

Dhandi

CHOCOLATERIE

CATALOGUE 2024



Découvrez nos
chocolats solidaires,
fabriqués à Gétigné

100%
LOCAL
+
100%
ENGAGÉ



VOTRE CHOIX
FAIT LA
DIFFÉRENCE

*fabriqué à
Gétigné*

(44) NANTES



Par des
personnes
en situation
de Handicap



www.dhandi.fr



Qui sommes-nous ?

La Chocolaterie Dhandi, nouveau nom de la chocolaterie Biocat de Gétigné, vous propose une nouvelle gamme de chocolats pour les fêtes de fin d'année avec toujours du chocolat engagé : certifié agriculture biologique et toujours réfléchi et fabriqué en Loire-Atlantique au sein de l'ESAT de Gétigné par des personnes en situation de handicap.

Dhandi, marque de esatco Atlantique et de notre association Adapeila (nouveau nom de l'Adapei de Loire-Atlantique) défend les droits des personnes en situation de handicap. Chez Dhandi, nous maîtrisons l'ensemble du processus, de la conception à la fabrication, en étant directement impliqués dans chaque étape au sein de notre ESAT*, garantissant un engagement authentique et responsable.

L'inclusion des personnes en situation de handicap est un enjeu primordial dans notre société et nous militons chaque jour pour cette cause, notamment dans leur parcours professionnel.

En achetant notre chocolat Dhandi, vous défendez le droit au travail, révélez les compétences et agissez pour une économie responsable.

Depuis 2015 notre chocolat est entièrement bio, équitable et pure origine.

Notre cacao provient exclusivement de différents pays, garantissant une expérience de dégustation unique et authentique : Pérou, Mexique, Équateur, République Dominicaine, Côte d'Ivoire, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Sao-Tomé-Et-Principe, Madagascar, Ouganda



*ESAT : Etablissements et Service d'Accompagnement par le Travail

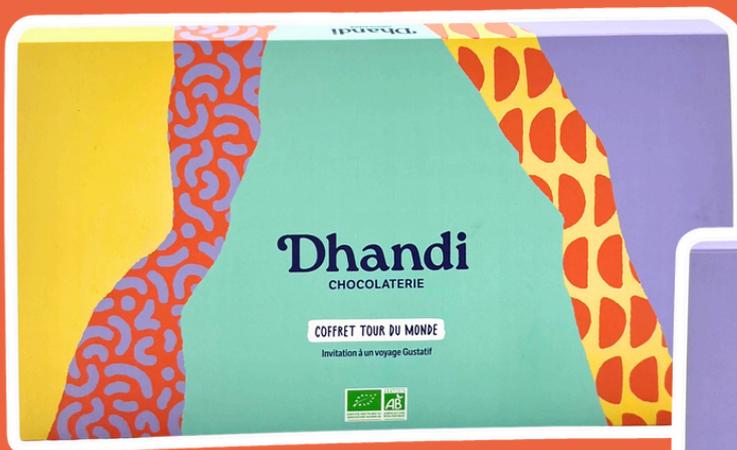
Nos chocolats



Coffret Tour du monde - Mini-Tablettes

Voyagez à travers 10 saveurs avec notre "Coffret Autour du Monde". Retrouvez nos chocolats bio et pure origine, issus de 9 pays différents. Chaque pièce de chocolat, naturellement riche en arômes, reflète l'authenticité et la diversité des terroirs les plus renommés. Découvrez des saveurs uniques, sélectionnées avec soin pour les amateurs de chocolat d'excellence en format mini-tablettes.

140g

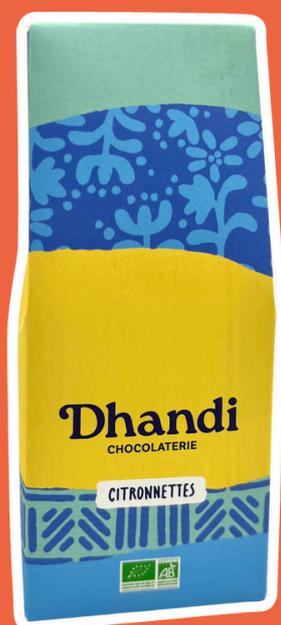
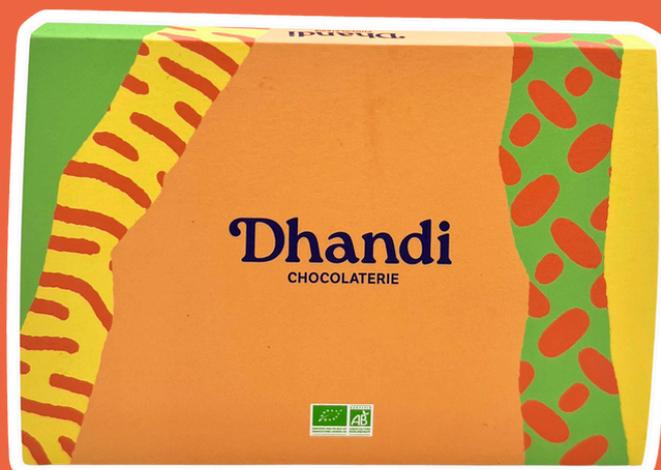


Nos chocolats



Bonbons de chocolat

Assortiment de ganaches et
pralinés enrobés
noir 70% et lait 48%
90g

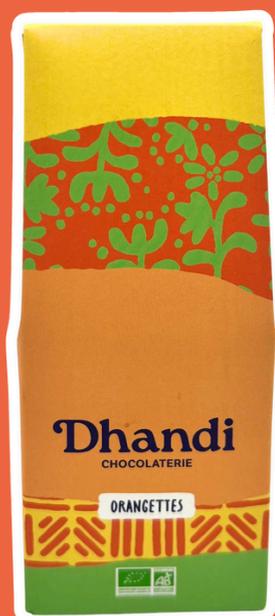


Citronnettes

Ecorces de citrons confits
Chocolat noir 70%
120g

Orangettes

Ecorces d'oranges confites
Chocolat noir 70%
120g



Nos chocolats



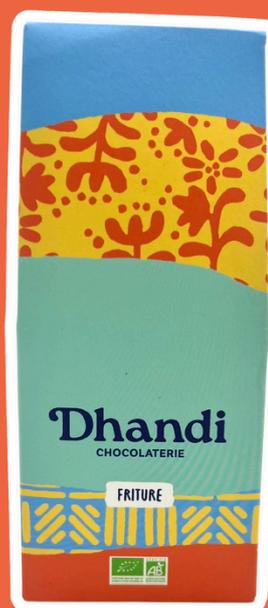
Fritures de Noël

Chocolat noir 64% ou
chocolat lait 48%
120g

Lait

Mixte

Noir



Mini feuilles

Chocolat lait 48%
80g



Mini tablettes

Chocolat noir 64%
80g



Nos chocolats

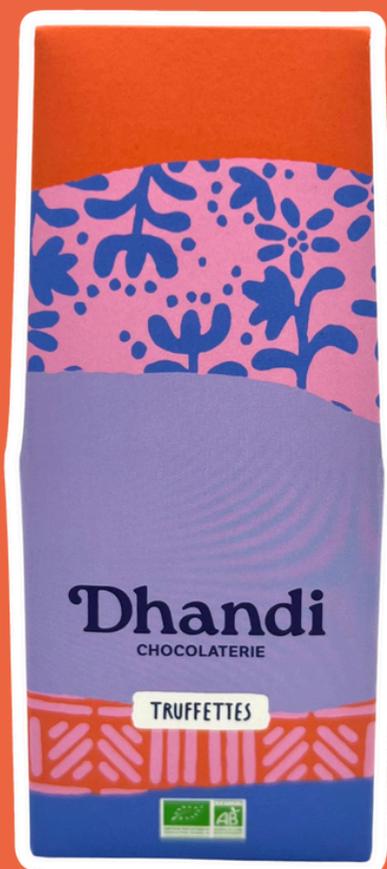


Palets de Gétigné

Chocolat noir 64% et
chocolat lait 48%
fruits sec et fleur de sel
100g

Truffettes

Truffettes pralinées enrobées
Chocolat noir 64%
120 g



Nos tablettes à partager

(ou pas)

Une délicieuse tablette de chocolat noir 64% ou chocolat lait 48%, aux amandes, raisins, cranberries, noisettes.



Un chocolat au lait 48% avec des notes épicées et de caramel vanillé ou en chocolat noir 64% apportant de la fraîcheur, avec une texture de grain de cacao.




250g

Nos tablettes

au chocolat au lait



Tablette chocolat lait 39%

Origine : Pérou

Un chocolat au lait avec un goût de biscuit au beurre, régressif avec une dominante sucrée.

100g



Tablette chocolat lait 42%

Origine : République Dominicaine

Un chocolat au lait rond, avec un goût lacté prononcé.

100g



Tablette chocolat lait 48%

Origine : Pérou

Un chocolat au lait peu sucré avec des notes épicées et de caramel vanillé.

100g



Tablette chocolat lait 56%

Origine : Côte d'Ivoire

Un chocolat au lait rare, proche du chocolat noir, rappelant le chocolat chaud de nos grands-mères.

100g

Nos tablettes au chocolat noir



Tablette chocolat noir 64%

Origine : Équateur

Un chocolat noir rond apportant de la fraîcheur, avec une texture de grain de cacao.

100g



Tablette chocolat noir 64%

Origine : République Dominicaine

Un chocolat noir rond qui plaira au plus grand nombre, avec des notes de vanille et de cacao torréfié.

100g



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Équateur

Un chocolat noir avec une granulométrie particulière, où l'on ressent le grain de cacao broyé, avec un parfum prononcé de pamplemousse et d'agrumes.

100g



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Mexique

Un chocolat typique des réalisations aztèques, avec un grain de sucre de canne, des notes florales et un parfum marqué de groseille. Non raffiné.

100g



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Pérou

Un chocolat au goût terroir, avec des notes de fruits du verger, d'épices et de cacao grillé.

100g



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Pérou

Un chocolat typique des réalisations aztèques, avec des grains de sucre de canne et des notes de fruits rouges en second parfum. Non raffiné.

100g



Tablette chocolat noir 73%

Origine : Papouasie Nouvelle Guinée

Un chocolat au parfum de cacao fumé, grâce au processus de séchage au feu de bois.

100g



Tablette chocolat noir

72,5%

Origine : Équateur

Un chocolat aux notes d'agrumes persistantes, apportant une fraîcheur unique.

100g



Tablette chocolat noir 73%

Origine : Sao Tomé

Un chocolat de plantation, aux notes herbacées, de fruits tropicaux confits et de cacao grillé.

100g

Tablette chocolat noir

74%

Origine : Madagascar



Un chocolat typique de l'île, combinant gourmandise et acidité des fruits rouges.
100g

Tablette chocolat noir

80%

Origine : Ouganda



Un chocolat robuste et complexe, révélant toute la force et le caractère du cacao.
100g

Tablette chocolat noir

82%

Origine : Équateur



Un chocolat boisé, avec des notes de terre et de forêt, issu du cœur du pays.
100g

Tablette chocolat noir

100%

Origine : Équateur



Un chocolat à déguster lentement, révélant des parfums de bois, de terroir, de cacao grillé, de feuilles de tabac et de cuir.
100g

Nos éditions limitées



PALETS DE CHOCOLAT



à la fleur de sel de Noirmoutier

Ce palet de chocolat à la fleur de sel, élaboré à Gétigné par des artisans chocolatiers en situation de handicap, met à l'honneur notre collaboration avec les sauniers de Noirmoutier.

La fleur de sel, cueillie à la main dans le respect des traditions, sublime les saveurs de notre chocolat. En le savourant, vous appréciez un délice gourmand et soutenez une initiative pour une société plus inclusive, valorisant le terroir et le savoir-faire local.

110g



Notre tablette Helffest

Tablette chocolat noir 70% ou lait 42%

Pour les fans de rock ou pas ... une tablette de chocolat Helffest !

100g

Lait Noir



Notre tablette Imoca

Tablette chocolat noir 64%

À quelques semaines du départ du Vendée Globe ou juste fan de voile, découvrez notre tablette Imoca en soutien au parrain de notre association, Sébastien Marsset, skipper professionnel.

90g



Photo Marin Le Roux



Nos chocolats de Noël



Père-Noël

Chocolat Noir
Origine : Équateur

Petit Père-Noël : 65g

Lait Noir

Grand Père-Noël : 140g

Lait Noir



Cabosse

Chocolat Noir
Origine : Équateur

230g

Chocolat Lait 39%
Origine : Équateur

230g



Sucette chocolat

Chocolat Lait 48%
Origine : Pérou

12g



Animation Chocothérapie

Animez vos événements avec nos fontaines à chocolat

Ne sous-estimez pas l'effet chocolat !

Transformez vos événements en moments inoubliables avec nos fontaines à chocolat bio. Sous une délicieuse cascade de chocolat chaud, offrez à vos invités une **expérience gourmande unique**. Parfait pour des occasions spéciales telles que la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées, ou pour surprendre vos collaborateurs et clients tout au long de l'année.

Au menu :

- Brochettes de fruits frais
- Bonbons et biscuits variés
- Autres douceurs à personnaliser selon vos envies !

Animation clé en main : nous nous occupons de tout, de la préparation au service par nos travailleurs en situation de handicap.

Contact Chocothérapie

Tél : 02 40 21 20 21
contact@esatco44.fr



Informations

Nous faire une demande

- Nous contacter par mail à l'adresse suivante : chocolaterie@dhandi.fr
- Pour toutes demandes d'informations nous écrire par mail, le service commercial vous répond sous 24h/48h
- Nous contacter par téléphone : 02 40 54 01 99

Options disponibles

- Livraison sur demande
- Retrait en boutique à Gétigné ou dans notre boutique Dhandi du centre ville de Nantes

Toute l'équipe Dhandi Chocolaterie vous souhaite une très bonne dégustation !

Dhandi

CHOCOLATERIE

dhandi.fr

02 40 54 01 99

3 chemin des Haies, 44190 Gétigné


esatco
ATLANTIQUE

 Adapeila