

Les Bouchées



Carasel noir
Ganache caramel
beurre salé A la fleur de sel



Cœur lait - noir
Praliné amande



Extrême noir
Ganache amère
éclats fèves de cacao



Feillantine lait - noir
Feuilleté praliné



Fleur de cacao noir
Ganache origine Sao Tom



Le Guérande lait - noir
Praliné aux éclats de
caramel beurre salé



Le Maroc noir
Ganache orange



Mendiant noir
Disponible novembre/décembre
Praliné amande



Rocher lait - noir
Praliné amande



Saint-Louis
Pâte d'amande pistache



Mini grenouille
Praliné noisette

Le Chocolat Artisanal

Un produit délicat... comme un bon vin. Pour lui permettre de garder toute sa saveur, sa fraîcheur, son éclat jusqu'à la dégustation, nous vous conseillons de veiller aux quatre points suivants :

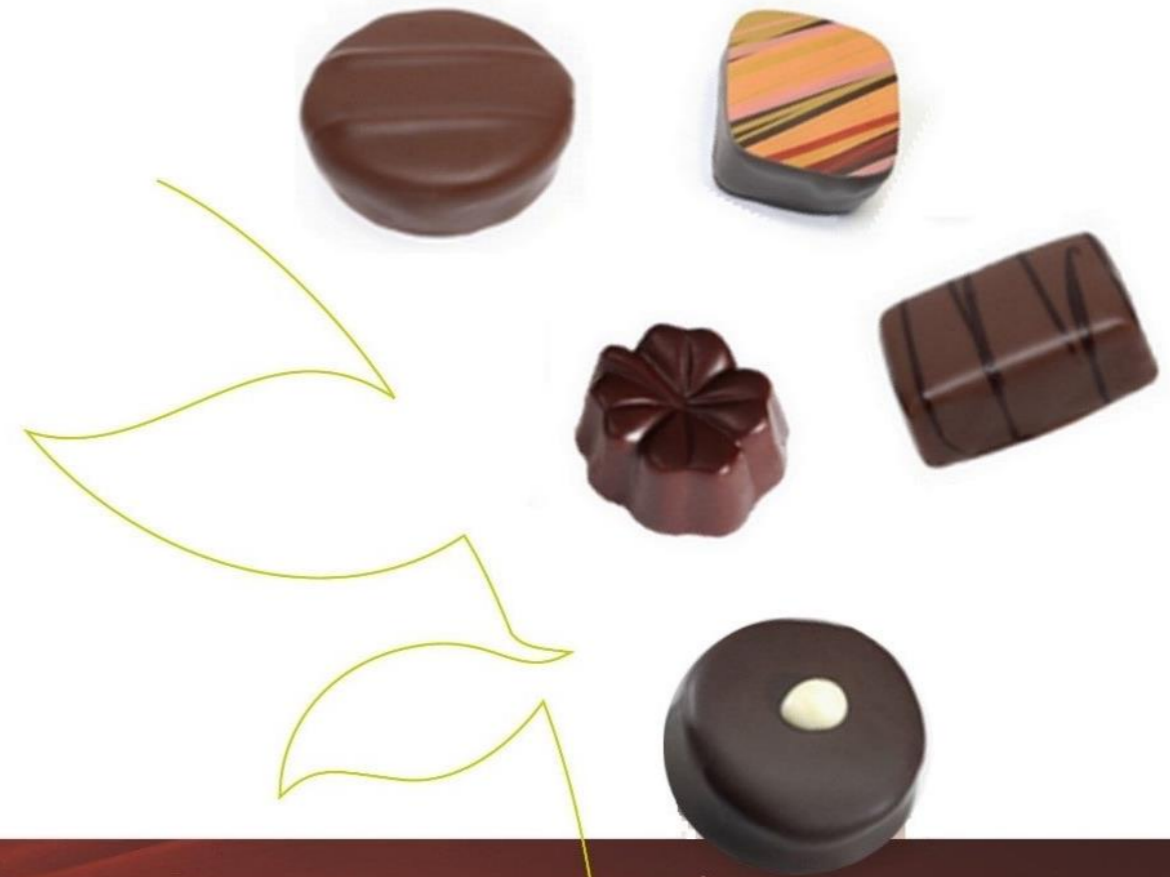
Ne laissez pas vos chocolats près d'une source de chaleur... Le Chocolat, au-delà d'une certaine température (supérieure à 25°), fond et blanchit très rapidement (blanchiment gras).

Mais ne les entreposez pas au froid... jamais dans un réfrigérateur. Le passage rapide d'un endroit froid à un endroit relativement chaud et humide (cuisine) provoque un phénomène de condensation. Sur un Chocolat, cela se traduit par un blanchiment humide (de très petits points blancs).

Ne les entreposez pas à l'humidité... pour les mêmes raisons. L'inconvénient serait moins rapide mais deviendrait identique au bout d'un certain temps.

Méfiez-vous des odeurs violentes. Le Chocolat absorbe les odeurs comme un buvard « prend » l'encre.

CONCLUSION – Une pièce à une température de 18° environ convient parfaitement. C'est à cette température qu'il convient de déguster le chocolat.



Créée en 1963 par Michel HUVELIN, Maître Chocolatier, notre entreprise familiale confectionne avec passion des chocolats fins.

Avec la simplicité d'un artisan, nous sélectionnons les ingrédients, élaborons les recettes et préparons des chocolats frais et de qualité.

Parce que nous sommes fiers d'être complices des moments de gourmandise et de partage.



MICHEL
Huvelin
MAÎTRE CHOCOLATIER

tradition

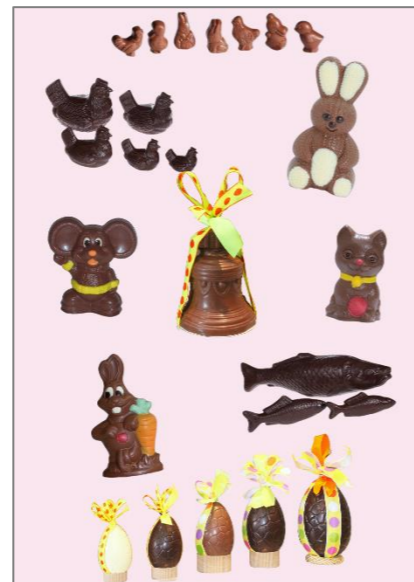
2025



Ruban Bleu
"Les mogettes"
Chocolat Huvelin
Gianduja,
couverture noire café



Ruban Bleu
"Les carrés Pure Origine"



Photos non contractuelles

HUVELIN
Chocolatier depuis 1963

B.P. 80001 – 79234 AIFFRES Cedex
Tél. 05 49 32 02 17 – Fax 05 49 05 20 80
✉ contact@huvelin-chocolats.fr



Les Chocolats en vrac



				
50 ans noir Ganache origine Madagascar. Infusion de vanille de Madagascar Pointe de beurre salé	Arabesque lait - noir Ganache caramel noisette	Brésilien noir Ganache très café	Camarguais noir - lait Praliné amande noisette + riz soufflé	Cappucino lait - noir Ganache café lait
				
Carasel noir Ganache caramel beurre salé fleur de sel	Carré Or noir Ganache amère	Cerneau lait - noir Praliné noix	Coeur de cassis noir Ganache blanche crème de cassis	Cranberry noir Pâte d'amande 50% cranberries aromatisées fruits rouges et eau de vie framboise
				
Crème brûlée noir Ganache crème brûlée	Croquant lait-noir Praliné coulé dans une coque nougatine	Croquimel noir - lait Chocolat lait caramel avec éclats de biscuit	Crousti Cacao lait - noir Chocolat noir avec éclats de fèves de cacao	Crousti Citron noir Praliné amande Croustillant citron meringué
				
Crousti Fruits rouges noir Praliné amande Croustillant fruits rouges	Crousti Passion noir Praliné amande Croustillant passion	Délice lait - noir Praliné amandes et noisettes croustillantes	Délice des Iles lait - noir Ganache banane	Diamant lait - noir Praliné amande éclats noisettes
				
Escargot lait - noir Praliné noisette	Extrême noir Ganache noire avec éclat de fèves de cacao	Feuillantine lait - noir Praliné amande feuilleté	Feuille - blanc Praliné noisettes	Fleur de cacao lait Ganache origine Mexique
				
Fleur de cacao noir Ganache origine Sao Tomé	Fleur de sel lait - noir Praliné noisette à la Fleur de Sel de l'île de Ré	Framboisère noir Ganache framboise	Le Gingembre noir Pâte d'amande avec gingembre confit	Guérande lait - noir Gianduja aux éclats de caramel beurre salé
				
Marcona lait - noir Praliné amandes "Marcona"	Maroco noir Ganache orange	Métis lait - noir Ganache à la vanille de Madagascar	Mojette noir Gianduja-Couverture parfumée café	Napoléon noir Ganache Cognac

					
Noix de coco lait - noir Praliné à la noix de coco	Nougat lait - noir Nougat de Montélimar tendre enrobé	Oranger lait - noir Ganache caramel Parfumée à l'orange	Orangette noir Aiguillette d'orange	Palet argent 85% noir Disponible novembre/décembre Ganache 85%	Palet or lait - noir Praliné amande
					
Passionata noir Ganache aux fruits de la Passion	Pavé lait-noir Praliné noisette	Polonaise Ganache morceaux de Cerise au Cognac	Praliné brun lait - noir Praliné amande + noisettes caramélisées	Provençal noir Ganache citron vert basilic	Rocher lait - noir - blanc Praliné amande
					
Saint Florent noir Crème caramel Beurre salé	Saint-Louis noir Pâte d'amande 50% Parfum pistache	Santa Fe noir Ganache poire caramel	Spéculoos lait - noir Praliné avec brisures de spéculoos	Thé noir Ganache thé au jasmin	Tonka noir Ganache à la fève de Tonka
					
Tornado lait - noir Praliné à l'ancienne	Trèfle noir Ganache au Rhum				
					
Truffe Rhum Disponible novembre/décembre Ganache crème parfum Rhum	Valencia noir Pâte d'amande nature				

Les Chardons

Calvados (jaune), Whisky (bleu), Poire (vert), Kirsch (blanc),
Cognac (noir), Framboise (rose)



Les Carrés Pure Origine

En créant « les Carrés Pure origine », Michel Huvelin a voulu faire un parallèle avec le vin, ses cépages et ses grands crus. Partant d'une ganache non aromatisée, élaborée avec 4 couvertures différentes, Michel Huvelin a obtenu 4 chocolats qui développent des saveurs et des arômes très différents. Les 4 couvertures utilisées sont garanties comme provenant de Papouasie, St Domingue, Tanzanie et du Venezuela.

