



Graine

de

Cacao

Carnet de voyage 2023-2024

Aztek' - Artisan Chocolatier

Nos Partenaires



Monique Rinkel - Productrice de Safran (Saint-Gaudens 31)

Romain Lucas - Apiculteur (Tuzaguet 65)

Nectar Torréfaction - Torréfacteur (Tarbes 65)

Vincent Conté - Les Saisons du thé (Toulouse 31)

L'Office de Tourisme - La Boutique (Saint-Gaudens 31)

Bernard Fitan - Producteur d'Armagnac (Saint-Martin d'Armagnac 32)

Patrick Font - Producteur de jus de fruits (Tartaras 42)

La Ferme de Borde Basse - Produits laitiers (Saint-Médard 31)

Terre Exotique - Poivres et épices du monde (Rochecorbon 37)

Le Panier castillonais - Marché de producteurs locaux (Castillon de Saint-Martory 31)

Le Musée de l'Aurignacien - La Préhistoire en Haute-Garonne (Aurignac 31)



*Petite chose insignifiante et fragile ; quelques grammes de matière échappés d'un fruit. La graine est à l'état végétatif ce que le végétal a de **force**. Mais, elle est également **héritage** des adaptations, et promesse de nouvelles **naissances**.*

*La graine est plus qu'un résultat : elle est le commencement d'un nouveau cycle, elle est **espoir**, et **renouveau**. Elle est une idée qui est prête à germer, qui passe du monde des pensées au monde du sensoriel et de l'existence ; de l'imagination du chocolatier à la dégustation finale...*

*La graine plantée avec la première boutique continue de **germer** chaque jour, à chaque dégustation de nos chocolats. Cette graine, cette vision du chocolat et du cacao qui nous est propre, nous souhaitons continuer de la développer, et de la faire grandir ; elle est **germination** permanente...*

Hervé Duthu, Artisan

Les Intemporels



Tumaco

Ganache pure Origine de Colombie «Tumaco 72%»



Meadow

Ganache pure Origine lactée « Meadow 38%» des Hauts Alpes Suisses



Do Brasil

Ganache au café du Brésil, et chocolat du Vénézuéla « Sur del Lago 65% »



Tea Time

Ganache au thé Earl Grey, et chocolat de Madagascar « Ambanja 68% »





Le Petit Salies

Caramel coulant au beurre salé



Amandine

Pâte d'amandes, aux amandes Valencia d'Espagne



Le Mazérien

Gianduja aux noisettes IGP du Piémont



Montmaurin

Praliné feuillantine



Nocciola

Praliné au noisettes IGP, et sa noisette du Piémont



Gavarnie

Praliné amandes Valencia et noisettes IGP du Piémont

Les Locaux



O'Toulouse

Ganache à l'huile essentielle de violette, chocolat « Xocoalt Concha 70% »



Sur le Plateau

Ganache à la miélade (miel-noisette), chocolat du Costa Rica « La Amistad »



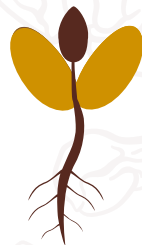
Monique

Ganache à la framboise et au safran saint-gaudinois, chocolat de Sao Tomé
« l'île chocolat 75% »



Pimpinelle

Ganache à l'anis vert, chocolat signature pure origine Ghana





Trésor Gascon

Ganache à l'Armagnac VSOP du Domaine de Barbon, chocolat du Costa Rica
« La Amistad »



Le Guerrier Inca

Ganache au Maca des Incas, chocolat d'Amérique du Sud « Xoxoalt Concha
70% »



Saint Bertrand

Praliné Amandes Valencia aux éclats de noix sablées



Le Portet d'Aspet

Praliné à l'ancienne, amandes Valencia et noisettes du Piémont IGP



Le Cagire

Pâte à tartiner aux noisettes IGP du Piémont



La Castagne

Praliné amandes et noisettes, crumble à la farine de châtaigne

Les Exotik'



Mascobado

Ganache au sucre muscovado, pure pâte de cacao et huile d'avocat



L'Océan Indien

Ganache au poivre de Malabar (Inde) et chocolat de Madagascar
« Ambanja 68% »



Cameroun

Ganache bananes et poivre de Penja IGP, chocolat signature pure origine
Ghana



Le Druide

Ganache à l'hydromel biologique de Bretagne, et chocolat du Costa Rica
« La Amistad »





L'Exotique

Pâte de fruit mangue passion et praliné à l'ancienne



Couleur Café

Praliné amandes/noisettes aux éclats de notre café sélection Aztek'



Ginger

Praliné amandes/noisettes et brunoise de gingembre confit



Dark Moon

Praliné aux fèves de cacao, pur noir intense



Soleil Levant

Praliné aux graines de sésame



Queensland

Praliné à la noix de Macadamia

Les Barres & Rochers



L'Orient Express

Pâte de cranberries, praliné pistache et framboises craquantes



L'Euskera

Pâte de fruit à la cerise noire, ganache au piment d'espelette AOP, et cerises craquantes



L'Exotique

Pâte de fruit à la mangue, praliné coco, et passion craquante



La Sauvage

Pâte de fruit à la framboise, praliné aux éclats de cacao, et framboises craquantes



La Mystérieuse

Pâte de fruit à la figue, praliné crumble noisettes, et figues craquantes



L'Envoûtante Lait

Caramel au beurre salé, praliné aux noix de cajou et bâtons d'amandes sablées



La Craquante

Pâte de fruit à la myrtille, praliné à l'ancienne, et concassé de noisettes IGP du Piémont



L'Envoûtante Noir

Caramel au beurre salé, praliné aux noix de cajou et bâtons d'amandes sablées



Les Délices du Chocolatier



Nos Spécialités

- Galet de Gaudens
- Caviar de Chocolat
- Nos Oursons Guimauve au Chocolat
- Nos Coffrets de Cloches de la Collégiale.

Nos Confiseries

- Fruits confits (*orangette, citronnette, gingembre, maronnette, clémentinette*)
- Pâte de fruits
- Guimauves
- Marrons glacés (*grand cru de Turin, en saison*)

Les Sélections du Chocolatier

- Prêt à Pâtisser
- Le Tchocoalt (*faites votre chocolat chaud comme Aztek'*)
- La Poudre de Cacao
- Les Fèves crus de Cacao



La Fabrique à Desserts



- Les Tart'enPots, notre format de dessert signature



- Les Classiques Revisités de la Pâtisserie

- L'événementiel, la pâtisserie sur mesure, cake design, pièce montée etc...



- La Crêperie Bretonne



Les Macaztek'



Découvrez notre gamme de Macaztek' disponible au détail, en coffrets, ou en pyramides. Fruits de longues recherches, nos recettes ont été désucriées pour un maximum de goût et de plaisir, sans colorants ni autres additifs alimentaires.

- Parfum de saison
- Praliné Maison
- Chocolat
- Caramel au beurre salée
- Pistache
- Framboise
- Citron
- Café
- Coco



La « Neige'enPot »



par Aztek'

Nos Pots de Glaces

19 Parfums au choix disponible en Pot de 500ml.



Les Desserts Glacés

La « Neige'enPot » façon vacherin individuel, ou créations givrées du moment...



Les Bâtons Aztek'

Crème glacée enrobé de Chocolat sur son bâton, plusieurs parfums disponibles...



Nos Parfums Givrés

- Crèmes Glacée Onctueuse (Café, Caramel beurre salée, Chocolat, Fleur de Lait, Rhum-Raisin, Stracciatella, Pistache, Praliné, Vanille)

- Sorbets Plein Fruit (Abricot, Ananas, Cacao, Citron, Fraise, Framboise, Kiwi, Koa (fruit du cacao), Mangue, Myrtille)



Le Comptoir Aztek'

(Idées cadeaux & coffrets gourmands)



Une Sélection de grands crus de cafés torréfiés localement en grain ou moulu à la demande.

Une sélection de plus de 60 variétés de thés nature et parfumé, infusion, rooibos, matés et eaux de fruits.

Une sélection de spiritueux en accord avec le chocolat.

Une sélection de Miels du pays récolté par notre apiculteur local.

Retrouver également des Jus de Fruits, Épices, Confitures, et produits d'épicerie sucrées locaux et/ou artisanaux.



L'Événementiel



Vous souhaitez des idées originale, pour votre C.E., vos cadeaux d'entreprise ou autres ? Nous vous proposons des interventions, conférences, dégustations, manifestations, mariages, paniers & compositions gourmandes, etc.





AZTEK'

ARTISAN CHOCOLATIER

• L'Atelier-Drive • Bar à chocolat - Halle Gourmande

• Adresse : Adresse :

• 31 rue du Cap de la Bielle • Rue des Compagnons du Tour de France
• 65150 MAZÈRES-DE-NESTE • 31800 SAINT-GAUDENS
• 09 82 52 11 75

• Horaires :

• Récupérez vos commandes directement à la production. • Mardi, Mercredi, Jeudi : 8h-14h
• Vendredi, Samedi : 8h-19h
• Dimanche : 9h-13h



Suivez-nous !

#aztekchocolatier



www.aztek-chocolatier.com