



Damoiselle Emma
SENSATIONS CACAOTÉES

PRÉSENTATION OFFRE PROFESSIONNELLE
HIVER 2023 / 2024

Damoiselle Emma

*La rencontre gourmande
d'une fille avec son père*



Deux épicurismes différents à première vue,
deux façons de croquer la vie,
deux générations, et en même temps :

LE PLAISIR

des choses simples, saines, bonnes et belles.

LE PARTAGE

des savoirs, des valeurs, des actes.

LA PASSION

de la découverte, de la création, de l'engagement.

La passion, moteur indispensable du plaisir et du partage !



60% à 70%
de cacao minimum



Sans arôme ajouté



+ de 95%
des ingrédients



Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

La recherche d'une offre
en adéquation avec nos attentes gustatives

Maison gastronome

les thés
deBernie

Au sein de notre Maison gastronome belfortaine, nous cherchions inlassablement l'offre de cacao en poudre qui puisse être en totale adéquation avec l'ADN de ce lieu de vie et de saveurs.

Très heureux de porter haut les valeurs des chocolatiers pratiquant le **BEAN TO BAR**,

notre très belle offre de tablettes de chocolats à croquer se désolait de ne pas côtoyer une toute aussi belle offre à boire.



60% à 70%
de cacao minimum



Sans arôme ajouté



+ de 95%
des ingrédients



Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

*Avec 60 à 70% de cacao par recette
nous vendons du cacao, pas du sucre !*

Pour commencer l'aventure, il nous fallait un cacao de qualité,
un cacao tout en souplesse pour recevoir les multiples mariages de saveurs
que nous allons lui faire connaître.
Un cacao riche de caractère aromatique pour titiller les papilles de vos clients.



60% à 70%
de cacao minimum

Le cacao est fabriqué artisanalement par le maître chocolatier roannais **François Pralus**, à partir de **fèves BIO du Pérou**.

Cet élément de base est parfait pour accompagner nos infinies créations, parfois traditionnelles, parfois curieuses, parfois originales voire décalées, mais toujours synonymes de vie et de bonheur.

Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

*Sans aucune concession sur la qualité des ingrédients
nous n'utilisons absolument aucun arôme*

Du cacao, des poivres, des baies, des épices,
des aromates, des fruits, du thé, du café, ...
Il n'en fallait pas plus pour que le Tea sommelier que je suis, de coeur et de
passion, se mette à jouer avec vos papilles.



Sans arôme ajouté

Nous ne pouvons pas rêver de plus beau terrain de jeu, d'inspiration et d'expression que l'offre portée par notre **Maison gastronome**. Nous n'utilisons absolument aucun arôme, aussi "naturel" soit-il !
Tous nos ingrédients sont minutieusement sélectionnés, tant pour leurs différences gustatives que pour leurs qualités nutritionnelles.

Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Le respect client
implique une attention particulière à sa santé

Dés la première heure de notre aventure, sans recherche spécifique mais bien au contraire tout naturellement, plus de 85% de nos ingrédients étaient déjà labellisés BIO. Nous avons consciencieusement optimisé nos recettes et nos approvisionnements pour très rapidement devenir "BIO compatible". Il ne manquait plus qu'à passer à la labellisation officielle ; démarche engagée progressivement en 2023/2024. À suivre...



+ de 95%
des ingrédients

Pour nous, la **certification BIO** n'est pas un simple objectif marketing ou commercial, mais tout simplement la concrétisation naturelle d'une démarche "**nutrition santé**".

Plus d'infos sur notre site web...

Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Le partage de la passion passe par
un réseau d'artisans et de fournisseurs partenaires

François Pralus
— MAÎTRE CHOCOLATIER —



LA PLANTATION
Distributeur Officiel



Nous travaillons exclusivement avec des artisans soucieux non seulement de la qualité de leurs produits, mais également engagés dans une démarche humaine et environnementale.

Au-delà du terme d'éco-responsabilité, nous mettons un point d'honneur à parler, à vivre, à insuffler

LES RESPECTS CLIENTS ET FOURNISSEURS.

Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Vous êtes
revendeurs en épicerie fine

Vous êtes professionnel de
l'hôtellerie, restauration ou salon de thé

- VOUS SOUHAITEZ VOUS DÉMARQUER
- VOUS AVEZ À CŒUR DE CHOUCOUTER VOS CLIENTS
- VOUS PARTAGEZ LA PASSION D'UNE AVENTURE HUMAINE



Tout comme nous, vous prenez plaisir à sélectionner
DES PRODUITS AUTHENTIQUES ET ARTISANAUX
que vous allez proposer à vos clients.

- Avez-vous déjà exploré l'offre chocolat à boire ?
- Avez-vous pensé à une carte propice au voyage lointain :
imaginaire dans un premier temps,
sensoriel ensuite lorsque l'on plonge ses lèvres dans le bol.



60% à 70%
de cacao minimum



Sans arôme ajouté



+ de 95%
des ingrédients



Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Nous vous invitons à jouer
au jeu gustatif des 7 familles



60% à 70%
de cacao minimum

LES NATURES



- 100% CACAO La nature pure et originelle du cacao du Pérou travaillé par le maître chocolatier F. Pralus
- 80% CACAO Bel équilibre de puissance et volupté : toute la saveur du cacao faiblement sucré
- 60% CACAO Jeu subtil de trois sucres différents pour sublimer et arrondir le pur cacao artisanal

LES TRADI-GOURMANDS



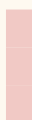
- CANNELLE Qu'il est bon de se réchauffer au coin du feu avec la douceur de la cannelle
- PAIN D'ÉPICES Les chaudes épices de l'hiver rehaussées d'une pointe de fraîcheur
- FÈVE TONKA Sensuelles et complexes saveurs de la fève Tonka que l'on n'oublie à jamais
- VANILLE BOURBON Toute la subtilité et la douceur de la pure vanille Bourbon de Madagascar

LES ÉPI-CURIEUX



- CORIANDRE - paprika Wouawww, mais qui a osé ce mariage chaleureux et frais à la fois !
- GOLDEN MILK La boisson bienfaisante et sacrée de l'Ayurvèda se la joue cacaotée
- SOBACHA - Pralin Le sarrasin artisanalement grillé en Bretagne marié au pralin de... François Pralus
- RÉGLISSE - Menthe Retrouver toute son innocence de l'enfance dans ce duo cacao-réglisse
- CHAÏ DE KAMPOT Subtil mélanges d'épices : de la culture indienne aux saveurs cambodgiennes

LES CABO-FRUITÉS



- 3 AGRUMES Orange, pamplemousse et bergamote font la fête au chocolat
- CITRON YUZU Bien plus qu'un agrume, un véritable puits de fraîcheur dynamisé par le curry japonais
- MANDARINE - CHAÏ L'emblématique fruit des jours qui demandent à être réchauffés par les épices du thé chaï

LES FOUGEUX



- PIMENT D'ESPELETTE Pour les amateurs et amoureux de la chaleur conviviale du Pays Basque
- COMBAVA - GINGEMBRE Explosion de fraîcheur garantie avec ce duo complice et revivifiant
- POIVRES VOATSIPERIFERY Quoi de plus naturel que d'associer le *roi* des poivres au cacao
- POIVRE LONG DE KAMPOT Un véritable coup de cœur pour ce poivre aux saveurs de pain d'épices et cannelle
- GALANGA - PIMENT DOUX Surtout chaleureux, et quelque peu relevé comme l'aurait noté Wilbur Scoville

LES CAO-CAFÉS



- ARABICA - Curcuma L'arabica du Salvador torréfié artisanalement et les bienfaits du curcuma
- ARABICA - Cannelle L'arabica du Salvador torréfié artisanalement et la douceur de la cannelle
- ARABICA - Cardamome L'arabica du Salvador torréfié artisanalement et la fraîcheur d'Asie Centrale

LES CACAO-THÉS



- JASMIN - Bergamote Le grand classique du thé vert sublimé par la fraîcheur de la bergamote
- MENTHE - Poivre de Phu Quoc L'autre grand classique du thé vert, boosté de fraîcheur poivrée
- LAPSANG SOUCHONG Coin du feu réconfortant pour les amateurs de notes fumées
- OOLONG - Tonka - Cannelle La création spéciale **100 ans du Territoire de Belfort**
- MATCHA - Yuzu Telle une fraîche prairie de printemps, le Japon s'invite dans votre bol



Sans arôme ajouté



+ de 95%
des ingrédients



Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Un écrin digne
de la qualité et de l'originalité de nos créations

Nous savons tous très bien que dans l'univers de la gastronomie, le sens de la vue est tout aussi important que ceux de l'odorat et du goût. C'est ainsi que la présentation en pots en verre valorisera autant vos étagères d'épicerie fine que les paniers cadeaux de fin d'année, de comité d'entreprise, de remerciement, ...



60% à 70%
de cacao minimum



Sans arôme ajouté



+ de 95%
des ingrédients



Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Vous rêvez de proposer
"VOTRE" chocolat à boire chaud



UNE EXCLUSIVITÉ
pour votre établissement professionnel ?

UNE CRÉATION SPÉCIALE
événements ou animations ?

UNE GAMME DE CACAOS
à proposer sous votre propre marque ?

Notre univers créatif et curieux est toujours heureux de relever les challenges et les défis que l'on nous propose.

CHALLENGEZ-NOUS !



60% à 70%
de cacao minimum



Sans arôme ajouté



+ de 95%
des ingrédients



Sensations cacaotées

Damoiselle Emma

Pour toutes interrogations commerciales

Bernard ROQUES

Créateur de sensations cacotées ET papa d'Emma

06 51 25 33 77

damoiselleemma@gmail.com

Pour vous immerger entièrement dans notre univers

www.damoiselleemma.fr

*Suivez notre
actualité sur*



*Membre de
l'association*



Création et fabrication ARTISANALE
Par la maison gastronome

[les Thés de Bernie](#)

33, faubourg des ancêtres - 90000 Belfort

Sensations cacotées

