

CATALOGUE

2024 - 2025

**106 avenue Pasteur
L-2309 LUXEMBOURG
Tél. : (+352) 47 38 11 - 601
E-mail: tocalux@clee.lu**

**Heures d'ouverture :
lundi de 12 h 55 à 14 h 35 et Jeudi de 08 h 05 à 11 h 40**

Table des matières



Présentation de l'entreprise	4
Notre concept	6
Les fèves de cacao	8
Fabrication du chocolat	10
Partenariat	12

Nos Produits

Chocolat en vrac.....	14
Barres de chocolat.....	15
Truffes.....	16
Pralines.....	17
Cuillères à chocolat chaud.....	20
Dubai chocolate.....	21
Assortiments.....	23
Cartes de voeux.....	27
Fontaine de Chocolat.....	28
Informations produits : allergènes	29
Conditions de vente	33

Annexe : bon de commande



Présentation de l'entreprise

TOCALUX est une entreprise d'entraînement gérée par un groupe de 22 élèves du Lycée technique du Centre à Luxembourg. L'entreprise est spécialisée dans la production et la vente de chocolat artisanal. Elle propose à sa clientèle du chocolat en vrac, des barres de chocolat, des truffes, des pralines, des cuillères à chocolat chaud et divers assortiments. De plus, l'entreprise loue des fontaines de chocolat pour permettre à ses clients de passer des moments de convivialité entre amis et vend des cartes de vœux pour accompagner ses chocolats.

Notre volonté est de partager notre passion pour le chocolat avec nos clients. Le savoir-faire de nos maîtres chocolatiers, le choix rigoureux des ingrédients respectant les critères du commerce équitable et provenant de l'agriculture biologique et le recours à des techniques artisanales traditionnelles nous ont permis de devenir une adresse de référence au Luxembourg pour découvrir, respectivement redécouvrir, le goût authentique du chocolat. La recherche constante de saveurs uniques et la qualité exceptionnelle de nos chocolats offrent à nos clients un moment de bonheur intense.



Marianne ZECHES
Directrice



Sascha PAUQUET
Directeur



Marco BRITO
Chef du service
Administration



Daniel FIDALGO
Chef du service
Achat-Stock



Elbiona SHALA
Chef du service
Vente



Luana MONTEIRO
Chef du service
Comptabilité



Ines GOMES
Administration Générale



Nermin SINANOVIC
Achat-Stock



Ivan SILVA
Vente



Marcelo ALCALA
Comptabilité



Magali FERREIRA
Administration Générale



Abel RODRIGUES
Achat-Stock



Brian COULIBALY
Vente



Cielo CORNEJO
Comptabilité



Cadijato PIRES
Administration Générale



Fabio RIBEIRO
Achat - Stock



Maria Garcia
Vente



Fjolla SHALA
Comptabilité



Lukasz ROKITA
Administration Générale



Michelle VANDERVAEREN
Achat - Stock



Terry HILLEBRAND
Vente

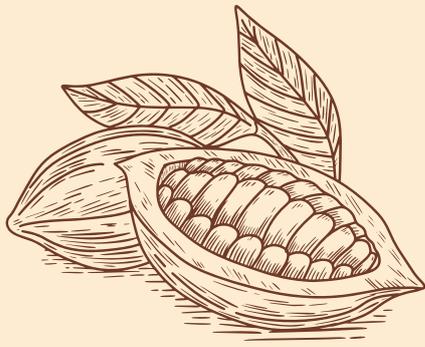


Ivana GOUILLART
Administration Générale



Tadhg DOWLING
Comptabilité





Notre Concept

Bonheur

Plaisir et Convivialité

Tous nos chocolats sont une invitation au bonheur et à la joie, car ils vous donnent le sourire et créent des souvenirs inoubliables. Réunissez-vous entre amis ou en famille pour célébrer les petits plaisirs de la vie, partagez des histoires et créez des liens autour d'une de nos créations chocolatées. Nous croyons fermement que la convivialité et le plaisir sont le secret d'une vie joyeuse.

Offrez du bonheur à ceux que vous appréciez, offrez du chocolat!

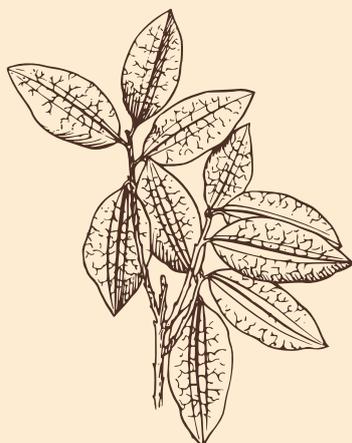
Le chocolat est divin, moelleux, sensuel, profond. Noir, somptueux, gratifiant, puissant, dense, crémeux, séducteur, suggestif, riche, excessif, soyeux, doux, luxueux, céleste...

Elaine Sherman

-



Production artisanale



La volonté d'atteindre une qualité élevée explique pourquoi nos chocolats sont produits de façon artisanale selon des recettes traditionnelles revisitées. La production artisanale rappelle la simplicité des ingrédients naturels utilisés et la préparation comme au bon vieux temps. Le savoir-faire de nos maîtres chocolatiers et leur passion pour le métier permettent de produire des chocolats qui éveillent vos papilles.

Production biologique

La production biologique est un mode de production qui est respectueux envers l'environnement et la biodiversité. Nous utilisons que des matières premières issues de l'agriculture biologique pour assurer à nos clients des chocolats de qualité exceptionnelle et des saveurs naturelles et authentiques.

Nous exigeons de nos producteurs que les fèves de cacao soient cueillies à la main pour s'assurer que la récolte ne contient que des fruits de haute qualité. De plus, cette méthode de récolte protège les cacaoyers parce qu'elle ne les endommage pas.

Commerce équitable

“Le commerce équitable est basé sur des modes de production et d'échange plaçant l'Homme et l'environnement avant la recherche de profit financier” (Charte internationale du commerce équitable) . Le commerce équitable s'inscrit parfaitement dans le concept du développement durable qui veut concilier le progrès économique et social sans mettre en péril l'équilibre naturel de la planète.





Les fèves de cacao

Les fèves de cacao proviennent des cabosses, les fruits du cacaoyer. Le cacaoyer est un petit arbre à feuilles persistantes originaire des régions tropicales de la Mésoamérique. C'est une plante aussi précieuse que fragile : pour donner des fruits sains et de qualité optimale, le cacaoyer doit pousser dans un environnement très humide, sans changements brusques de température et sans lumière directe. Il est d'ailleurs souvent cultivé à l'ombre de « plantes mères » comme les bananiers ou les cocotiers, afin de le protéger.

Pendant la période de floraison, généralement entre mars et octobre, on récolte les cabosses, dont chacune peut contenir de 30 à 40 fèves. La cabosse est ovoïde, longue de 15 à 20 cm et contient généralement environ 40 g de fèves de cacao et son intérieur est caractérisé par une pulpe blanche et sucrée.

Cacao Criollo

Le Criollo est considéré comme le joyau rare du monde du cacao en raison de sa qualité presque introuvable et de son extrême aromaticité. Le terme criollo est dérivé du mot créole, qui en espagnol et en portugais signifie indigène, natif, et en effet, il s'agit du cacao des Mayas et des Aztèques. Il représente environ 5 % de la production mondiale et est cultivé dans plusieurs pays d'Amérique du Sud comme la Colombie, le Pérou et le Venezuela.





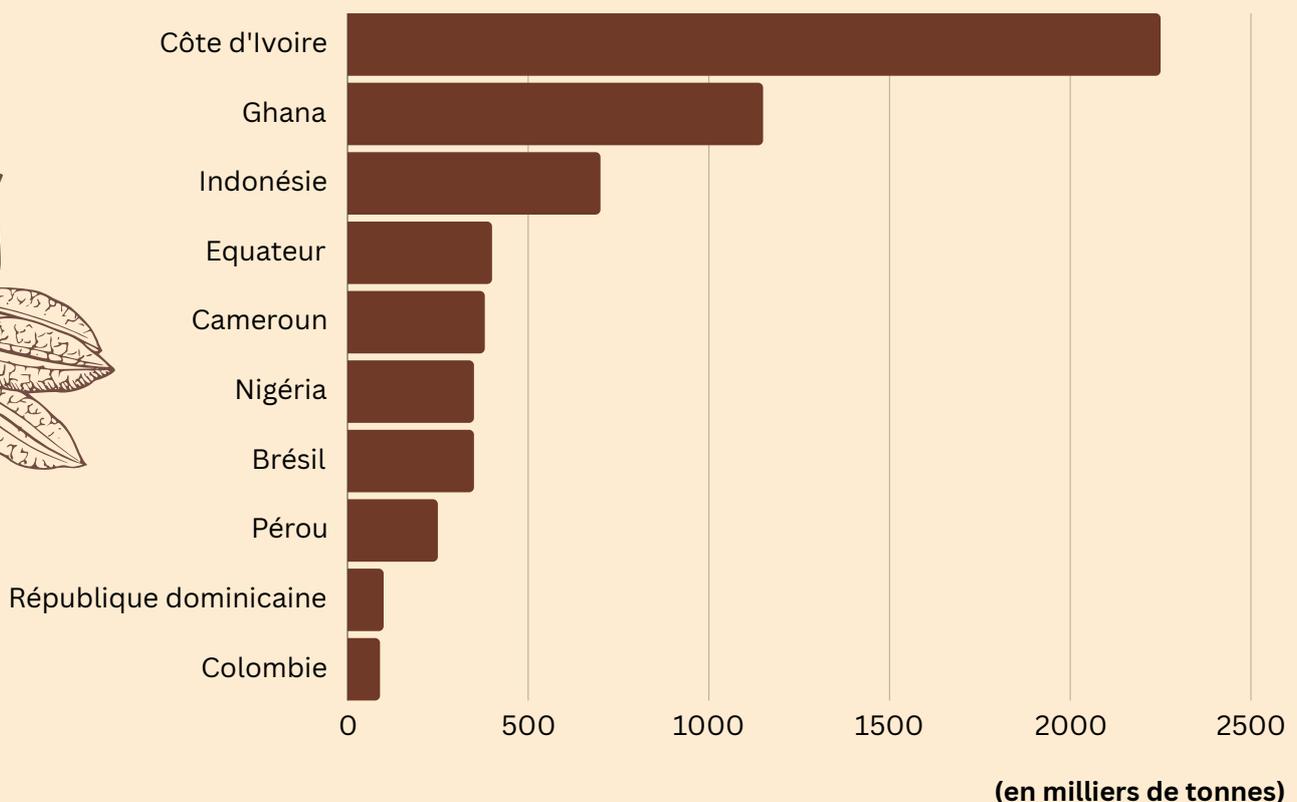
Cacao Forastero

Le Forastero est sans doute le type de cacao le plus répandu. Le terme forastero signifie en espagnol étranger, et cette variété est cultivée en dehors des frontières traditionnelles du Criollo. Il représente environ 85 % de la production mondiale et est cultivé principalement en Afrique équatoriale, au Brésil et en Equateur.

Cacao Trinitario

Le Trinitario est une variété hybride né du croisement entre les deux premières variétés : délicieusement aromatique comme le Criollo, rustique et robuste comme le Forastero. Son origine remonte à la fin du 18e siècle sur l'île de Trinidad : il a été développé après qu'une maladie ait détruit une grande partie des plantations de Criollo. Il représente environ 10 % de la production mondiale et est cultivé principalement dans les Caraïbes.

Les 10 principaux producteurs de cacao



Source: www.olivierfrey.com d'après FAO, 2024

Fabrication de Chocolat

La fabrication du chocolat est un processus complexe qui transforme les fèves de cacao brutes en chocolat délicieux. Voici les étapes principales de ce processus :



1) Récolte des fèves de cacao

Les fèves de cacao proviennent des cabosses, les fruits du cacaoyer. Les cabosses sont récoltées à la main, puis écabossées pour en extraire les fèves de cacao.

2) Fermentation

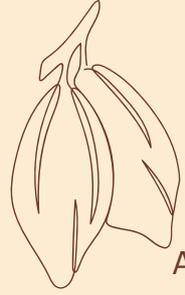
Après la récolte, les fèves sont placées dans des caisses en bois et recouvertes de feuilles de bananier pour fermenter pendant 2 à 7 jours. Cette étape est cruciale pour le développement du goût et de la couleur.

3) Séchage

Une fois la fermentation terminée, les fèves sont étalées au soleil pour sécher pendant environ une semaine. Cela permet de réduire l'humidité des fèves. Une fois sèches, elles sont prêtes à être expédiées aux usines de transformation.

4) Torréfaction

Dans l'usine, les fèves de cacao sont torréfiées à haute température (généralement entre 120 et 150°C) pendant 30 minutes à 2 heures. La torréfaction développe les arômes du chocolat et facilite l'élimination de la coque.



5) Broyage

Après la torréfaction, les fèves sont décortiquées pour séparer la coque des morceaux appelés « grué de cacao ». Le grué est ensuite broyé pour obtenir une pâte épaisse appelée « masse de cacao ». Cette pâte contient environ 50 % de beurre de cacao.

6) Pressage et séparation

La masse de cacao est ensuite pressée pour en extraire le beurre de cacao. Le résidu solide qui reste après cette extraction est transformé en poudre de cacao. Le beurre de cacao est un ingrédient essentiel dans la fabrication du chocolat.

7) Malaxage et affinage

Pour fabriquer du chocolat, la masse de cacao est mélangée avec d'autres ingrédients comme du sucre, du lait (pour le chocolat au lait) et du beurre de cacao. Ce mélange est ensuite affiné pour obtenir une texture lisse et homogène.

8) Conchage

Le mélange est ensuite conché, c'est-à-dire brassé et chauffé pendant plusieurs heures (voire plusieurs jours pour un chocolat haut de gamme). Cette étape permet d'éliminer l'acidité, d'affiner la texture et de développer davantage les arômes.

9) Tempérage

Le chocolat est ensuite tempéré, un processus de refroidissement contrôlé qui permet de stabiliser les cristaux de beurre de cacao. Cela donne au chocolat une texture brillante et croquante, et empêche qu'il ne fonde trop facilement.

10) Moulage et refroidissement

Le chocolat est coulé dans des moules pour prendre la forme souhaitée. Il est ensuite refroidi pour se solidifier, puis démoulé.

11) Emballage

Enfin, le chocolat est emballé et prêt à être distribué.



Partenariat

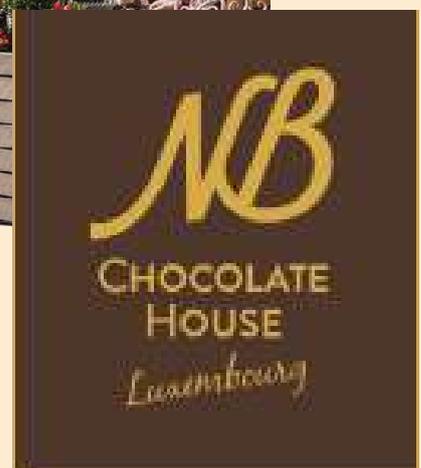


Chocolate House

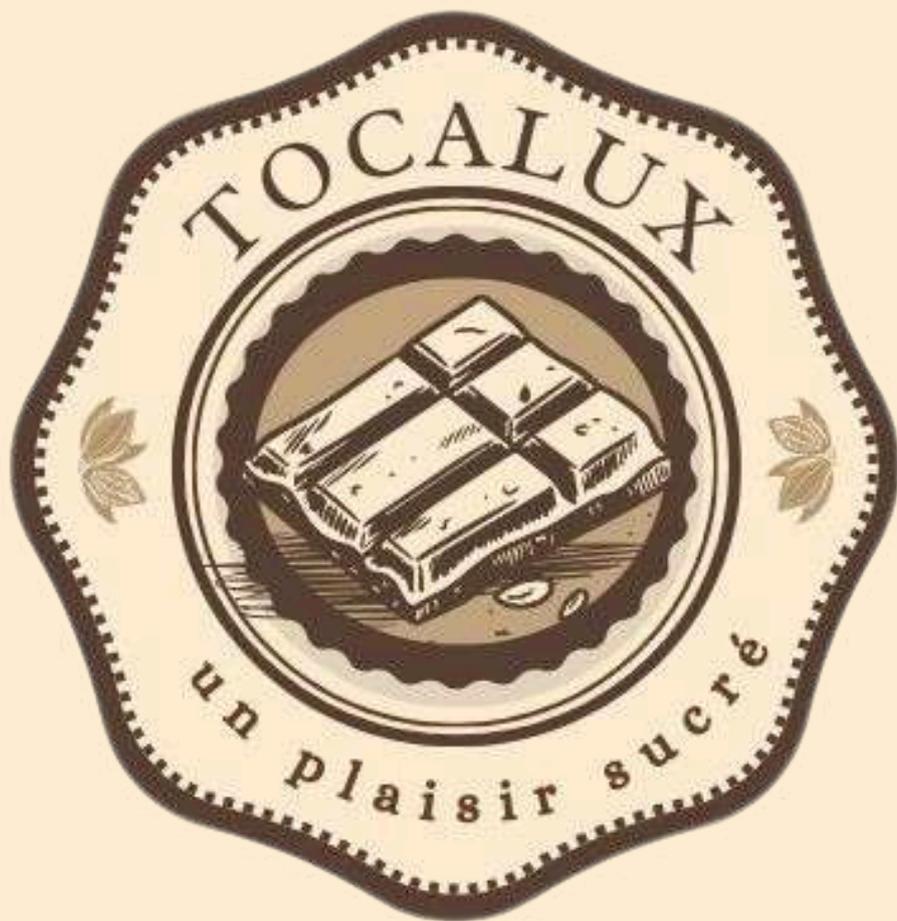
Chocolate House by Nathalie Bonn:
du chocolat à profusion sous toutes les formes possibles et inimaginables.

Cette entreprise luxembourgeoise a été créée en 2010 dans le but d'offrir une expérience gustative exclusive dans une ambiance exceptionnelle, mais néanmoins familiale. Chocolate House se situe en face du Palais grand-ducal à Luxembourg dans un bâtiment médiéval classique datant du 15ème siècle.

Seuls des ingrédients sélectionnés, d'excellente qualité et naturels sont utilisés. Chocolate House fait partie d'une ancienne tradition artisanale qui s'exprime dans la qualité de chaque produit.



Nos produits





CHOCOLAT EN VRAC



**Chocolat au lait
Amandes**
Réf. CV 001
52,00 € / 500 g



**Chocolat noir
Noix de cajou**
Réf. CV 002
49,00 € / 500 g



**Chocolat au lait
Noisettes**
Réf. CV 003
42,00 € / 500 g



**Chocolat noir
Noisettes**
Réf. CV 004
39,00 € / 500g



**Chocolat au lait
Cornflakes**
Réf. CV 005
42,00 € / 500g



**Chocolat au lait
Simplicité**
Réf. CV 006
36,00 € / 500 g



**Chocolat au lait et blanc
Mélange**
Réf. CV 007
42,00 € / 500 g



**Chocolat blond
Amandes**
Réf. CV 008
59,00 € / 500 g



**Chocolat blanc
Fraises**
Réf. CV 009
49,00 € / 500 g



BARRES DE CHOCOLAT



**Chocolat au lait
Dragées**
Réf. BC 001
15,00 € / 150 g



**Chocolat blanc
Ruby**
Réf. BC 002
15,00 € / 150 g



**Chocolat au lait
Spéculoos**
Réf. BC 003
15,00 € / 150 g



**Chocolat au lait
Pistache**
Réf. BC 004
20,00 € / 150 g



**Chocolat blanc
Dragées**
Réf. BC 005
15,00 € / 150 g



**Chocolat noir
Je t'aime**
Réf. BC 006
20,00 € / 150 g



**Chocolat noir
I love you**
Réf. BC 007
20,00 € / 150 g



**Chocolat noir
Love**
Réf. BC 008
20,00 € / 150g



**Chocolat noir
Be my valentine**
Réf. BC 009
20,00 € / 150 g



TRUFFES



Avec alcool

Snowball
Réf. TR001
25,00 € / 10 pièces



Avec alcool

Seductive
Réf. TR 002
17,50 € / 10 pièces



Avec alcool

Nightfall
Réf. TR 003
17,00 € / 10 pièces



Avec alcool

Snow Lava
Réf. TR 004
19,00 € / 10 pièces



Double Almonds
Réf. TR 005
17,00 € / 10 pièces



White Forest
Réf. TR 006
19,00 € / 10 pièces



Tiramisu
Réf. TR 007
20,00 € / 10 pièces



Croustiant Noisette
Réf. TR 008
17,50 € / 10 pièces



Hazelnut
Réf. TR 009
18,50 € / 10 pièces



PRALINES



Black fire
Réf. PR 001
25,00 € / 12 pièces



Tippsy
Réf. PR 002
25,00 € / 12 pièces



Giny
Réf. PR 003
25,00 € / 12 pièces



Drop dead
Réf. PR 004
25,00 € / 12 pièces



California
Réf. PR 005
24,00 € / 12 pièces



Limoncello
Réf. PR 006
26,50 € / 12 pièces



Black Forest
Réf. PR 007
26,00 € / 12 pièces



Bullet
Réf. PR 008
21,00 € / 12 pièces



Darktime
Réf. PR 009
21,00 / 12 pièces



PRALINES



Strawberry fliks
Réf. PR 010
25,00 € / 12 pièces



White snail
Réf. PR 011
25,00 € / 12 pièces



Gourmandise Ruby
Réf. PR 012
25,00 € / 12 pièces



Gold choco
Réf. PR 013
24,00 € / 12 pièces



Crème Brulée
Réf. PR 014
22,50 € / 12 pièces



Black & White
Réf. PR 015
23,00 € / 12 pièces



Disco ball
Réf. PR 016
24,00 € / 12 pièces



Perle choco vanille
Réf. PR 017
24,00 € / 12 pièces



Mexican
Réf. PR 018
24,00 € / 12 pièces



PRALINES SPÉCIALES



BrownMonster
Réf. PS 001
11,00 € / 5 pièces



Mars
Réf. PS 002
11,00 € / 5 pièces



BigBlue
Réf. PS 003
11,00 € / 5 pièces



Arizona
Réf. PS 004
11,00 € / 5 pièces



Pistaccio
Réf. PS 005
11,00 € / 5 pièces



FireBall
Réf. PS 006
11,00 € / 5 pièces



Apfelstrudel
Réf. PS 007
15,00 € / 5 pièces





CUILLÈRES À CHOCOLAT CHAUD



Black & White
Réf. SP 001
5,00 € / la cuillère



Brownie
Réf. SP 002
5,00 € / la cuillère



Caramel Gold
Réf. SP 003
5,00 € / la cuillère



Caramel Salt
Réf. SP 004
5,00 € / la cuillère



Latte Macchiato
Réf. SP 005
5,00 € / la cuillère



Pistachio
Réf. SP 006
5,00 € / la cuillère



Ruby
Réf. SP 007
5,00 € / la cuillère



Speculoos
Réf. SP 008
5,00 € / la cuillère



Strawberry
Réf. SP 009
5,00 € / la cuillère



Nouveauté

Dubai Chocolate



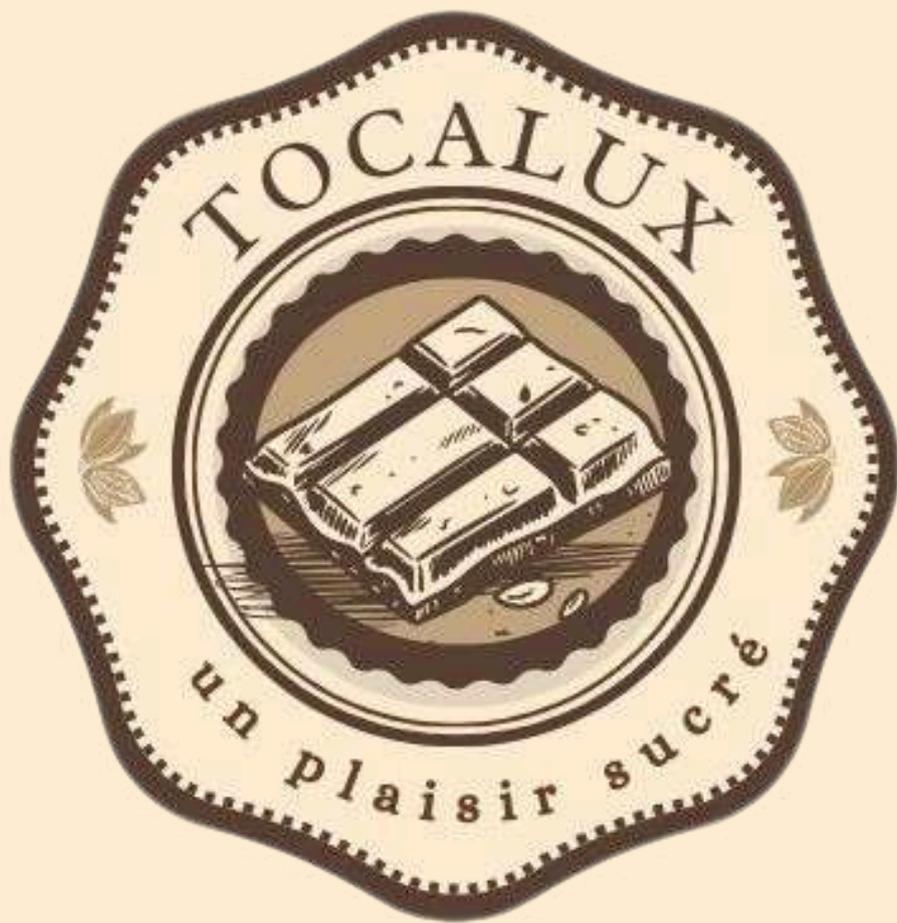
Le chocolat de Dubaï intègre des ingrédients exotiques tels que le safran, les dattes et les pistaches, offrant des saveurs uniques et sophistiquées. L'or comestible est également utilisé pour ajouter une touche de luxe et d'exclusivité.

Réf. DC 001 - 150 g - 30,00 €

Réf. DC 002 - 300 g - 55,00 €

Réf. DC 003 - 450 g - 75,00 €

Nos assortiments



ASSORTIMENTS

Assortiments truffes - pralines



Assortiment de pralines avec alcool

125 g - Réf. AS 001 - 25,00 €
300 g - Réf. AS 002 - 50,00 €

Assortiment de pralines sans alcool

125 g - Réf. AS 003 - 22,50 €
300 g - Réf. AS 004 - 45,00 €

Assortiment de truffes

125 g - Réf. AS 005 - 25,00 €
300 g - Réf. AS 006 - 50,00 €

Assortiments barres de chocolat



Célébration d'Amour

(Réf. BC 006, BC 007, BC 008, BC 009)

600 g - Réf. AS 007 - 69,50 €

Gourmandises Spéciales

(Réf. BC 001, BC 002, BC 003, BC 004, BC 005)

750 g - Réf. AS 008 - 72,50 €

Assortiments chocolat en vrac



Croustillant et Croquant

(Réf. CV 002, CV 003, CV 005)

1,5 kg - Réf. AS 009 - 119,50 €

250 g - Réf. AS 010 - 27,50 €

Assortiment Tricolor

(Réf. CV 004, CV 007, CV 008)

1,5 kg - Réf. AS 011 - 119,50 €

750 g - Réf. AS 012 - 70,00 €

Assortiments cuillères à chocolat chaud



Mélange Gourmand

(Réf. SP 002, SP 004, SP 009)

3 cuillères Réf. AP 013 - 12,50 €

6 cuillères Réf. AP 014 - 22,50 €

Saveurs Spéciales

(Réf. SP 003, SP 006, SP 007)

3 cuillères - Réf. AS 015 - 12,50 €

6 cuillères - Réf. AS 016 - 22,50 €

CARTES DE VOEUX

Choisis ta carte, pour un moment à marquer !

Je t'aime maman

Réf. CA 001

4,99 €



Fête des mères

Réf. CA 002

4,99 €

Le meilleur papa du monde

Réf. CA 003

4,99 €



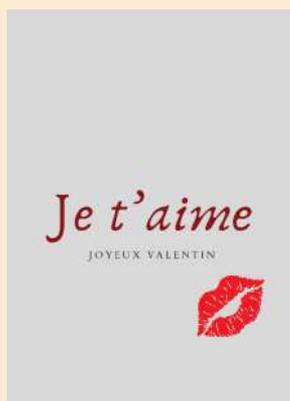
Joyeux Valentin

Réf. CA 004

4,99 €

Je t'aime
Réf. CA 005

4,99 €



Pour toi mon amour

Réf. CA 006

4,99 €

Bon anniversaire

Réf. CA 007

4,99 €



Joyeux Noël

Réf. CA 008

4,99 €

**PROFITEZ
d'un moment sucré!**

Venez le louer chez nous!



Fontaine de chocolat

100,00 €	par demi-journée	Réf. FO 001
150,00 €	la journée	Réf. FO 002

Informations produits



Liste des allergènes

1. Les céréales qui contiennent du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
2. Les crustacés
3. Les œufs
4. Les poissons
5. Les arachides
6. Le soja
7. Le lait
8. Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
9. Le céleri
10. La moutarde
11. Les graines de sésame
12. Les sulfites et l'anhydride sulfureux (si >10mg/kg ou 10ml/l dans le produit fini)
13. Le lupin
14. Les mollusques

Allergènes

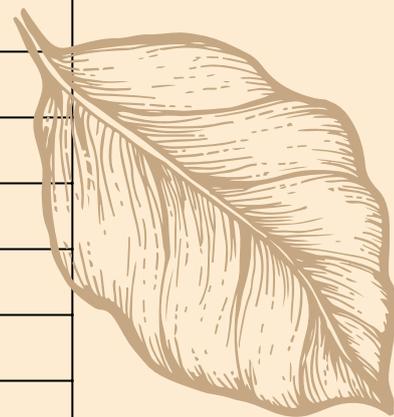


Référence	Désignation	Allergènes
Chocolat en vrac		
CV 001	Chocolat au lait Amandes	1, 3, 6, 7 et 8
CV 002	Chocolat noir Noix de cajou	1,3, 6, 7, et 8
CV 002	Chocolat au lait Noisettes	1, 3, 6, 7, et 8
CV 004	Chocolat noir Noisettes	1, 3, 6, 7 et 8
CV 005	Chocolat au lait Cornflakes	3, 6, 7 et 8
CV 006	Chocolat au lait Simplicité	1, 3, 6 et 7
CV 007	Chocolat au lait et blanc Mélange	1, 3, 6, 7 et 8
CV 008	Chocolat blond Amandes	1, 3, 6, 7 et 8
CV 009	Chocolat blanc Fraises	1 et 7
Barres de chocolat		
BC 001	Chocolat au lait Dragées	6 et 7
BC 002	Chocolat blanc Ruby	6, 7 et 12
BC 003	Chocolat au lait Spéculoos	1, 6, 7 et 12
BC 004	Chocolat au lait Pistache	6 et 7
BC 005	Chocolat blanc Dragées	6 et 7
BC 006	Chocolat noir Je t'aime	6
BC 007	Chocolat noir I love you	6
BC 008	Chocolat noir Love	6
BC 009	Chocolat noir Be my Valentine	6





Référence	Désignation	Allergènes
Pralines		
PR 001	Black fire	6 et 7
PR 002	Tippsy	6 et 7
PR 003	Giny	6, 7 et 8
PR 004	Drop dead	6 et 7
PR 005	California	6 et 7
PR 006	Limoncello	6 et 7
PR 007	Black Forest	6 et 7
PR 008	Bullet	6 et 7
PR 009	Darktime	6, 7 et 8
PR 010	Strawberry fliks	6 et 7
PR 011	White snail	6 et 7
PR 012	Gourmandise Ruby	6 et 7
PR 013	Gold choco	6 et 7
PR 014	Crème Brulée	6 et 7
PR 015	Black & White	6 et 7
PR 016	Disco ball	6 et 7
PR 017	Perle choco vanille	6 et 7
PR 018	Mexican	5, 6 et 7
Truffes		
TR 001	Snowfall	6 et 7
TR 002	Seductive	6 et 7
TR 003	Nightfall	6 et 7
TR 004	Snow Lava	6 et 7
TR 005	Double Almonds	6, 7 et 8
TR 006	White Forest	6 et 7
TR 007	Tiramisu	6 et 7
TR 008	Croustiant Noisette	6, 7 et 8
TR 009	Hazelnut	6,7 et 8





Référence	Désignation	Allergènes
Pralines spéciales		
PS 001	BrownMonster	6 et 7
PS 002	Mars	6 et 7
PS 003	BigBlue	6 et 7
PS 004	Arizona	6 et 7
PS 005	Pistaccio	6 et 7
PS 006	FireBall	6 et 7
PS 007	Apfelstrudel	6 et 7
Cuillères chocolat chaud		
SP 001	Black & White	1, 3, 5, 7, 8, et 11
SP 002	Brownie	1, 3, 5, 7, 8 et 11
SP 003	Caramel Gold	1, 3, 5, 7, 8 et 11
SP 004	Caramel Salt	1, 3, 5, 7, 8 et 11
SP 005	Latte Macchiato	1, 3, 5, 7, 8 et 11
SP 006	Pistachio	1, 3, 5, 6, 7, 8 et 11
SP 007	Ruby	1, 3, 5, 6, 7, 8 et 11
SP 008	Speculoos	1, 3, 5, 6, 7, 8 et 11
SP 009	Strawberry	1, 3, 5, 6, 7, 8 et 11



Conditions de vente

Tous nos produits sont soumis aux mêmes conditions de vente.

Conditions de prix

- Les prix affichés dans notre catalogue s'entendent TVA 3 % comprise pour les chocolats et 17 % pour la location des fontaines à chocolat et les cartes de voeux.
- Une remise de 10 % est accordée pour toute commande dont le montant est supérieur à 250 € HTVA.
- Une ristourne trimestrielle de 5 % est accordée lorsque le montant acheté est supérieur à 10.000 € HTVA (par entreprise d'entraînement).

Conditions de paiement

- Les factures sont payables endéans 30 jours de la réception de la facture.
- Un escompte de 3 % est accordé pour un paiement endéans 7 jours de la date de la facture.

Conditions de livraison

- La livraison est effectuée dès réception de la commande et au plus tard endéans 10 jours à compter de la réception de la commande.
- Tout évènement de force majeure peut entraîner un retard dans la livraison.

Frais de livraison

- Les frais de livraison s'élèvent à 10 € HTVA par commande.
- La livraison est franco domicile pour toute commande à partir de 200 € HTVA.



BON DE COMMANDE

Nom de l'E.E. : _____

Nom de l'école : _____

Nom / Prénom : _____

Réf.	Désignation de l'article	Quantité	Prix unitaire € TTC

Signature : _____

**106 avenue Pasteur
L-2309 LUXEMBOURG
Tél. : (+352) 47 38 11 - 601
E-mail: tocalux@clee.lu**



Remerciement spécial à Chocolate House

