

# Catalogue Pâques



PA



# Patrice Arbona

Un artisan au coeur de la Cité des Arts

“

C'est ma passion pour le chocolat qui m'a mené à ouvrir ma boutique/laboratoire en 2010, afin de vous proposer les meilleurs produits et découvrir de nouvelles saveurs ”

**C**hocolatier confiseur depuis l'âge de 18 ans, Patrice Arbona a acquis son expérience chez le confiseur le plus réputé de la région.

Sa passion pour le chocolat et son irréprensible envie de la transmettre à tous le poussent en 2010, à ouvrir sa boutique/laboratoire en plein coeur de la Cité des Arts.

Patrice vous invite à découvrir ses chocolats, pâtes de fruits, nougats, fruits confits et autres douceurs qu'il élabore devant vous dans son atelier.



Patrice Arbona a obtenu **le label Arts et Délices Riviera** créé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Alpes-Maritimes.

Ce label regroupe des artisans passionnés, transmettant leur savoir-faire et ouvrant leur atelier boutique au public.

Ce label, gage de qualité, signifie que plus de 90 % des produits de votre artisan sont fabriqués sur place.

## SOMMAIRE

Œufs Créations .....	3	Fritures & Petits œufs.....	7
Autour de la ferme.....	4	Ballotins .....	8
Œufs .....	5	Chocolats et Fruits secs .....	9
À la mer.....	6	Chocolates et Fruits.....	10
Animaux de compagnie .....	6	Confiserie et Pâte à tartiner .....	11
Cloches.....	7	Modalités de commande et paiement .....	12
		Bon de Commande .....	13

[www.chocolat-parbona.com](http://www.chocolat-parbona.com)

# LES SUJETS

## Œufs Créations



**ŒUF AZTÈQUE**

300 g



**ŒUF MANDIANT**

300 g

Tous nos œufs et sujets sont disponibles en chocolat noir, au lait et blanc.  
Ils sont tous garnis de fritures trois chocolats.

# LES SUJETS

## Autour de la ferme



**VACHE**  
200 g



**LAPIN**  
250 g

PA



**POULE**  
300 g



**CANARD**  
150 g

Tous nos œufs et sujets sont disponibles en chocolat noir, au lait et blanc.  
Ils sont tous garnis de fritures trois chocolats.

# LES SUJETS

## Œufs



**PETIT ŒUF**  
200 g



**ŒUF MOYEN**  
300 g

PA



**GRAND ŒUF**  
500 g



**ŒUF NOUGATINE**  
200 g

Tous nos œufs et sujets sont disponibles en chocolat noir, au lait et blanc.  
Ils sont tous garnis de fritures trois chocolats.

# LES SUJETS

## À la mer



**POISSON**

300 g



**S<sup>t</sup> JACQUES**

250 g

## Animaux de Compagnie



**CHIEN**

300 g



**CHAT**

300 g

Tous nos œufs et sujets sont disponibles en chocolat noir, au lait et blanc.  
Ils sont tous garnis de fritures trois chocolats.

# LES SUJETS

## Cloche



**CLOCHE**  
300 g

## Fritures & Petits œufs



**BOITE DE FRITURES**  
200 g



**CÔNE D'ŒUFS PRALINÉS**  
200 g

Tous nos œufs et sujets sont disponibles en chocolat noir, au lait et blanc.  
Ils sont tous garnis de fritures trois chocolats.

# CHOCOLATS

## Les ballotins

Produits phares, ces ballotins sont garnis de pralinés, ganaches, pâtes d'amandes, tendre badiane, double agrume, délice de café, baie de sechuan, ganache miel de chataignier... Variés au chocolat lait noir et blanc.

Retrouvez les chocolats de votre ballotin sur notre site internet.

[www.chocolat-parbona.com](http://www.chocolat-parbona.com)



**Balloboîte 500grs**

**Ballotin 400grs**

**Ballotin 300grs**

**Ballotin 200grs**

**Environ 55 pièces**

**Environ 45 pièces**

**Environ 35 pièces**

**Environ 25 pièces**

# CHOCOLATS

## Chocolats et fruits secs

### Coffret mendiants

Un coffret coloré avec des mendiants aux 3 chocolats, aux pistaches, noisettes, amandes caramélisées et cranberries.

270 g



### Plaque gourmande

Une plaque de chocolat noir ou lait à partager en famille ou entre amis, parsemée d'amandes, de noisettes, de pistaches caramélisées et de cranberries.

Chocolat noir ou chocolat au lait.

400 g

### Réglette amandines

Des bouchées croquantes réalisées avec des amandes grillées de Sicile enrobées de chocolat lait, noir ou blanc.

250 g



### 12 tablettes dégustation

Réglette de 12 tablettes au chocolat noir origine Côte d'Ivoire parsemées de pistaches, noisettes, amandes, cranberries, fleur de sel, sésame, framboise déshydratée, piment d'espelette, noix de coco, fèves de cacao torréfiées, mandarine déshydratée, sirop d'érable.

270 g

# CHOCOLATS

## Chocolats et fruits

### Orangettes et citronnettes

Produit incontournable, 125g de batonnets d'oranges et 125g de batonnets de citrons confits enrobés de chocolat noir Côte d'Ivoire 66%.

220 g



### Coffret exotique

Ce coffret rassemble des coeurs de fruits originaux enrobés de chocolat noir Côte d'Ivoire 66%. 8 saveurs différentes : pinacolada, mangue-passion, pêche-abricot, poire, banane, myrtille, yuzu, piment d'espelette.

250 g

### Tranches d'oranges au chocolat

18 tranches d'oranges confites partiellement enrobées de chocolat noir Côte d'Ivoire 66% pour un effet moelleux-croquant.

18 pièces



# CHOCOLATS

## Confiseries et pâtes à tartiner

### Pâtes de fruits

Coffret de 18 pâtes de fruits conçues à partir de purées 100% fruits, souples et moelleuses, finement roulées au sucre. 6 parfums : pêche blanche, mangue, mandarine, myrtille, framboise et fraise.  
**18 pièces**



### Pâte à tartiner

Pâte à tartiner maison au chocolat noir et à la noisette du Piémont. Sans huile de palme.  
**300 g**

### Nougat au chocolat

Avec son allure originale, ce nougat au chocolat noir de Cuba 70% ressemble à s'y méprendre à un saucisson. Il est à la fois moelleux et croquant grâce à ses amandes et fèves de cacao torréfiées.  
**140 g**



# MODALITES

## Modalités de commande & paiement

Pour toute commande,  
merci de remplir le bon de commande (page suivante)  
et de nous le retourner à :

**entremeschocolats@gmail.com**

Pour toute livraison ou si vous avez des questions,  
merci de nous appeler au :

**09 81 82 34 59**

### Modalités de paiement :

Virement bancaire, chèque, CB

### Coordonnées virement bancaire :



Caisse d'Épargne Côte d'Azur

IBAN : FR76 1831 5100 0008 0035 3133 128

BIC : CEPAFRPP831

### Intitulé du compte :

Mr Patrice ARBONA

Entre Mes Chocolats

12 avenue Marcelin Maurel

06140 Vence

Cagnes



## Bon de commande Catalogue Pâques 2020

Page	Libellés	Poids / pièces	Indiquez la quantité selon le type de chocolat			Quantité totale	Prix TTC	Montant TTC
			Chocolat lait	Chocolat noir	Chocolat Blanc			
3	Œuf aztèque	300 g					24,00 €	
3	Œuf mandiant	300 g					24,00 €	
4	Vache	200 g					16,00 €	
4	Petit lapin	250 g					20,00 €	
4	Poule	300 g					24,00 €	
4	Canard avec bouée	150 g					12,00 €	
5	Petit œuf	200 g					16,00 €	
5	Oeuf moyen	300 g					24,00 €	
5	Grand œuf	500 g					40,00 €	
5	Œuf nougatine	200 g					24,00 €	
6	Poisson	300 g					24,00 €	
6	St Jacques	250 g					20,00 €	
6	Chien	300 g					24,00 €	
6	Chat	300 g					24,00 €	
7	Cloche	250 g					20,00 €	
7	Boîte de frites	200 g	Mélange de chocolats au lait, noir et blanc				14,00 €	
7	Cône d'œufs pralinés	200 g	Mélange de chocolats au lait, noir et blanc				16,00 €	
8	Balloboîte 500grs	500 g					35,80 €	
8	Ballotin 400grs	400 g					28,80 €	
8	Ballotin 300grs	300 g					21,80 €	
8	Ballotin 200grs	200 g					14,80 €	
9	Coffret mendiants	270 g	Mélange de chocolats au lait, noir et blanc				18,50 €	
9	Plaque gourmande	400 g					20,00 €	
9	Réglette amandines	250 g	Mélange de chocolats au lait, noir et blanc				15,50 €	
9	12 tablettes dégustation	12 pièces					12,50 €	
10	Orangettes et citronnettes	220 g					15,50 €	
10	Coffret exotique	140 g					15,50 €	
10	Coffret tranches d'oranges	18 pièces					19,50 €	
11	Pâtes de fruits	18 pièces					14,00 €	
11	Nougat au chocolat	140 g					8,00 €	
11	Pâte à tartiner	300 g					8,00 €	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>■ = non disponible</span> <span>Quantité totale</span> </div>						Montant Total		

Nom, Prénom		Téléphone
Adresse		

Merci de renvoyer ce bon de commande rempli à : [entremeschocolats@gmail.com](mailto:entremeschocolats@gmail.com)

**PA** Patrice  
Arbona

---

artisan chocolatier confiseur

12, avenue Marcelin Maurel  
06140 Vence

boutique : 09 81 82 34 59  
e-mail : entremeschocolats@gmail.com

[www.chocolat-parbona.com](http://www.chocolat-parbona.com)