

Dhandi

CHOCOLATERIE



NOTRE CATALOGUE
DE NOEL 2025



SANS HUILE DE PALME
SANS ADDITIFS
SANS ARÔMES ARTIFICIELS

Qui sommes-nous ?



Engagés et solidaires

Dhandi Chocolaterie propose une gamme de chocolats bio et solidaires fabriqués au sein de notre ESAT* de Gétigné en Loire-Atlantique.

Les chocolats Dhandi sont pures origine et élaborés avec du cacao de qualité, provenant de pays comme le Pérou, Madagascar ou encore la Côte d'Ivoire. En achetant notre chocolat, vous soutenez l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, tout en dégustant un produit délicieux et solidaire.

LE PLUS DUR C'EST PAS DE
SOUTENIR, C'EST DE CHOISIR !

100% SOLIDAIRE + 100% ENGAGÉ



= VOTRE CHOIX
FAIT LA
DIFFÉRENCE

Nos valeurs

La gourmandise, le goût de l'artisanat, de la qualité, avec cette petite touche d'originalité.

Des produits de qualité

Nos chocolats, fabriqués à Gétigné, sont issus de fèves de cacao biologiques et de pure origine. Chaque chocolat provient d'un pays distinct et le prix reflète l'engagement de Dhandi à offrir du chocolat 100% bio et engagé.

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

Sommaire

Nos chocolats de Noël	p 4 - 11
Nos éditions limitées	p 12 - 13
Nos tablettes de chocolat au lait	p 14 - 15
Nos tablettes de chocolat noir	p 16 - 23
Nos incontournables	p 24 - 29
Informations pratiques	p 30 - 32



SANS HUILE DE PALME
SANS ADDITIFS
SANS ARÔMES ARTIFICIELS



100% PUR BEURRE DE CACAO
100% PURE ORIGINE

Fabrique à
Gétigné

(44) NANTES

Par des
personnes
en situation
de Handicap



Nos chocolats de Noël

Le calendrier de l'Avent

Disponible en lait
Poids : 125g

L'hiver sera fondant, avec nos 24 chocolats engagés et solidaires, au chocolat au lait 48% origine Pérou



PLUS TU CROQUES,
PLUS NOËL APPROCHE !

Régalez-vous !
Engagez-vous !



Le Père-Noël

Au chocolat noir ou lait
Poids : 65 g ou 120 g

*Cette année, le Père-Noël est un Dhandi !
Un moulage en forme de Père-Noël, pour
un tour de traîneau vers le Pérou, avec son
chocolat noir ou lait et un tour en République
Dominicaine avec son chocolat blanc.*



6



La famille Ours

Au chocolat au lait, noir et blanc
Poids : 65g

*Fondez pour notre Famille Ours, qui vous
réchauffera le cœur et les papilles...
Des moulages d'ours au chocolat noir, lait
et blanc, pour tous les goûts !*



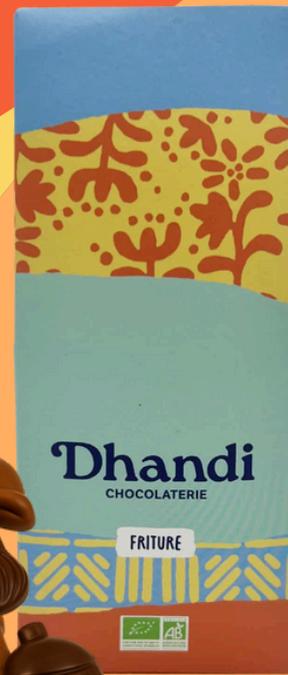
À CÂLINER
OU À MANGER !

7

Fritures de Noël

Poids : 120g

Disponible en lait, noir ou mixte



Les boules de Noël

Poids : 60g

Un moulage boule de Noël, garni de riz soufflé caramélisé enrobé au chocolat noir.



Le sapin

Poids : 75g

Un beau moulage en forme de sapin, au chocolat noir, fourré au praliné amandes/noisettes épices de Noël et oranges confites.



IL NE TIENDRA PAS
JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE...



UNE CABOSSE PLEINE DE SURPRISES...
ET SANS PÉPIN

Cabosse

Disponible en lait et noir
Poids : 230g

Laissez-vous tenter par nos cabosses de chocolat, de petites sculptures élégantes en chocolat. Parfait pour les amateurs de chocolat bio, ce produit combine plaisir visuel et saveurs gourmandes.



Sucette

Disponible en lait
Poids : 12g

Fondez (mais pas trop longtemps) pour nos délicieuses sucettes en chocolat au lait. À croquer ou garder pour plus tard !



MINI FORMAT,
MAXI BONHEUR !

Nos éditions limitées

Tablette Hellfest

Disponible au chocolat au lait ou noir
Poids : 100g

*Pour les fans de rock ou pas...
une tablette de chocolat Hellfest !
Chocolat d'origine
42 % République Dominicaine
et 70% Équateur*



Palets de chocolat

Disponible au chocolat noir
Poids : 110g

*Ce palet de chocolat noir 64% origine
Équateur, 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.*



100% solidaire
100% engagé



Nos tablettes au chocolat au lait

Tablette chocolat

lait 39%

Origine : Pérou

Poids : 100g

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



Tablette chocolat lait 42%

Origine : République Dominicaine

Poids : 100g

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



Tablette chocolat lait 48%

Origine : Pérou

Poids : 100g

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



Tablette chocolat lait 56%

Origine : Côte d'Ivoire

Poids : 100g

Un chocolat au lait rare, avec des parfums de noix de coco, proche du chocolat noir, rappelant le chocolat chaud de nos grands-mères.



Nos tablettes au chocolat noir

Tablette chocolat noir 64%

Origine : Équateur
Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 64%

Origine : République Dominicaine
Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Équateur
Poids : 100g

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.



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Mexique

Poids : 100g

Un chocolat typique des réalisations aztèques, avec des grains de sucre de canne, des notes florales et un parfum marqué de groseille. Chocolat nature.



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Pérou
Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 70%

Origine : Pérou

Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 72,5%

Origine : Équateur
Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 73%

Origine : Papouasie Nouvelle Guinée
Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 73%

Origine : Sao Tomé
Poids : 100g

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



Tablette chocolat noir 74%

Origine : Madagascar
Poids : 100g

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



Nos incontournables

Bonbons de chocolat

Poids : 90g

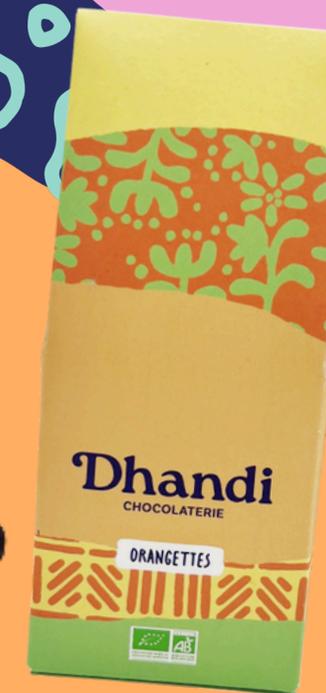
Assortiment de ganaches, caramels
et pralinés Bio.



Orangettes

Poids : 120g

Ecorces d'oranges confites, enrobage
chocolat noir 70%, pure origine Pérou.



Citronnettes

Poids : 120g

Ecorces de citrons confits, enrobage
chocolat noir 70%, pure origine Pérou.



Coffret Tour du monde - Mini-tablettes

Poids : 140g

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.



Notre tablette à partager (ou pas)

Disponible au chocolataulait ou noir
Poids : 250g

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

La tablette contient des fruits secs (amandes noisette raisins cranberries).



Mini tablettes

Poids : 80g

Chocolat noir 64%, origine Équateur.



Mini feuilles

Poids : 80g

Chocolat lait 48%, origine Pérou.



28

LES PASSIONNÉS DE
CHOCOLAT Y VERRONT
UN RAPPEL À LA CÉLÈBRE
FRIANDISE DU MENDIANT



Truffettes

Poids : 120g

Truffettes pralinées enrobées
au chocolat noir 70% Pérou.



AVEC LEUR POINTE DE FLEUR DE SEL,
COUP DE CŒUR POUR CES STARLETTES !



29

Palets de Gétigné

Poids : 100g

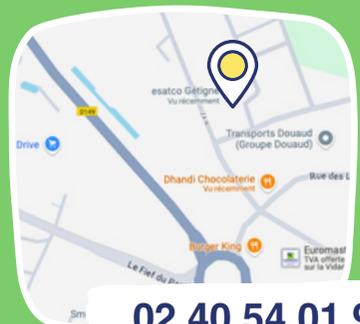
Chocolat noir 64% et chocolat lait 48%,
fruits secs et fleur de sel,
origine Pérou et Équateur



Informations pratiques

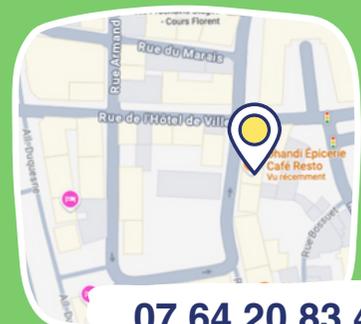
Retrouvez-nous dans nos boutiques :

3 chemin des Haies
44190 Gétigné



02 40 54 01 99

18 rue Saint-Léonard
44000 Nantes



07 64 20 83 43

et retrouvez la liste de tout nos revendeurs sur notre site !

Commandez en ligne sur notre site

www.dhandi.fr



- Chocolats bio responsables
- Engagement solidaire durable
- Qualité artisanale garantie
- Plaisir garanti !

N'attendez plus pour goûter au plaisir qui a du sens !

Nous faire une demande

- Nous contacter par mail à l'adresse suivante : chocolaterie@dhandi.fr
- Pour toute demande 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





Contact :

02 40 54 01 99

3 chemin des Haies, 44190 Gétigné, France

Où nous trouver :

Sur nos réseaux sociaux :



Sur notre site :



dhandi.fr



Dhandi
CHOCOLATERIE

 **Adapeila**
une existence digne pour chacun