



Cérémonies

Unions | Baptêmes | Communions | Anniversaires



RÉAUTÉ
CHOCOLAT



Les Dragées

Amandes



13€
50

Amandes Avola Excellence

Dragée amande plate et élégante avec 46% d'amande
Savoir vanillée avec une douce amertume remarquablement
équilibrée. La dragée par excellence
Origine de l'amande : Sicile
250g : environ 90 dragées

1



11€
20

Amandes Avola Versailles

Dragée amande traditionnelle avec 40% d'amande
Origine de l'amande : Sicile
250g : environ 90 dragées

1 2 9 10 12 14 22



9€
20

Amandes Lérída

Dragée amande bombée avec 46% d'amande
Savoir douce avec une légère amertume remarquablement équilibrée
Origine de l'amande : Catalogne
250g : environ 80 dragées

1 11 19



8€
80

Amandes Marbella

Dragée amande de petit calibre bombée avec 46% d'amande
Savoir douce avec une légère amertume remarquablement équilibrée
Origine de l'amande : Catalogne
250g : environ 125 dragées

1 4 10 11 16



9€
20

Amandes Colomba

Dragée amande Lérída avec 43% d'amande, enrobée de chocolat noir.
Compromis idéal entre la dragée amande et chocolat
250g : environ 70 dragées

4

Pour satisfaire vos invités, associez
50% de dragées
amande et 50% de
dragées chocolat.

Comptez en moyenne
8 à 12 dragées
par cadeau d'invité.

Chocolat



6€
95

Dragées Chocolat

Dragée au chocolat noir 70% de cacao
250g : environ 90 dragées

1 4 6 8 9 10 12 14 15 17 20 21 22 23



6€
95

Petits Cœurs Chocolat

Dragée en forme de cœur au chocolat au lait
250g : environ 280 dragées

1 6 9 10 13 14 24 25
Existe aussi en coloris or et argent au prix de 12€50
8 13 14 14 22 1 8 10 5 10

Fantaisies



8€
95

Duo Caramel

Dragée au chocolat au lait et caramel au croustillant de nougatine
250g : environ 52 dragées



8€
95

Amandes Malko

Dragée amande torréfiée au chocolat au lait et gianduja
(chocolat au lait et pâte de noisette)
250g : environ 40 dragées



8€
95

Amandes Quiriga

Dragée amande torréfiée, à la crème de nougat
et au chocolat au lait
250g : environ 50 dragées



8€
95

Galets Lorenzo

Dragée amande torréfiée à cœur, enrobée de gianduja
(chocolat au lait et pâte de noisette).
250g : environ 45 dragées

1 10 12 14 18 19 1 15 18 4 1 10 19 7



7€
00

Tendresse Fruits

Dragée aromatisée à base de fruits Assortiment : Fruit de la passion,
Framboise, Citron vert, Cassis, Abricot.
250g : environ 95 dragées

4 10 11 16 19

COULEURS DES DRAGÉES

- 1 Blanc
- 2 Blanc brillant
- 3 Océane
- 4 Dune
- 5 Châtaigne
- 6 Rouge Christmas
- 7 Rouge Cerise
- 8 Fuchsia
- 9 Magenta
- 10 Laqué rose
- 11 Vert tendre
- 12 Vert amande
- 13 Vert anis
- 14 Turquoise
- 15 Bleu galaxie
- 16 Laqué bleu
- 17 Bleu France
- 18 Bleu jean's
- 19 Pêche
- 20 Oranger
- 21 Jaune safran
- 22 Taupe
- 23 Gris granite
- 24 Argent
- 25 Or

1€_{.10}

1€_{.52}

0€_{.86}

0€_{.83}

1€_{.01}

0€_{.72}

1€_{.03}

0€_{.75}

0€_{.72}

0€_{.56}

0€_{.62}

1€_{.50}

0€_{.57}

Les Cadeaux d'invités

Nous vous proposons des déclinaisons de cadeaux d'invités, grâce aux multiples couleurs, accessoires et dragées.

*Des milliers
d'associations possibles*



1€
03



1€
08



0€
71



1€
42



0€
72



1€
04



0€
72

*Des conseils d'experts
pour maîtriser votre budget*



1€
06

*Des quantités
disponibles en magasin*



0€
53

*Des cadeaux
de qualité*



0€
79



1€
90

Misez sur l'originalité

Chocolats

Tous nos chocolats sont fabriqués en Mayenne et sont issus d'une sélection de matières premières de 1^{er} choix. Nos chocolats de couverture sont garantis 100% pur beurre de cacao.



Des chocolats au lait, noir ou blanc aux textures croustillantes, fondantes et croquantes.

Meringues

Craquez sans complexe pour les traditionnelles meringues.



Coin des Gourmets

Laissez-vous séduire par nos poudres chocolatées, nos thés et nos infusions pour surprendre vos invités au fil de la journée.



Votre création en 3 étapes

- 1 Je choisis les gourmandises pour ravir les papilles de mes invités.
- 2 Je sélectionne le cadeau d'invité qui correspond à ma décoration.
- 3 Je l'agrémenté d'accessoires pour qu'il corresponde à ma cérémonie.

Nos conseils

Renseignez-vous auprès de nos experts directement en magasin

Pensez à mettre des gourmandises sur la table le jour de l'évènement



Notre Savoir-Faire

Tous nos chocolats sont fabriqués en Mayenne et sont issus d'une sélection de matières premières de 1^{er} choix.
Nos chocolats de couverture sont garantis 100% pur beurre de cacao.

★
**DÉGUSTATION
OFFERTE**
— EN MAGASIN —

Notre Histoire

La boulangerie pâtisserie familiale fondée en 1954 par Roland et Madeleine RÉAUTÉ marque le début de l'aventure.

En 1989, les enfants des fondateurs se spécialisent dans le chocolat et fournissent des épiceries fines parisiennes telles que Hédiard, La Tour d'Argent, Maxim's...

En 1998, ils ouvrent un 1^{er} magasin, point de départ du développement du réseau.

Aujourd'hui, RÉAUTÉ CHOCOLAT continue d'ouvrir des grands magasins partout en France.

53

2
Sites de
fabrication

à Château-Gontier sur Mayenne

Goutez, vous verrez...

www.reaute-chocolat.com

