FÉVIER D'OR

PÂQUES

Des chocolats
TREE TO BAR
(De l'arbre à la tablette)
en phase avec vos valeurs

Févier d’Or est
une entreprise familiale
artisanale de l’économie
sociale et solidaire fondée
par une cultivatrice de
cacao, enfant et petit enfant
de cultivateurs de cacao.

Nadine Abondo.

De Sangmelima à St Ouen l'Aumône. Voyage sans escale en terre de chocolat.

“ Au Commencement était la fève! “

Imaginez des fèves de cacao soigneusement cultivées par nous-mêmes et par des petits producteurs du sud Cameroun dûment rémunérés. Imaginez qu'elles sont ensuite transformées directement au cœur du Val d'Oise, dans une chocolaterie solidaire et engagée, dont 80% des salariés sont en situation de handicap.

Des chocolats naturels au sucre de canne bio et au pur beurre de cacao fabriqués à la meule de pierre pendant 3 jours, sans ajout d'additifs. Notre proposition est unique et fait rimer haut de gamme, équité et inclusion.

Nos piliers

- **Faire connaître le goût authentique** du chocolat.
- **Proposer un chocolat d'exception**, fabriqué à partir d'un cacao 100% traçable que nous transformons.
- **Garantir des ingrédients naturels finement** sélectionnés pour des recettes uniques et savoureuses.
- **Accompagner vers l'autonomisation** nos fournisseurs de cacao, petits cultivateurs réunis en coopérative.
- **Valoriser les compétences** de chaque collaborateur sans discrimination.

Circuit court

De l'arbre à la tablette. Une production en circuit court sans intermédiaire.

Exquis

Du cacao Grand Cru cultivé et tranformé par nos soins.

Expert

Notre chocolatier **Fabien**, artisan chocolatier torréfacteur cacaoculteur.

Noble

Nos chocolats sont naturels et leurs ingrédients nobles.

Social

Une fondatrice socialement engagée depuis toujours.

Engagé

Une équipe composée à 80% de personnes en situation de handicap.

Une équipe de professionnels

> “une équipe d’artisans en situation de handicap”

Nous sommes chocolatiers torréfacteurs cacaoculteurs avec **une équipe d’artisans en situation de handicap** qui travaillent les fèves fournies par une coopérative de **150 petits producteurs** que nous accompagnons vers une reconversion bio de leurs plantations.

> “Des chocolats bons pour Vous, bon pour la Planète et utiles aux Autres.”

De par l’histoire de la fondatrice, enfant de cultivateur, nous allons encore plus loin en cultivant notre propre cacao et en soutenant 150 petits producteurs que nous accompagnons vers une reconversion bio de leurs plantations.

Des chocolats naturels aux arômes authentiques, moins sucrés, au pur beurre de cacao bio et au sucre de canne.

Et avec un effectif constitué à plus de 80% de salariés en situation de handicap, nos chocolats sont bons pour vous, bons pour la planète et utiles aux autres !

“Tout est conçu sur place dans notre atelier, de la torréfaction au produit fini.”

“

La fève FÉVIER D’OR
est **lentement transformée à la meule de pierre pendant 3 jours**,
il en ressort un chocolat onctueux
ayant préservé ses arômes naturels
et ses valeurs nutritives.

3 jours
à la meule
de pierre

Nos produits se déclinent en pralinés, ganache, tablettes, moulages, confiseries...

Un voyage gustatif où les saveurs exotiques complètent la gamme classique.
De la noisette à l'ancienne jusqu'au yuzu, baobab, fleur d'hibiscus, goyave, mangue, ananas, fruit de la passion...

Nos pralinés/ganaches se déclinent en 3 gammes présentées dans d'élégants coffrets luxe, mais également en ballotins et box :

- **Maison** : Saveurs classiques, noisette pure, praliné à l'ancienne à la feuilletine...
- **Exotica** : Pistache, cacahuète, gingembre confit, noix de coco...
- **Univers Mixte** : Mélange des gammes Maison et Exotica.
- **Découverte** : Mélange pralinés/ganaches, pâtes de fruits, mendiants carré de tablette.

COFFRETS RÉTRO & LUXE

- 4 pièces (40g) 7€00
- 9 pièces (90g) 14€50
- 20 pièces (200g) 28€50
- 30 pièces (300g) 40€50
- 42 pièces (420g) 55€00
- 56 pièces (560g) 72€00

COFFRET COEUR

Assortiment de pralinés/ganaches, pâtes de fruits, orangettes, mendiants... (170g) 26€50

Plus de découverte et de nouveauté sur **www.fevierdor.com**

COFFRETS CHAMPAGNE

36 pièces praliné/ganache
ou assortiments.
(360g) - 89€00

“ Personnalisez vos chocolats
et packaging à vos couleur.

Sur devis.

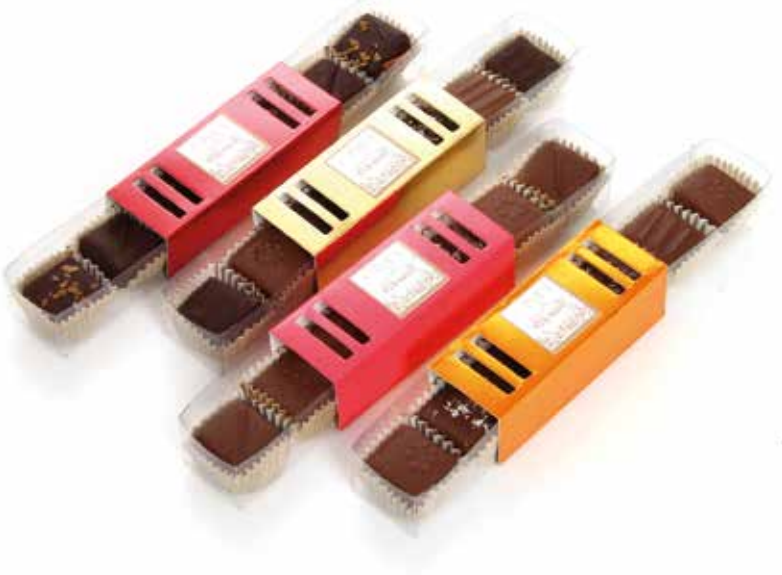
BOÎTE À COMPOSER À VOTRE GUISE.

Boîte turquoise, rouge ou noire.

BOX

Pralinés/ganache

- 5 pièces (50g) - 6€50
- 7 pièces (70g) - 9€00



BALLOTINS

Pralinés/ganaches
ou assortiments avec pâtes de fruits.

- 9 pièces (90g) - 11€90
- 12 pièces (120g) - 15€50
- 24 pièces (240g) - 30€00
- 30 pièces (300g) - 37€50
- 40 pièces (400g) - 49€00
- 50 pièces (500g) - 63€50

Les Tablettes

Un voyage gustatif où les saveurs exotiques complètent la gamme classique. Chaque tablette est composée à

70% de cacao pour le chocolat noir et 53% de cacao pour le chocolat au lait.

Chez Févier d'Or, les saveurs exotiques complètent la gamme classique et vous transportent au-delà des frontières de l'Hexagone. Les tablettes de chocolat offrent un dépaysement total avec plus d'une vingtaine de saveurs à déguster.

Amande, Banane, Baobab, Cacahuète, Citron, Cœur de coco, Eclats de caramel, Eclats de fèves, Fleur de sel de Guérande, Gingembre, Hibiscus, Mendiants, Noisette, Noix de cajou, Orange, Papaye, Piment, Poivre de Penja, Sésame, Yuzu...

- Tablettes chocolat Noir (65g) 6€00
- Tablettes chocolat au lait (65g) 6€00
- Tablettes composées (65g) 6€50
- Autres tablettes (65g) 7€00 : Hibiscus, Baobab, Yuzu, Mendiant.
- Duo tablettes (130g) 15€00

Duo tablettes

70% PUR CACAO
GRAND CRU CAMEROUN

FÉVIER D'OR
LES CHOCOLATS GRANDS CRUS ENGAGÉS
BANANE
CHOCOLAT AU LAIT
CACAO GRAND CRU CULTIVÉ
TRANSFORMÉ PAR NOS SO
53% PUR CACAO
GRAND CRU CAMEROUN
FÉVIER D'OR
CACAHUÈTES
CHOCOLAT NOIR
CACAO GRAND CRU CULTIVÉ
TRANSFORMÉ PAR NOS SOIN
70% PUR CACAO
GRAND CRU CAMEROUN
FÉVIER D'OR
FLEUR DE SEL
CHOCOLAT AU LAIT
CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS.
53% PUR CACAO
GRAND CRU CAMEROUN
FÉVIER D'OR
ORANGE
CHOCOLAT NOIR
CACAO GRAND CRU CU
TRANSFORMÉ PAR NO
70%
FÉVIER D'OR
PIMENT
CHOCOLAT AU LAIT
CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS
53% PUR CACAO
GRAND CRU CAMEROUN

“ Nos tablettes de chocolat offrent un dépaysement total...

... avec plus
d'une vingtaine de
saveurs à déguster.

mendiants

Et pour les plus gourmands... La Confiserie.

Nous proposons également différentes confiseries : mendiants, orangettes et citronnettes au chocolat noir 70% ou lait 53%, des chouchous (noisettes caramélisées) comme à la fête foraine, et de succulentes pâtes de fruits. Févier d'Or propose aussi des pâtes de fruits à partir d'une pulpe 100% fruits aux parfums classiques et exotiques : Mangue, papaye, goyave, goyave au piment d'Espelette, abricot, ananas, fruit de la passion...

Mendiants

- (80g) 10€00
- (170g) 20€00
- (250g) 29€00

Orangettes

- (140g) 19€00

Pâte de fruits

- 5 pièces (50g) 7€00
- 7 pièces (70g) 9€00
- Box (150g) 20€00

Assortiment

- Box (200g) 26€00

Confiserie au Kg : 99€00. TVA 20%
Praliné/ganache au Kg : 111€00. TVA 5%

Pâte de fruits
560g - 72€

Assortiments

Orangettes/Citronettes

Dômes sur sôcle
en chocolat

LES MOULAGES

au chocolat noir, lait et blanc.

Nos créations et nos petites bêtes feront craquer petits et grands : Escarpins, sacs, rouges à lèvres, chaussures de Cendrillon, hippopotames, poissons, canard, éléphants, escargots… Vous pourrez les déguster en chocolat noir 70%, au lait 53% ou encore en chocolat blanc. Bien évidemment, à Noël et Pâques, vous retrouverez nos incontournables : Père Noël, sapin, pingouin, bonhomme de neige… Ainsi que nos lapins, canard, oeufs de Pâques, fritures...

Sujet sur socle dès 30€00.

Tod le champignon - 60g - 9€

En Dôme sur socle en chocolat

Margot + tod - 170gr - 25,50€

Kombé le lion - 60g - 9€

En Dôme sur socle en chocolat

Les 3 lions - 300gr - 25,50€

LES INTEMPORELS

LA MÉNAGERIE

Vous y retrouverez :

Tod le champignon, Margot l'escargot, Djumbo l'éléphant, Hipolite l'hippopotame (et sa famille), Kombé le lion, nos voitures et nos cabosses de cacao...

FAMILLE HIPPO
A composer à la carte.

Bébé hippo (35g) 3€00

La maman Gloria (60g) 8€00

Le Papa Hippolite (60g) 8€00

2 parents et 1 bébé
(150g) 21€00

En Dôme
sur socle en chocolat
2 parents et 3 bébés
(330g) 42€00

En Dôme sur socle en chocolat
Djumbo l'éléphant - 150g - dès 25€00

Margot l'escargot - 60g - 9€00

En Dôme sur socle en chocolat
Margot + tod - 170gr - 25,50€

PANIER À COMPOSER À VOTRE GUISE.

En fonction de votre budget, nous confectionnons vos paniers cadeaux.

PÂQUES

Offrez
de la féerie
à Pâques.

Préciosa
350gr - 46€

LES SAISONS

PÂQUES

Mettez de la féérie dans l'attente de Pâques avec nos oeufs et lapins en chocolat.

Ils s'affichent sous tous les formats et pour tous les goûts...

Plus d'information sur
www.fevierdor.com

T-rex coloré - 150gr - 21€

Petit Dino - 80g - 10€

Petit diamant - 25g - 4€ / Le quatuor 15€

T-rex - 150g - 19€

Oeuf à trous - 185g - 25€

1001 feuilles - 350g - 46€

Trophée Spoutnik- 200g - 27€

Trophée Cocoon - 200g - 27€

Trophée Alien - 200g - 27€

La famille de lapin - 370g - 49€

Tête de lapin - 100g - 14€

Barbe à Papa - 80g - 12€

Bunny - 100g - 14€

Lapinou - 80g - 12€

Karot' - 100g - 14€

Lily - 60g - 9€

Aïda - 160g - 22€

Jojo - 200g - 26€

P’tit bec porteur - 165g - 19€50

P’tit bec porteur - 165g - 23€

P’tit bec - 50g - 6€50

P’tit bec porteur - 165g - 23€

Maria la poulette au nid - 465g - 62€

Aglaé la poule - 200g
Noir ou lait - 23€50 / Blanc -19€

Aglaé la poule au nid - 460g - 61€

Thomas le coq 160g - 22€

Petite cloche - 55g - 7€50

Moyenne cloche - 90g - 9€50

Fritures - 100g
Noir ou lait - 12€50 / Blanc -10€

Grande cloche - 180g - 24€50

Némo le grand poisson - 60g - 8€

Dori le petit poisson - 50g - 6€50

Véronique la gambas - 95g - 11€50

FATALE

Bouboutin
(80g) 15€00

Petite robe sur socle (150g) 20€00

FATALE EN CHOCOLAT

Pour la fête des mères,
la Saint Valentin ou toutes autres occasions, retrouvez nos accessoires de mode :

Sac à mains, escarpins, rouge à lèvres, petite robe et chaussures de Cendrillon en délicieux chocolat au lait ou noir pour des élégantes gourmandes.

Rouge à lèvres
Christiane Dort© (80gr) 12€50

Chaussures de Cendrillon
sur socle (240g) 30€00

Sac à main Kanel
200g - 29€00

NOËL

PINGOUINS

1 pièce (10g) 1€00

Boîte de 3 pièces (30g) 3€50

Lot de 7 pièces (70g) 8€00

TRUFFES

1 pièce (15g) 2€50

4 pièce (60g) 8€50

LES SAISONS

NOËL

Les Grand et Petit Père Noël, les pingouins, les sapins, bonshommes de neige, les truffes...

FRITURES
(100g) 12€50
(200g) 23€00

CALENDRIER EN BOIS
(240g) 76,30€

CALENDRIER DORÉ 55€

PÈRE NOËL

Grand (150gr) 20€00
Petit (60gr) 9€00

Grand Adrien (150gr) 19€00
Petit Olivier (60gr) 8€00

Bonhomme de neige
(60gr) 8€00

Sapin 3D (60gr) 8€00

Sapin (60gr) 8€00

Bonhomme de neige
(60gr) 8€00

ATELIERS

LES ATELIERS

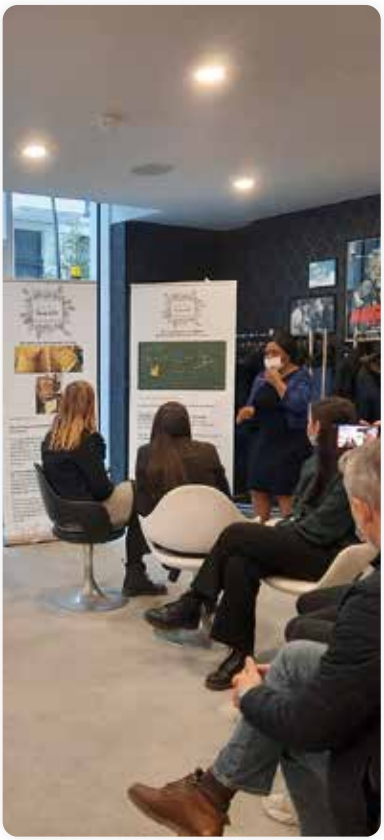
Vous souhaitez apprendre à fabriquer du chocolat ?

Participez à nos ateliers créatifs, seul, entre amis ou en famille. Au programme, le process Bean to Bar (de la fève à la tablette), étapes de fabrication : la torréfaction, la transformation, le tempérage, fabrication, démoulage, dégustation et emballage...

Expérience enrichissante garantie !

DES IDÉES POUR LA COHÉSION DE VOS ÉQUIPES ?

Consolidez les valeurs de votre entreprise dans une Team Building autour de la fabrication de chocolats.



BABYSHOWER
79€/personne
Vous souhaitez organiser une activité dont tous(tes) vos ami(e)s se rappelleront ?
Passez un moment privilégié lors de cet atelier privé pour réaliser vos douceurs préférées dans une ambiance décontractée.
En prime : une coupe de champagne offerte !
Durée : 2h30 et 250g de chocolat offert !
Participants : 6 minimum.
Recettes : personnalisable, (bonbons, tablettes, etc…)

6 à 10 ans
(29€/personne)
Durée : 1h30
Participants : 2 à 8 pers.
Recettes : moulage, sucettes, mendiants…

11 à 15 ans (49€/pers.)
Durée : 1h30
Participants : 2 à 8 pers.
Recettes : moulage, tablettes et mendiants…

16 ans et plus
(69€/pers.)
Durée : 2h
Participant : de 2 à 8 pers.
Recettes : bonbons au choix, tablette de chocolat.

OFFRE PERSONNALISÉE
Sur devis
Nous organisons votre buffet sur demande, contactez-nous afin de recevoir une proposition personnalisée et adaptée à vos besoins.
Durée : 2h30
Participant : 6 pers. minim.
250g de chocolat offert !
Recettes : Sur-mesure.

CONTACT
contact@fevierdor.com
www.fevierdor.com
01 30 36 50 89

Allergènes : Lait, soja et traces possibles de gluten, arachide et fruits à coque.

NOS AGRÉMENTS

Vous recherchez des cadeaux porteurs de sens pour votre plaisir gourmand ou à offrir, tout en participant à un projet solidaire ? Nos chocolats répondent à vos attentes.

Févier d'or est une entreprise de l'économie sociale et solidaire (ESS), agréée entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS) et **entreprise adaptée**.

Nous sommes une **entreprise adaptée**
qui donne droit à une **exonération**
de la taxe AGEFIPH/FIPHFP
pouvant aller **jusqu'à 75%**
du montant dû.

WWW.FEVIERDOR.COM