



Oursons guimauve



34 Coeur de framboise



Nos chocolats d'origine

## 60 ans de passion dévorante

100% beurre de cacao  
100% naturel  
0% conservateur  
0% lécithine  
0% colorant

Depuis 1962, chacun de nos choix et de nos procédés sont dictés par le seul désir de vous offrir un goût unique, de renouveler le plaisir de chaque bouchée, de faire de nos chocolats artisanaux une expérience gourmande inimitable. La Chocolaterie Artisanale de Larra sélectionne des chocolats haut de gamme garantis pur beurre de cacao.

Nous travaillons à élaborer des textures (sablée, fondante, onctueuse, fluide) pour exalter les goûts et les parfums naturels.

## Vos rendez-vous gourmands

Assistez à des démonstrations de fabrication de chocolats à la liqueur suivant un calendrier établi à Larra (31). Pour les périodes mai-juin et septembre- octobre, nous contacter. Jusqu'à 40 personnes

Suivez nos actualités :

 ChocolaterieLarra  chcolarra  chocolaterie-larra.fr/newsletter

Horaires et achats en ligne :

[www.chocolaterie-larra.fr](http://www.chocolaterie-larra.fr)



Achetez dans nos 3 boutiques :

Chocolaterie de Larra  
3 Place du 8 Mai 1945  
31330 Larra  
05 36 25 94 55

Une Histoire de Chocolat  
152 Route de Toulouse  
31330 Grenade  
06 16 98 92 36

Chocolaterie de Larra  
5083 Boulevard du Nord  
32200 Gimont  
05 81 67 81 58

Informations :

05 36 25 94 55

[contact@chocolaterie-larra.fr](mailto:contact@chocolaterie-larra.fr)

# Nos assortiments



## Les Ballotins d'assortiment de chocolats

Ballotins d'assortiment de chocolats variés : de 7 à 18 variétés en fonction du format, de 200g à 900g. Le cadeau gourmand en toute simplicité. Disponibles en assortiment 80% chocolat noir / 20% chocolat lait ou 100% chocolat noir.

**BB / BBSL**

## Les Coffrets

Pour une présentation soignée, des chocolats variés rangés dans des plateaux alvéolés. Disponibles en assortiment 80% chocolat noir / 20% chocolat lait ou 100% chocolat noir



**CA**



**FAX**

**DASX**

### Grand Confiseur

Sélection de chocolats variés rangés dans des plateaux alvéolés superposés :  
2 formats de 600g (14 variétés) et 1100g (17 variétés) en boîte kraft  
1 format prestige de 1400g (25 variétés) en boîte blanche glacée.

## 100% liqueur



Nos 10 variétés liqueurs dans 2 assortiments de 400g ou 800g : liqueurs naturelles à 60° en coque de sucre fine nappée de chocolat noir.

**CLX / FLIX**  
cagette 400g / boîte 800g



# Spécial fêtes de fin d'année



## Nos moulages

Toute l'année nous réalisons des moulages en chocolat. Selon la saison, les fêtes, différentes thématiques se déclinent avec comme points communs :

- ✓ 100% fait main
- ✓ décors sans colorants (chocolat blanc, lait ou noir exclusivement)

Retrouvez nos moulages fantaisie tout au long de l'année (hors saison) dans nos 3 boutiques.



PNB père Noël 17cm lait ou noir garni fritures



SAB16 sabot de 16 cm,  
SAB20 sabot de 20cm,  
SAB26 sabot de 26 cm  
lait ou noir garni fritures



MG



CDA



## Autres

Quelques semaines avant les fêtes de fin d'année, découvrez nos **marrons glacés** et notre **calendrier de l'aveit** : chaque case renferme soit une friture soit un chocolat praliné pour attendre en gourmandise le jour de Noël !

SF fritures 100g lait ou noir



TGN

## Tablettes géantes

Les tablettes géantes existent en chocolat 100% lait ou 100% noir, généreusement garnies au choix de noisettes du Tarn et Garonne ou d'amandes entières. Soigneusement présentées et protégées dans leurs étuis à fenêtre elles font le bonheur des petits et grands gourmands !

# Nos chocolats



**1 Praliné Noisette** ■■  
Praliné aux noisettes du Piémont torréfiées et caramel nappé de chocolat



**2 Orangette** ■  
Écorce d'orange d'Alicante confite pendant 8 semaines nappée de chocolat



**3 Moka** ■■  
Pâte de chocolat au café infusé



**4 Corinthe Rhum** ■  
Pâte au rhum, raisin de Corinthe entier recouvert de chocolat blanc



**5 Pâte Noisette** ■■  
Chocolat avec éclats de noisettes du Piémont torréfiées rapées nappé de chocolat et noisette entière



**6 Cerneau Praliné** ■■  
Praliné aux noisettes du Piémont torréfiées et caramel nappé de chocolat, surmonté d'un cerneau de noix



**7 Rhum** ■  
Liqueur rhum en coque de sucre fine nappée de chocolat



**8 Praliné Amande** ■■  
Praliné aux amandes torréfiées et caramel nappé de chocolat



**9 Praliné Pâte d'Amande** ■■  
Praliné aux noisettes du Piémont torréfiées et caramel sur pâte d'amande nature nappé de chocolat



**10 Truffe Armagnac** ■  
Pâte à l'Armagnac (distillerie de Balenton, Gers) enrobée de poudre de cacao pur



**11 Armagnac** ■  
Liqueur Armagnac (distillerie de Balenton, Gers) en coque de sucre fine nappée de chocolat



**12 Poire William** ■  
Liqueur poire William (distillerie Olivet, Loiret) en coque de sucre fine nappée de chocolat



**13 Mendigot** ■■  
Noisette du Piémont, amande, baie de goji, pistache et raisin de Corinthe sur chocolat



**14 Cerneau Pruneau** ■  
Pruneau à l'Armagnac sur pâte d'amande et cerneau de noix enrobés de chocolat



**15 Griotte** ■  
Cerise au kirsh moulée à la main dans une coque de chocolat noir



**16 Nougat pistache** ■■  
Nougat de Montélimar aux pistaches nappé de chocolat et pistache entière



**17 Marron William** ■  
Pâte de marron à la liqueur de poire William (distillerie Olivet, Loiret) et chocolat blanc nappée de chocolat lait / noir



**18 Corinthe Armagnac** ■  
Pâte à l'Armagnac (distillerie de Balenton, Gers) décorée de chocolat noir et chocolat blanc



**19 Escargot** ■■  
Praliné aux noisettes du Piémont torréfiées et caramel coque de chocolat



**20 Guinette** ■  
Cerise au kirsh trempée à la main enrobée de chocolat noir



**21 Muscat** ■  
Grain de muscat à l'Armagnac (distillerie de Balenton, Gers) trempé à la main enrobé de chocolat noir



**22 Chasselas** ■  
Grain de chasselas à l'Armagnac (distillerie de Balenton, Gers) trempé à la main enrobé de chocolat noir



**23 Ananas** ■  
Morceau d'ananas au rhum trempé à la main enrobé de chocolat noir



**24 Prunelle** ■  
Liqueur de prune en coque de sucre fine nappée de chocolat noir



**25 Calvados** ■  
Liqueur Calvados de Normandie en coque de sucre fine nappée de chocolat noir



**26 Framboise** ■  
Liqueur framboise en coque de sucre fine nappée de chocolat



**27 Cognac** ■  
Liqueur Cognac en coque de sucre fine nappée de chocolat noir



**28 Whisky** ■  
Liqueur Whisky (distillerie de Balenton, Gers) en coque de sucre fine nappée de chocolat noir



**29 Citronette** ■■  
Ecorce de citron de Murcia confite pendant 8 semaines nappée de chocolat



**30 Siciliette** ■■  
Pâte d'amande naturelle nappée de chocolat et 2 pistaches entières



**31 Kirsh** ■  
Kirsh (liqueur de cerise) en coque de sucre fine nappée de chocolat noir



**32 Gin** ■  
Liqueur de gin en coque de sucre fine nappée de chocolat noir



**33 Gingembre** ■  
Pétale de gingembre confit 5 semaines, nappé de chocolat



**34 Coeur de framboise** ■  
Pâte de fruits à base de framboises confites nappée de chocolat



**35 Croquant** ■  
Praliné aux amandes blanchies, caramel et chocolat noir enrobé d'éclats d'amandes torréfiées



**36 Pâte d'Amande 66%** ■■  
Pâte d'amandes blanchies naturelle à 66% enrobée de chocolat et amande entière



**37 Castagne** ■  
Pâte de marron et amandes grillées au feu de bois nappée de chocolat lait et noir



**38 Coco** ■  
Chocolat blanc et noix de coco rapée enrobé de chocolat noir

Disponible en :

- Chocolat noir 100%
- Chocolat blanc
- Chocolat lait 100%