados



17 / Camembert  
Calvados



178 / Les Rosés  
chocolat blanc –  
Ratafia Champenois et  
Biscuit Rose



22 / Craie  
Fine de la Marne



23 / Morille  
framboise



24 / Glaçon  
framboise



32 / Grain mirabelle  
mirabelle



35 / Dom Pérignon  
ganache  
et Marc de Champagne

# LES AUTRES SPECIALITÉS RÉGIONALES



**3 / Bouchon champ.**  
lait fourré praliné  
noisettes



**7 / Bouchon droit**  
fourré praliné  
noisettes



**7 D / Douille**  
fourré praliné  
noisettes



**28 / Tonneau**  
praliné noisettes



**11 / Escargot or**  
praliné amandes  
noisettes



**13 / Sanglier**  
gianduja et noisette



**14 / Alsacienne**  
gianduja et noisette



**15 / Chamois**  
gianduja et noisette



**30 / Champignon ivoire**  
pâte amandes kirsch



**31 / Champignon lait**  
praliné noisettes



**93 / Nougat**  
nougat de Montélimar  
et chocolat noir



**174 / Petit Marron**  
lait praliné noisettes  
feuilleté



**175 / Petit Marron**  
noir praliné noisettes  
feuilleté



**176 / Petit Marron**  
vert praliné amandes  
noisettes feuilleté



**88 / Orangettes**  
lamelle d'orange  
confite enrobée de  
couverture



**83 / Mendiants**  
couverture chocolat et  
décor fruits secs



**29 / Œuf de mouette**  
fourré praliné  
noisettes

**33 / Œuf de grue**  
cœur nougatine



# LES CHARDONS



132 / Chardon Calvados



133 / Chardon Chartreuse



134 / Chardon Cognac



135 / Chardon Cointreau



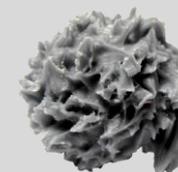
136 / Chardon Framboise



137 / Chardon Génépi



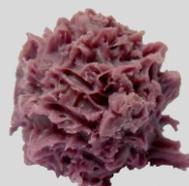
139 / Chardon Kirsch



140 / Chardon Marc de  
Champagne



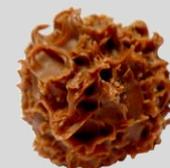
141 / Chardon Mirabelle



142 / Chardon Myrtille

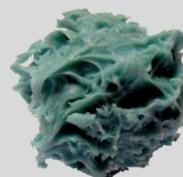


145 / Chardon Poire  
Williams



143 / Chardon lait  
fourré praliné

144 / Chardon bleu  
fourré praliné



# LES CHOCOLATS FINS

## Les chocolats fins au PRALINÉ



**63 / Amanda**  
*praliné amandes à l'ancienne*



**66 / Boules**  
*praliné noisettes*



**67 / Brésilien**  
*praliné amandes café*



**68 / Carré Pralin**  
*praliné noisettes feuilleté*



**70 / Croquantine nue**  
*praliné noisettes nougatine*



**71 / Croquantine Or**  
*praliné noisettes nougatine*



**39 / Vénitien**  
*praliné noisettes vanillé*



**76 / Escargot**  
*praliné amandes noisettes*



**87 / Noix nue**  
*praliné amandes noisettes*



**78 / Grenoblois**  
*praliné amandes noisettes café*



**86 / Noisettine**  
*praliné noisettes à l'ancienne*



**95 / Rocher**  
*praliné noisettes feuilleté*



**96 / Rocher Ivoire**  
*praliné noisettes orange*



**98 / Sarment**  
*praliné noisettes feuilleté*



**37 / Cœur noir**  
*praliné amandes noisettes*



**38 / Cœur lait**  
*praliné amandes noisettes*

## Les TRUFFES



**101 / Truffe Cacao Fantaisie**  
*fourré pâte de truffe au beurre*



**101PE / Truffe Pain d'Épices Fantaisie**  
*crème d'amandes au pain d'épices et au miel*

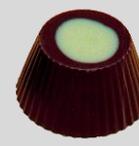
## Les chocolats fins à la GANACHE



64 / Arlequin  
*ganache curacao*



80 / Irlandais  
*ganache Irish Coffee*



97 / Rossini  
*ganache pistache*



65 / Boléro  
*ganache marron rhum*



21 / Cannellos  
*ganache praliné  
biscuit cannelle*



90 / Palet Cointreau  
*ganache Cointreau*



91 / Palet Or  
*ganache demi-amère*



60 / Caramelo  
*ganache caramel*



89 / Framboisier  
*ganache framboise*



182 / Framboisine  
*ganache et liqueur  
framboise*



61 / Cassissier  
*ganache cassis*

## Les chocolats fins au GIANDUJA



77 / Greco  
*gianduja et orangeat*



84 / Mogador  
*gianduja et noisette  
grillée*



85 / Mogador Or  
*gianduja et noisette  
grillée*



94 / Radjah  
*duja et amande grillée*

## Les chocolats fins à la NOUGATINE MAISON



**70 / Croquantine nue**  
*praliné noisettes et nougatine*

**71 / Croquantine Or**  
*lait praliné noisettes et nougatine*

**72 / Croustelle**  
*plaque de nougatine enrobée chocolat*

**99 / Siamois**  
*plaque de nougatine et noisettes grillées*

## Les chocolats fins à la PÂTE D'AMANDES



**69 / Champenois**  
*pâte d'amandes et Marc de Champagne*

**73 / Diablotin**  
*pâte d'amandes à l'orange*

**100 / Sicilien**  
*pâte d'amandes pistache*

**81 / Créole**  
*pâte d'amandes rhum et noix de coco*

## Les chocolats fins à la LIQUEUR

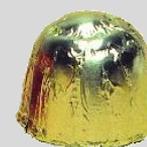


**74 / Duc**  
*Marc de Champagne*

**182 / Framboisine**  
*ganache et framboise*

**92FF / Perle Mirabelle**  
*mirabelle*

**188 / Perle Vin Cho**  
*vin rouge cannelle*



**92 / Perle Poire ou Perle Kirsch ou Perle Framboise**

**92 / Perles Assorties : poire - kirsch - framboise**

**82 / Princesse**  
*raisin au rhum*

**79 / Grisette**  
*cerise au kirsch*

**75 / Duchesse**  
*grain de cassis*

# LES BOUCHÉES



**42 / Gros bouchon**  
*ivoire praliné noisettes*



**43 / Gros bouchon**  
*lait praliné noisettes*



**62 / Gros champignon**  
*ivoire praliné noisettes*



**56 / Gros marron lait**  
*praliné noisettes feuilleté*



**58 / Gros marron vert**  
*praliné amandes noisettes feuilleté*



**49 / Bûche noire**  
*pâte d'amandes*



**50 / Bûche lait**  
*pâte d'amandes*



**181 / Feuilletine**  
*lait praliné noisettes feuilleté*



**47 / Pavé Or Géant**  
*ganache demi-amère*



**53 / Pavé Nougat**  
*crème et brisures nougat*



**44 / Boule de neige**  
*praliné noisettes orange*



**45 / Rocher géant noir**  
*praliné noisettes feuilleté*



**46 / Rocher géant lait**  
*praliné noisettes feuilleté*



**54 / Gros escargot**  
*ivoire praliné noisettes*



**55 / Gros escargot lait**  
*praliné noisettes*



**55F / Gros escargot Or**  
*praliné noisettes*



**51 / Mendiant géant lait**



**52 / Mendiant géant noir**



# LES FRUITS DE MER



**102 / Bigorneau**  
*praliné noisettes*



**102M / Bulot**  
*praliné noisettes  
feuilleté*



**104M Crevette grise**  
*praliné noisettes  
feuilleté*



**103 / Bouquet**  
*praliné noisettes à  
l'orange*



**107 / Bouquet noir**  
*Praliné noisettes*



**105 / Coque ivoire**  
*praliné noisettes*



**106 / Coque lait**  
*praliné noisettes*



**107 / Coque noire**  
*praliné noisettes*



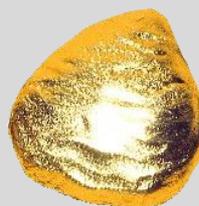
**108 / Coquille St-Jacques**  
*praliné noisettes*



**109 / Huitre noire**  
*praliné noisettes*



**110 / Huitre lait**  
*praliné noisettes*



**111 / Huitre lait Or**  
*praliné noisettes*



**112 / Huitre dragéifiée**  
*praliné noisettes*



**113 / Moule noire**  
*praliné noisettes*



**114 / Moule lait**  
*praliné noisettes*

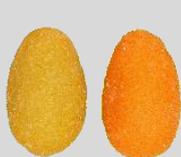


**114M / Moule de Bouchot**  
*praliné feuilleté noisettes*

**115 / Moule dragéifiée**  
*praliné noisettes*



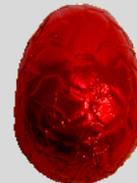
# PÂQUES ET NOËL



116 / Œufs givrés  
assortis pâte amandes



120 / Œufs lait pliés  
assortis praliné  
noisettes



120F / Œuf noir plié  
praliné noisettes



117 / Œuf ivoire  
praliné noisettes



118 / Œuf noir  
praliné noisettes



119 / Œuf lait  
praliné noisettes



121 / Œuf bicolore  
caramel lait praliné  
noisettes



40 / Œuf marbré  
praliné noisettes



119o / Œuf orange  
praliné noisettes à  
l'orange



119c / Œuf caramel  
praliné noisettes



122 / Œufs assortis  
nougatine



33 / Œuf de grue  
cœur nougatine



29 / Œuf de mouette  
fourré praliné  
noisettes



131C / Petit lapin  
caramel praliné  
noisettes



129C / Gros lapin  
caramel praliné  
noisettes



130 / Petit lapin  
ivoire praliné  
noisettes



128 / Gros lapin  
ivoire praliné  
noisettes

129 / Gros lapin  
lait praliné  
noisettes



131 / Petit lapin  
lait praliné noisettes



131F / Petit lapin  
noir praliné  
noisettes





163 / Friture lait



164 / Friture noire



165 / Friture ivoire



166 / Friture orange



123 / Canard jaune  
*praliné noisettes*



124 / Canard lait  
*praliné noisettes*



124C / Canard caramel  
*caramel  
praliné noisettes*



125 / Cloche ivoire  
*praliné amandes  
noisettes*



126 / Cloche noire  
*praliné amandes  
noisettes*



127 / Cloche lait  
*praliné amandes  
noisettes*



41 / Grosse cloche lait  
*praliné noisettes*



NOUVEAUTE  
2017



155L / Bonhomme de  
neige lait  
*praliné noisette*



155I / Bonhomme de  
neige ivoire  
*praliné noisette*



155I / Bonhomme de  
neige caramel  
*praliné noisette*



154 / Père Noël noir  
*praliné noisette*



153 / Père Noël lait  
*praliné noisette*



192 / Sujet Noël lait



193 / Sujet Noël noir



194 / Sujet Noël ivoire



195 / Sujet Noël vert

# LES BOITES ET AUTRES CONTENANTS



**LA COLLECTION PRESTIGE**  
Baby Réglettes – Baby Plumiers - Plumiers  
Pochettes  
- *bouchons type champagne ou type droit -*  
*disponible en couleur anis ou moka (également*  
*ivoire, rouge ou rose pour pochettes)*  
*contenance variable*



**157R / Pochette 120g**  
**Les Rosés**  
*grains chocolat blanc au*  
*Ratafia de Champagne et*  
*Biscuit rose*



**157G / Pochette 120g**  
**Reine de Lorraine**  
*Grains chocolat noir à*  
*la liqueur mirabelle*



**ETUIS 200g**  
**148a /**  
*bouchons Marc de Champagne*  
**148b /**  
*bouchons praliné*



**DELICACIES 350g**  
**149a /**  
*bouchons Marc de Champagne*  
**149b /**  
*bouchons praliné*



**BALLOTSIN**  
*assortiment de chocolats fins*  
*contenance variable (250g-*  
*375g-500g-750g-1kg)*



**156 / Chocolatière**  
*440g bouchons Marc de Champagne*



**160 / TABLETTES 100g**  
*disponible en*  
*plusieurs parfums :*  
*lait - noir – ivoire - orange*

**CHOCOGIL propose également**  
**une gamme complète de sachets**





# CONTACTER CHOCOGIL

## Adresse postale

9, rue des Roises

F.52100 BETTANCOURT-LA-FERRÉE

## Téléphone

03.25.05.08.49

## Télécopie

03.25.56.49.74

## E-mail

[pros@chocogil.com](mailto:pros@chocogil.com)

L'univers CHOCOGIL : [www.chocolats-chocogil.com](http://www.chocolats-chocogil.com)

## VENIR A LA CHOCOLATERIE

Coordonnées GPS *N 48 39'16.15" / E 4 57' 58.34"*

*Notre chocolaterie est située à Bettancourt-la-Ferrée, près de Saint-Dizier en Champagne Ardenne.*

