



BENOIT NIHANT

CHOCOLATIER CACAOFÉVIER

CATALOGUE ENTREPRISES 2024





CADEAUX D'AFFAIRES



PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX

Carton

Accompagnez vos cadeaux d'un carton à votre logo et/ou votre message.

Minimum de commande : 25 cartons personnalisés.

Tarif selon la quantité commandée.

Délai : 2 semaines à compter de la validation de votre commande.

Bandeau / Fourreau

Personnalisez le bandeau ou le fourreau de nos coffrets, avec vos couleurs, votre logo et/ou votre message.

Minimum de commande : 100 bandeaux personnalisés.

Tarif selon la quantité commandée et la taille du coffret.

Délai : 2 semaines à compter de la validation de votre commande.

SERVICE D'EXPÉDITION

Nous proposons un service d'expédition vers vos listings de destinataires, en Belgique et à l'étranger.

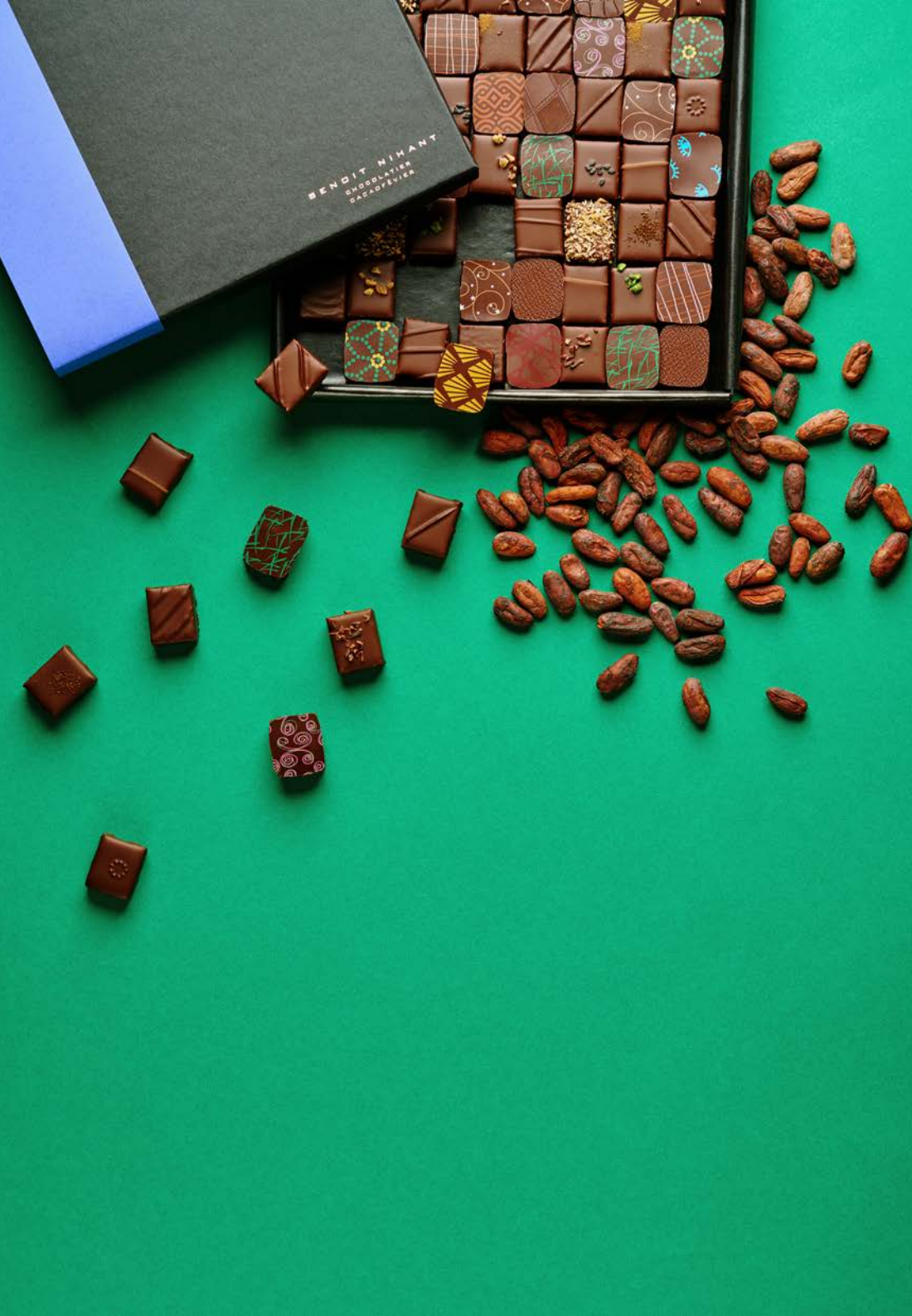
CONSERVATION

Nos chocolats se conservent idéalement à une température de 14 à 19°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

CONTACT

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour réfléchir avec vous à une proposition sur-mesure, correspondant au mieux à vos envies et à votre budget.

Tél: 04 365 72 57 - Email: office@benoitnihant.be



COLLECTION HAUTE COUTURE



La Maison Nihant régale les amateurs et donne ses lettres de noblesse au bonbon de chocolat Haute Couture.

Balancées de pulpe de fruit, subtilement infusées ou révélant la nature profonde d'un cacao de terroir, les ganaches de la Maison Nihant sont plus qu'une émotion : un art parfaitement maîtrisé. Ses pralinés à l'ancienne, firmament du goût authentique et de raffinement absolu, font la part belle au fruit croquant savamment torréfié puis caramélisé.

<i>Mini Coffret</i>	<i>4 chocolats</i>	<i>5,57 € htva</i>
<i>Coffret Prélude</i>	<i>20 chocolats</i>	<i>20,66 € htva</i>
<i>Coffret Audace</i>	<i>42 chocolats</i>	<i>36,32 € htva</i>
<i>Coffret Sensations</i>	<i>56 chocolats</i>	<i>44,81 € htva</i>

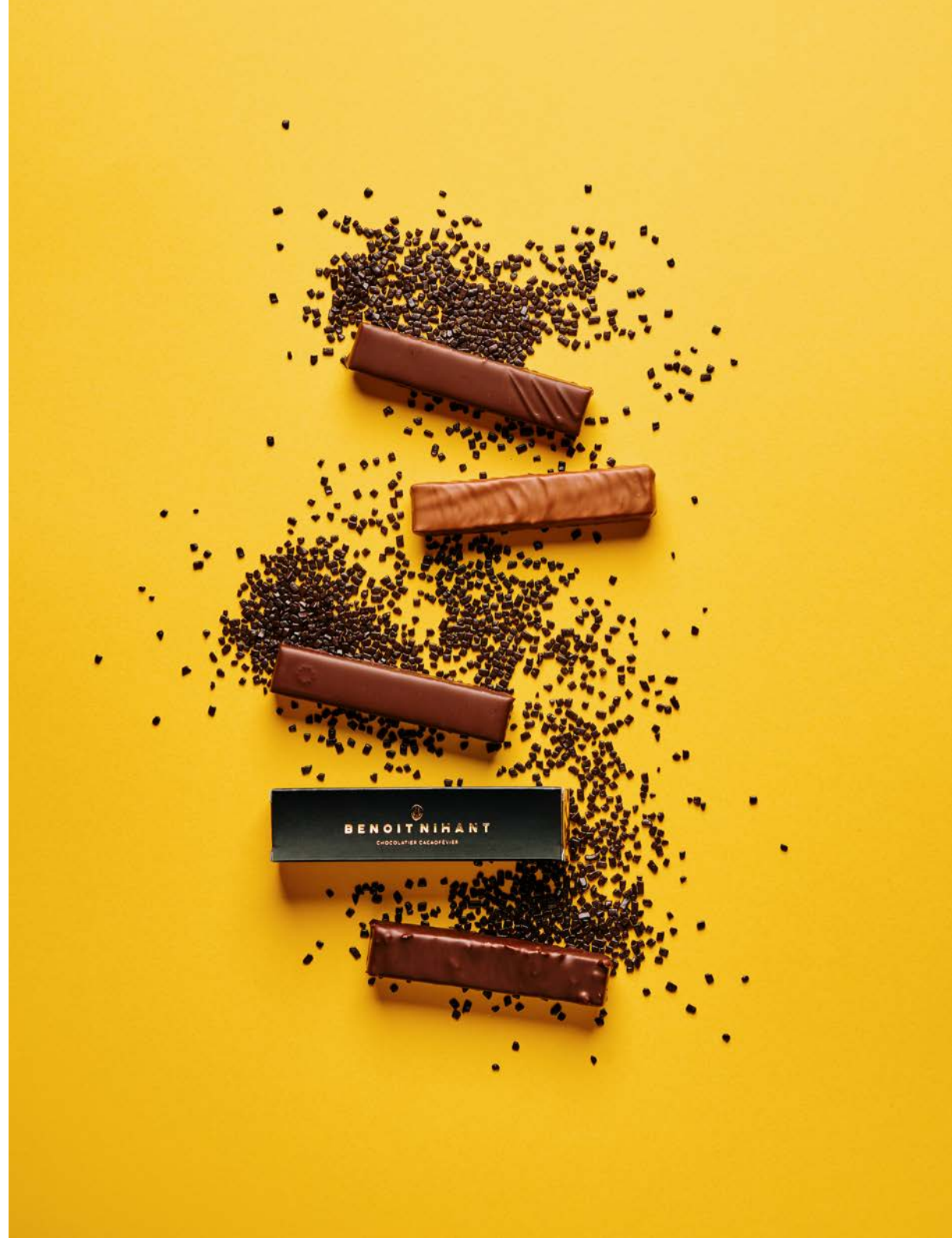
LES BARRES NOMADES

La traditionnelle barre chocolatée de notre enfance réinventée.

Cette collection ultra gourmande est présentée dans d'élégants étuis individuels et se décline en 4 versions :

- Praliné amandes et coco – pâte de fruit passion
- Praliné pécan fleur de sel – pâte de fruit cassis
- Pistache d'Iran et ganache Grand Cru
- Praliné amande enrobé lait

La barre Nomade: 5,66 € htva





LES DÉLICUBES

Fruits confits enrobés de chocolat Grand Cru du Nicaragua

- Orangettes
- Citronnettes
- Quarties de clémentines confites
- Aiguillettes de pamplemousse confit
- Gingembre confit

Croustillants enrobés de chocolat Grand Cru du Nicaragua

- Croustillants amandes et caramel
- Croustillants caramel et noix de pécan grillée salée

Le Délicube: 13,87 € htva



LES TRUFFES

LES TRUFFES GRAND CRU

Intenses et légères, au chocolat Grand Cru des Caraïbes.

Le coffret de 20 truffes Grand Cru: 25,38 € htva

LES TRUFFES PECAN

Truffe au praliné maison à base de noix de Pecan et de chocolat noir, le tout rehaussé d'un soupçon de fleur de sel.

Le coffret de 20 truffes Pecan: 30,66 € htva

LES TRUFFES AU CAMEL LIQUIDE À LA FLEUR DE SEL

Onctueux caramels liquides rehaussés de fleur de sel dans une coquille d'intense chocolat noir.

Le coffret de 20 truffes Caramel salé: 30,66 € htva



LES TABLETTES

Au centre des créations de la maison Nihant, les tablettes de chocolat sont l'expression la plus directe du métier de cacaofévier. Telles de grands vins, elles se déclinent en autant de Crus et traduisent l'essence de chaque fève, de chaque plantation sélectionnées par le chocolatier.





LES TABLETTES GRAND CRU

- Madagascar - Ambolikapiky 72%
- Cuba - Baracoa 74%
- Nicaragua - San José de Bocay 73%
- Venezuela - Cuyagua 74%
- Equateur - Hacienda Victoria 73%
- République Dominicaine - Samana Bay 73%
- Honduras - Mayan Red 73%
- Guatemala - Rio Dulce 73%
- Brésil - Lajedo do Ouro 74%
- Costa Rica - Upala 74%
- Venezuela - Finca Orquidea 74%
- Belize - Maya Mountain 74%
- Guatemala - Lachua 74%
- République Dominicaine - ÖKO-Caribe 73%
- Chocolat au Lait & Fleur de Sel
- Chocolat Noir au Lait 55%
- Chocolat au Lait 40%

La tablette Grand Cru: de 7,83 à 9,34 € htva

LES COFFRETS GRAND CRU

LE COFFRET ORIGINES

Une sélection de notre gamme de tablettes, pour découvrir quatre Grands Crus de cacao.

Le coffret de 40 mini tablettes de 4 origines différentes: 29,72 € htva

LE COFFRET ADDICT

Fins palets de chocolat Grand Cru aux éclats de fèves de cacao torréfiées. Pour les accros de la fèves!

Le coffret de 40 palets Addict: 29,72 € htva





LES TABLETTES FOURRÉES

Les arêtes vives et franches, l'allure envoutante et décomplexée, les nouvelles tablettes fourrées de Benoît Nihant marient sur les palais exigeants la texture croustillante d'un praliné Haute Couture au fondant subtil d'un Grand Cru de chocolat.

Parfaites invitations au plaisir et au partage, ces nouvelles tueries se déclinent en deux variétés, comme autant de prétextes pour succomber :

- Tablette de chocolat noir et praliné aux noisettes du Piémont et fleur de sel
- Tablette de chocolat au lait et praliné aux amandes et citron

La tablette fourrée: 11,79 € htva



LES COEURS SAMBA

Créations emblématiques de la Maison Benoît Nihant, les coeurs Samba renferment, dans une coque d'intense chocolat noir, un délicieux caramel liquide au fruit de la passion et au thé aux fleurs.

Le coffret de 20 coeurs Samba: 29,91 € htva

Le coffret de 4 coeurs Samba: 7,45 € htva





LA PÂTE À TARTINER

Du chocolat grand cru, des noisettes du Piémont, du sucre et de l'huile de colza... en ordre décroissant et rien de plus!

Notre pâte à tartiner noisette fait le bonheur des petits et des grands...

La pâte à tartiner noisettes: 10,85 € htva

LES PRÉPARATIONS POUR CHOCOLAT CHAUD

EN PASTILLES

Cuba, République Dominicaine ou Madagascar: un Grand Cru de chocolat proposé en pastilles, pour un vrai chocolat chaud Maison.

Du lait, de la crème, une pointe de fleur de sel et pourquoi pas quelques épices: suivez la recette sous le récipient et préparez votre chocolat chaud dans les règles de l'art!

La préparation pour chocolat chaud: 13,02 € htva





BENOIT NIHANT

CHOCOLATIER CACAOFÈVIER

IXELLES

Chée de Waterloo 506
02 534 81 00

Lundi - Samedi: 10h - 19h

**Tous les dimanches et jours
fériés: 11h - 17h**

STOCKEL

Rue de l'Eglise 166
à Woluwe-St-Pierre
02 242 53 81

Mardi - Vendredi: 10h - 18h

Samedi: 10h - 18h30

LIEGE

Rue du Pot d'Or 10b
04 222 16 72

Lundi - Vendredi: 10h - 18h

Samedi: 10h - 18h30

EMBOURG

Voie de l'Ardenne 45
04 384 53 12

Lundi - Jeudi: 10h - 18h

Vendredi - Samedi: 10h - 18h30

Le dimanche 31 mars: 10 - 14h

AWANS

Rue de l'Estampage 6
04 365 72 57

Lundi - Samedi: 10h - 18h