19



7 2

Domaine de Béquignol

Artisan Chocolatier

Goutez à l'authenticité de bonbons de Chocolat Artisanaux



Fabriqué en Dordogne

Pur beurre de Cacao Sans ingrédient animal





Catalogue édition 2022 - 50 ans







Qui sommes-nous?

Le Domaine de Béquignol propose une large gamme de bonbons de chocolats, élaborés à base de fruits à coque tels que la noix ou la noisette, ou encore de fruits séchés comme le pruneau ou la mangue. Implanté en Dordogne depuis 1972, le Domaine de Béquignol s'est spécialisé dans la transformation de la noix, puis a transposé son savoir-faire en chocolaterie/confiserie dès 1980.

Le Domaine de Béquignol est aujourd'hui une TPE de 6 à 10 personnes, dirigée par Marion Ginèbre Zanatta et son père Claude Ginèbre, pour une représentation sur 3 continents (Europe, Asie, Amérique).

Nos Chocolats

Nos bonbons de chocolat sont élaborés exclusivement avec des matières premières d'origine végétale et le beurre de cacao est la seule matière grasse utilisée.

Le chocolat noir de couverture <u>pur beurre de</u> <u>cacao</u> a été sélectionné pour sa grande qualité et son goût raffiné.

Notre <u>savoir-faire</u> <u>artisanal</u> vous assure une qualité gustative originale, loin de la standardisation de la grande distribution et notre flexibilité vous assure une réponse adaptée à vos besoins.

Nous vous proposons des variétés à base de noix, noisettes, amandes, café, raisin, mangue, framboise, marron, pruneau...



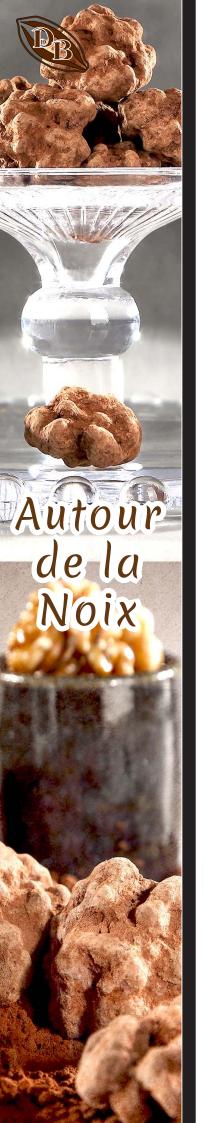


Notre gamme d'<u>emballages</u> vous permettra de trouver la solution idéale pour votre boutique, adaptée à votre clientèle.

Une gamme de <u>produits de laboratoire</u> tels que pâtes de noix, noisettes, cerneaux décor... est également disponible pour vos applications pâtissières.

Nos distinctions

- "Meilleur chocolat de France", Paris 1984, pour le <u>Nogaillou.</u>
- "Ruban bleu de la confiserie", Paris 1988 , pour la <u>Pâte de Noix.</u>
- "Meilleur emballage", Fancy Food Show San Francisco 1992
 - "Ruban bleu", Paris 1997, pour les Arlequines





Les Arlequines

Un cerneau de noix grillé enrobé de chocolat noir et poudré de cacao. Spécialité Régionale!



06.320 Sachet 110g



06.33 Sachet 150g



06.34 Sachet 250g



06.40 Boite kraft 100g



06.321 Triangle 100g





06.453 Spécialité de France 80g





Arlequines au Gianduja

Un cerneau de noix grillé enrobé Gianduja et sucre glace



Boîte kraft 100g



Sachet 150g



Morceaux de noix, chocolat et caramel, enrobé de chocolat noir et cacao façon truffe



Triangle 100g



06.0030 Boîte Kraft 100g



Sachet 150g

Les Nogaillous

Un cerneau de noix grillé enrobé de chocolat noir brillant



06.01 Boite 130g 28 chocolats

Boite 80g 18 chocolats



Sachet 100g



06.03 Boite 1 Kg 196 chocolats



Boite 90g 18 chocolats



Boite 135g 27 chocolats



Les Noix Grillées

Un cerneau de noix grillé au sucre caramélisé.



Sachet 200g



Sachet 100g



Grain de Noix

Morceaux de noix, chocolat et caramel, enrobé de chocolat noir et de sarrasin grillé.



Triangle 100g



08.06 Boîte Kraft 100g





08.04 Sachet 120g







A fond

sur les

fruits



Carré de pâte de noix, cerneau grillé et chocolat noir.



Boite 320g 24 chocolats Ballotin 80g 6 chocolats

Raisins à la liqueur de Noix

Raisin macéré dans la liqueur de noix, enrobé de chocolat noir



Triangle 100g



Boite kraft 100g



Sachet 150g

Caramélinoix

Des cerneaux de noix préparés, dans une sauce caramel.



07.31 Pot verre 180g

Les Rochers Noix

Eclats de noix grillées, chocolat et caramel.



Sachet Rochers 150g





Poire, orange, ou kiwi, chocolat noir brillant.



Chocolats Fraise Citron





Fraise, Citron et chocolat noir



07.711 Boîte kraft 100g



07.710 Sachet 150g



08.00 Ballotin assorti 80g (4 chocolats de chaque)

Chocolats à l'orange



Orange et chocolat noir

07.721 Boîte kraft 100g





Chocolats à la Framboise



Framboise et chocolat noir



07.701 Boîte kraft 100g





07.700 Sachet 150g



07.720 Sachet 150g





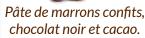


Triangle 100g

Raisettes

Pâte de raisins,

chocolat noir et cacao.





06.302 Boîte kraft 100g

06.1300 Boîte kraft 100g



06.30 Sachet 150g

Sachet 150g



au sucre caramélisé

et sucre glace.



Sachet 150g

Une Amande entière grillée, au sucre caramélisé

Amandes grillées

06.301

Triangle 100g











07.35 Sachet 100g

Amandes au Chocolat



07.350 Sachet 200g





Noisette grillée, chocolat noir et cacao.



06.1510 Boîte kraft 100g



06.151 Triangle 100g



Amande grillée, chocolat





06.1720 Boîte kraft 100g

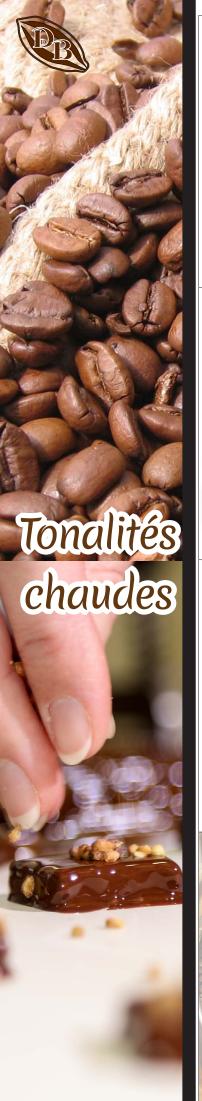


06.172 Triangle 100g



Sachet 150g





Les Rochers Noisette

Eclats de noisettes grillées, chocolat et caramel.



Sachet Rochers 150g

Chocolats au Chardonnay

Intérieur parfumé au Chardonnay, chocolat noir et cacao.



Triangle 100g



07.602 Boîte kraft 100g



07.600 Sachet 150g

Caféocao



Véritable grain de café, chocolat noir et cacao



Café Coeur Tendre



Mélange tendre café caramel, chocolat noir et cacao.







06.1940 Boîte kraft 100g



06.19 Triangle 90g



06.195 Ballotin 80g





06.240 Triangle 100g



06.2401 Boîte 150g

Caochoco

Intérieur noir et fondant au chocolat, chocolat noir et cacao.



Carrés Sarrasin

Un carré de chocolat noir et du sarrasin grillé.





07.46 Sachet 150g



07.4800 Boîte kraft 100g



07.48 Triangle 100g



08.101 Ballotin 80g 24 chocolats



08.102 Boite 80g 24 chocolats

Crocarlou

Intérieur croquant biscuité enrobé chocolat noir et noisettes grillées.



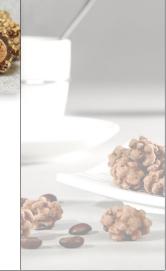
Sachet 130g



08.203 Boîte kraft 100g



Triangle 100g





Tous nos produits de comptoir

Cette gamme de produits est proposée en présentoir adapté à la présentation en caisse.





Présentoirs Kraft

Disponibles pour les barres amandes, les croquinoui noix et noisette



Barres **AMANDES** 30g

08.2061 Croquinoui NOIX 25g

> Croquinoui **NOISETTES** 25g







Gamme Matières Premières

Une gamme de pâtes, cerneaux et morceaux pour les professionnels : pâtissiers, chocolatiers, glaciers...

NOIX



Pâte de Noix 85% Texture fluide



Pâte de Noix 75% Texture épaisse



Pâte de Noix 33%



Pralinoix 40%



Morceaux 3-10mm



Cerneaux Décor

NOISETTE



Pâte de Noisettes 85%



Pâte de Noisettes 33%



Pâte de Noisettes 75% Texture épaisse



1 9



7 2

Domaine de Béquignol

Artisan Chocolatier

DOMAINE DE BEQUIGNOL 578 Impasse de la Chocolaterie - Béquignolles F-24370 CARLUX – DORDOGNE

Tél.: (+33)(0) 5 53 29 73 41 / Fax : (+33)(0) 5 53 28 26 63 E-mail : info@bequignol.fr / Site web : www.bequignol.fr

Sarl au capital de 60 000 € - RC : 647280171 B Sarlat Siren : 647280171 00016 - N° TVA : FR 47 647 280 171