



Catalogue APE - Noël 2026

Chers parents,
À l'approche des fêtes de fin d'année, faites-vous plaisir tout en participant au financement de projets pédagogiques pour vos enfants.
Nous vous souhaitons une belle découverte de nos créations.



La maison Yves Thuriès, chocolatier récoltant



LE SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER, DE LA CRÉATION À L'ÉVEIL DES SENS

Pour donner vie à une création nos chocolatiers travaillent en équipe où chacun apporte son expertise quant à la technique à déployer, entre montage, moulage ou encore décor au cornet. Double fois meilleur ouvrier de France, chaque création raconte la rencontre entre la transmission d'un savoir-faire et une âme d'artiste des papilles.

L'ENGAGEMENT, DE NOS FÈVES DE SAN FERNANDO À NOS NOISETTES DE BALEYSSAGUES

En récoltant nos fèves de cacao dans la plantation de San Fernando et nos noisettes dans la pépinière de Baleyssagues dans le Sud-Ouest de la France, la maison maîtrise l'origine de ses matières premières essentielles et la qualité gustative de ses recettes.

Notre noisette de Baleyssagues est utilisée principalement dans nos recettes et fait l'objet au quotidien de nombreuses discussions et dégustations en tant qu'un ingrédient signature de la maison.



Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Le savoir-faire de la maison

Retrouvez nos recettes de ganaches et pralinés, élaborées principalement à partir de notre cacao de la plantation de San Fernando et de nos noisettes de la pépinière de Baleyssagues.



▲ Assortiments de chocolats, de 90g à 360g

San Fernando
notre cacao

Baleyssagues
nos noisettes

Ganache griotte, tonka Cerise griotte et fève Tonka	Ganache extrême lait	Ganache noisettes du Sud-Ouest	Ganache réglisse, poivre Pâte de réglisse, poivre de Kampot	Ganache orange, bergamote Purée de bergamote, pâte d'orange confite
Ganache coco, gingembre Noix de coco râpée et caramélisée, poudre de gingembre	Ganache café Costa Rica	Ganache vanille Vanille Bourbon de Madagascar	Ganache framboise Purée de framboises, pointe de vinaigre balsamique	Ganache passion, fenouil
Ganache caramel Caramel et fleur de sel de Camargue	Ganache baie de Timut	Ganache mûre, violette	Ganache extrême noir Puissance et caractère	Ganache cassis Purée de cassis
Praliné basilic	Praliné cajou fumée	Praliné Feuillantine Éclats de crêpe dentelle	Praliné citron Citron jaune de Menton, crumble amande noisette	Pâte d'amande pistache Pâte d'amande, pâte d'amande à la pistache
Praliné amandes Valencia	Praliné sobacha, graines de courge Praliné amandes Valencia, sobacha (sarrasin torréfié), graines de courge caramélisées	Praliné noisettes du Sud-Ouest	Palet Yves Thuriès Le juste équilibre, intense et subtil	

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE





Les tablettes



Équateur - Découvrez les notes florales et aromatiques de notre cacao de San Fernando.



Lait 42% Équateur
Noir 70% Équateur
Noir 90% Équateur
Cacao 100% Équateur



Créations - Sous le signe de la gourmandise, découvrez des alliances de saveurs, entre grand classique et surprise gustative.



Noir sans sucres
Noir piment d'Espelette
Noir amandes entières
Lait gianduja pistache
Lait caramel
Noir violette



Noisettes - Tablettes réalisées à partir de nos noisettes de Baleyssagues, aux notes boisées et végétales.



Noir noisettes entières
Lait noisettes entières
Lait praliné d'Yves
Lait gianduja noisettes



Origines - Notre sélection vous invite à un voyage gustatif à travers les différentes notes aromatiques de cacaos du monde entier.



Noir Cameroun 71%
Noir Venezuela 72%
Noir Saint-Domingue 70%
Noir São Tomé 72%
Noir Mexique 66%
Noir Ghana 68%
Noir Vietnam 64%



Les gourmandises de Noël



▲ Père Noël accompagné de pièces en chocolat au lait

Hauteur 8cm – 80g
Noir – Réf. 0070025
Lait – Réf. 0070026

Hauteur 12cm – 120g
Noir – Réf. 0070184
Lait – Réf. 0070185

Hauteur 17cm – 275g
Noir – Réf. 0070029
Lait – Réf. 0070030



▲ Ourson 10cm accompagné de pièces en chocolat au lait - 95g

Noir – Réf. 0070031
Lait – Réf. 0070032



▲ Sapin 7,5cm accompagné de pièces en chocolat au lait - 60g

Noir – Réf. 0070034
Lait – Réf. 0070035



▲ Fritures de Noël – 150g

Assortiment noir, lait et blanc caramélisé

Réf. 0010832

Noir – Réf. 0010832

Lait – Réf. 0010832

Blanc caramélisé – Réf. 0010832



▲ Coffre Louis d'or – 200g

Coffre au trésor rempli de pièces en chocolat au lait

Réf. 0010211



▲ Sucette chocolat au lait, éclats d'amandes caramélisées

Réf. 9101086

Sucette chocolat au lait, sucre pétillant

Réf. 9101087

Sucette chocolat au lait, friture lapin blanc caramélisé

Réf. 9101088

Sucette chocolat blanc caramélisé, décors dragéifiés

Réf. 9101089



▲ Sucette lion, éléphant, singe ou hippopotame au choix

Chocolat noir – Réf. 9101064

Chocolat au lait – Réf. 9101063



◀ Sachet sucette – 135g

Sucette et son assortiment de Noël (fritures de chocolat noir, au lait et blanc caramélisé ; pièces en chocolat au lait).

Sachet sucette lait sucre pétillant – Réf. 0020360

Sachet sucette blanc caramélisé décors dragéifiés – Réf. 0020361

Sachet sucette lait friture lapin blanc caramélisé – Réf. 0020362



▲ Orangettes - 130g

Ecorce d'orange confite enrobée de chocolat noir
Réf. 0010146



▲ Mendiants - 160g

Assortiment de mendiants en chocolat noir ou au lait
Médiant : pistache entière, amande entière caramélisée, noisette-
entière du Sud-Ouest caramélisée
Médiant : noix de pécan caramélisée, raisin blond
et cranberry
Réf. 0011020



▲ Mini-rocher - 200g

Assortiment de mini-rochers enrobage chocolat noir, au lait
et blanc caramélisé.
Mini-rocher : praliné noisettes du Sud-Ouest, éclats de crêpe
dentelle et riz soufflé
Réf. 0070161



▲ Tube 18 bâtonnets

Assortiment de 4 recettes de bâtonnets : noir amande
orange, lait crêpe dentelle, lait sobacha et tournesol, blanc
caramélisé sésame et sel noir
Réf. 0010789





▲ Coffret palets fourrés et bâtonnets - 155g

Palets fourrés : lait praliné d'Yves, noir fruits rouges, noir caramel, lait gianduja crêpe dentelle

Bâtonnets : noir amande orange, lait brisures de crêpe dentelle, blanc caramélisé sésame et sel noir, lait sobacha et tournesol caramélisé

Réf. 0070053



▲ Coffret 24 palets fourrés et aux fruits - 180g

Palets fourrés : lait praliné d'Yves, noir fruits rouges, noir caramel, lait gianduja crêpe dentelle

Palets aux fruits : noir, lait, blanc

Réf. 0020022



▲ Coffret truffes - 180g

Ganache au chocolat noir à la texture tendre et fondante, roulée dans de la poudre de cacao.

Réf. 0010370



▲ Coffret mini-rochers et truffelines - 230g

Bonbons de chocolat lait praliné noisettes et lait ganache noisettes

Mini-rochers : praliné noisettes du Sud-Ouest, éclats de crêpe dentelle et riz soufflé, enrobage chocolat noir ou au lait

Truffelines : praliné nougatine, enrobage poudre de cacao ou éclats de noisettes

Réf. 0020153



Retrouvez votre boutique
la plus proche en
scannant ce QR code

