



PUREMENT CHOCOLAT
CLAUDE PEQUIGNOT
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

Spécial Pâques

Édition 2024





LE CHOCOLAT

On craque tous pour lui !

L'histoire de PUREMENT CHOCOLAT

Enrobage, cristallisation, moulage, Claude Péquignot partage sa passion du chocolat !

Claude Péquignot reprend la société en 2016, il déménage la boutique et l'atelier bisontin et s'associe à Christelle Prak en 2021. Il s'occupe de la production et Christelle du magasin. Le duo avait déjà travaillé ensemble pendant 18 ans. Pour leurs anciens collègues, cette collaboration dans l'amour du chocolat est une évidence. Claude manie l'or brun depuis son plus jeune âge.

“ Ça fait presque 40 ans que je fais du chocolat. ”

souligne Claude.

Il «est tombé dedans quand il était petit».

Qualité, savoir-faire, conseils et passion sont les points cardinaux de ce duo.

Avec Purement Chocolat, le plus difficile est de choisir... En effet, il propose une vingtaine de tablettes de différentes origines, majoritairement du chocolat noir. On y trouve quelques laits, un chocolat blanc et un chocolat blond. Deux chocolats bio et deux sans sucres (notamment pour les diabétiques) complètent cette gamme.

Au magasin, un corner de chocolat vrac ainsi que des bonbons en chocolat sont à votre disposition. Il est alors aisé de composer vous-même votre assortiment.

Pour le goûter ou au petit déjeuner des petits comme des grands, Purement Chocolat élabore sa propre pâte à tartiner chocolat/ noisette.



Les spécialités maison

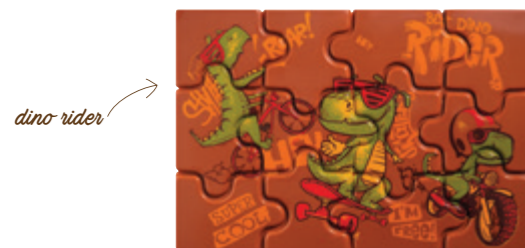
SUCETTES EN CHOCOLAT - 2,00€

Disponible en noir ou en lait



PUZZLE EN CHOCOLAT *dino rider* - 9,90€

Disponible en noir ou en lait



Les moulages de Pâques

OEUFS EN CHOCOLAT

Garnis de friture maison et oeufs
Disponible en noir, lait ou blanc

90 g - 9,90€

250 g - 27,50€

450 g - 49,50€

POISSONS EN CHOCOLAT

Garnis de friture maison et oeufs
Disponible en noir, lait ou blanc

110 g - 12,10€

250 g - 27,50€

400 g - 44,00€

LAPINS EN CHOCOLAT

Garnis de friture maison et oeufs
Disponible en noir, lait ou blanc

170 g - 18,70€

350 g - 38,50€

500 g - 55,00€

POULES EN CHOCOLAT

Garnies de friture maison et oeufs
Disponible en noir, lait ou blanc

170 g - 18,70€

280 g - 30,80€

400 g - 44,00€

FRITURES MAISON

Assortiment de friture et oeufs en noir, lait, blanc, dulcèy, fraise, framboise et fruit de la passion

100 g - 9,80€

200 g - 19,60€

300 g - 29,40€

Rendez-vous en boutique pour plus de produits !

Les animaux

Sujets garnis de friture maison et oeufs
Disponible en noir, lait ou blanc

VACHE

250 g - 25,30€

MOUTON

300 g - 33,00€

LICORNE

250 g - 27,50€

La vache



Choco-Tricera



Sujets disponibles en noir et lait
Quantité limitée

CHOCO-BRACHIO

450 g - 45,00€

CHOCO-REX

450 g - 45,00€

CHOCO-TRICERA

450 g - 45,00€

Choco-Brachio



Choco-Rex



Nos ballotins

Assortiments de chocolats (noir, lait ou noir/ lait)

100 g - 11,50€

170 g - 18,60€

230 g - 24,50€

375 g - 39,20€

465 g - 49,00€

710 g - 73,50€

960 g - 98,00€

Nos gourmandises

Assortiments de noisettes enrobées de chocolat au lait, amandes torréfiées parfumées à la vanille. Perles abricots, cerises, cassis, oranges et citrons confits...

165 g - 11,60€

250 g - 17,20€

350 g - 19,90€

BOUCHÉES "MAISON" - 3,80€

Assortiments pralinés noisettes, praliné amandes nougatine et de pâtes d'amande pistache 50g, pralinés cacahuètes Stenless (praliné noisettes)
Rocher Amande Nougatine - Lait
Rocher Amande Nougatine - Noir
Pâte de noisette - Lait
Pâte de noisette - Noir
Cacahuète - Dulcey
Pâte d'amande pistache - Noir
Les bouchées cocottes pralinés - Noir
Les bouchées cocottes pralinés - Lait

ORANGETTES, CITRONNETTES MAISON - 15,50€

120 g disponible en noir ou en lait

PÂTES DE FRUITS MAISON - 7,50€

à partir de 100 g

Nos originalités

MOULAGE DU BUSTE DE VICTOR HUGO - 16,00€

120 g disponible en noir ou en lait

MOULAGE DU LION DE BELFORT - 18,50€

200 g disponible en noir ou en lait

MOULAGE DE PETITS LIONS - 11,50€

Disponible en noir, lait ou blanc

Fourrés pralinés

Environ 12 grammes l'unité

COFFRETS DE MARMOTTES EN GUIMAUVE

Marmottes guimauves à la vanille de madagascar enrobées de chocolat noir, lait et blond

Boîte de 6 marmottes 100 g - 9,50€

Boîte de 12 marmottes 200 g - 17,40€

COFFRETS DE MARMOTTES PRALINÉES

Disponible en noir, lait et dulcey

Boîte de 6 marmottes 200 g - 19,90€

Boîte de 12 marmottes 400 g - 38,60€



Nos tablettes

LES ASSEMBLAGES - 6,10€

85% Noir
65% Noir sans sucre
41% Lait sans sucre
40% Lait
33% Blanc
32% Blond

LES PURES ORIGINES - 6,10€

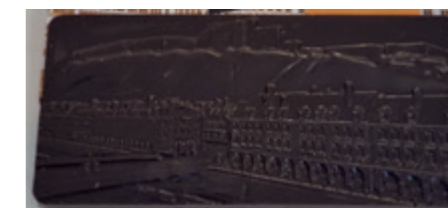
Komuntu 80% noir
Bélize 75% Noir
Vénézuéla 72% Noir
Costa Rica 70% noir
Rép. Dominicaine 68% Noir
Pur Ghana 68% Noir
Madagascar 64% Noir
Pérou 63% Noir
Brésil 62% Noir
Brésil 50% Lait
Rép. Dominicaine 46% Lait
Madagascar 33% Lait

LES BIOS - 6,10€

Madagascar 74% Noir
Pérou 39% Lait

LA TABLETTE VAUBAN - 6,50€

Avec les quais Vauban en 3D
Disponible en chocolat noir



Entremets

chocolatés

Nos entremets 5,40€ la part

FRUITS DEFENDUS

Meringue au chocolat, ganache noire 67%, copeaux de chocolat noir

TIRAMISU

Biscuit viennois parfumé au café, crémeux dulcey café, ganache mascarpone opalys 33%, glaçage miroir

OPERA

Biscuit Joconde parfumé café, crème au beurre café, ganache chocolat noir

TONKA

Biscuit chocolat, ganache chocolat noir 55%, crémeux à la fève de tonka, éclats de grué de cacao, glaçage noir

CACAOYER

Meringue aux amandes, ganache Jivara, copeaux chocolat lait

SUCCES NOISETTE

Ganache Jivara, éclats de nougatine, glaçage chocolat lait

3 CHOCOLATS

Dacquoise noisette, ganache noire, lait et ivoire

ÉCUREUIL

Dacquoise noisette, crème au beurre pralinée noisette, enrobée chocolat lait

PARIS BREST

Pâte à chou, crème diplomate pralinée

SAINT HONORÉ (nature ou avec fruits)

Pâte à chou, mousseline chantilly ou avec fruits rouges frais

MILLE FEUILLES (vanille ou chocolat)

Feuilletage, crème pâtissière à la vanille de Madagascar

Entremets

fruités

POIRIER

Biscuit viennois parfumé à la poire, crème mousseline aux poires caramel, copeaux de chocolat noir

FRAMBOISIER

Biscuit viennois, chantilly, framboises, copeaux de chocolat blanc

FRAISIER

Biscuit viennois, chantilly, fraises, copeaux de chocolat blanc

TUTTI FRUITS

Biscuit viennois, chantilly, assortiment de fruits, copeaux de chocolat blanc

LIMONATA

Biscuit viennois parfumé au Limoncello, crème citron, meringue italienne

FORET NOIRE

Biscuit chocolat parfumé au Kirsch, chantilly, griottes, copeaux chocolat noir

GRIOTTINE

Biscuit chocolat, crème diplomate, Kirsch, Griottes, enrobé finement de pâte d'amande

CASSIS NOISETTE

Dacquoise citron noisette, crémeux gianduja, confit de cassis, mousseline citron

Tartes

La part 3,70€

(suivant saison)

Carambar, Citron, Pamplemousse, Fraise, Framboise, Fruits de saison, Mandarine

Délicatesse

MACARONS

Réglette de 7 macarons **11,00€**

Boîte de 12 macarons **18€** - Boîte de 16 macarons **23€**

MIGNARDISES SUCRÉES 1,20€/pièce

Éclair, baba au rhum, tartelette aux fruits, coque chocolatée, chou chantilly, chou caramel, etc

PIÈCE MONTÉE

Traditionnelle en cône + nougatine **(3 choux) 5,00€/pers**

Avec forme spéciale + nougatine **(3 choux) 6,00€/pers**

Nous consulter pour toute autre demande



Les canapés

(minimum 10 pièces/ sorte) 1,20€ pièce

Saumon
Fromage frais, noix jambon
Jambon, oeufs, câpres
Crevettes, tomates cerises
Asperges

Les brochettes

(minimum 10 pièces/ sorte) 1,00€ pièce

Melon/ Kaki jambon cru
Lard pruneaux
Figue/ ananas magret de canard
(selon saison)

Les petits fours salés chauds

(minimum 10 pièces/ sorte) 1,10€ pièce

Croissant jambon
Allumette fromage
Feuilleté olive, saucisse ou anchois
Gougère
Tarte fromage, poireaux ou crabe
Quiche lorraine
Pizza

Les verrines

(minimum 8 pièces/ sorte) 1,40€/ pièce

Mousse de carottes, crevettes et olives noires
Mousse d'artichaut involtini
Guacamole, tomates confites, crevettes
Dés d'avocats, fromage frais aux herbes, graines de grenade
Mousson de canard, confit de figues, amandes éfilées
Crème de tomates, billes de chèvre, chips
Crème de poivrons, dés de chorizo, pignons de pin

Les pièces

Cocktail

24 pièces 33,60€/ 36 pièces 49€

Eclair Scandinave
Burger Comtois
Pan Bagnat
Macarons Foie Gras
Navette Saumon
Navette Mousson de Canard

Pain surprise

50 pièces 40,00€

Assortiment charcuteries, fromages et poissons

Par quoi

serrez-vous tenté ?



Pain surprise





PUREMENT CHOCOLAT
CLAUDE PÉQUIGNOT
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

Purement chocolat

35 rue de Belfort
Besançon
03 81 40 10 10

purementchocolat.pequignot@gmail.com

HORAIRES D'OUVERTURE :

Du mardi au samedi de 8h à 19h
Le dimanche de 8h à 12h

*Horaires
spéciales Pâques*

Du lundi 25 mars au samedi 30 mars de 8h à 19h
Le dimanche 31 mars et le lundi 1 avril de 8h à 12h30

Retrouvez nous sur notre site internet



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr

Création graphique PYRAMIDOR 02.41.311.888 - Photos non contractuelles



PUREMENT CHOCOLAT
CLAUDE PÉQUIGNOT
PÂTISSIER • CHOCOLATIER

BON DE COMMANDE

Spécial Pâques

Édition 2024

Nom :

Prénom :

Adresse mail :

Téléphone :

DÉSIGNATION	Noir	Lot	Blanc	Dulcey	Fruit	Prix unitaire (TTC)	Quantité	Total (TTC)
Sucettes en chocolat						2,00€		
Puzzle chocolat - Dino rider						9,90€		
Puzzle chocolat - Patchwork						9,90€		
Oeufs en chocolat - 90g						9,90€		
Oeufs en chocolat - 250g						27,50€		
Oeufs en chocolat - 450g						49,50€		
Poissons en chocolat - 110g						12,10€		
Poissons en chocolat - 250g						27,50€		
Poissons en chocolat - 400g						44,00€		
Lapins en chocolat - 170g						18,70€		
Lapins en chocolat - 350g						38,50€		
Lapins en chocolat - 500g						55,00€		
Poules en chocolat - 170g						18,70€		
Poules en chocolat - 280g						30,80€		
Poules en chocolat - 400g						44,00€		
Assortiment friture maison - 100g						9,80€		
Assortiment friture maison - 200g						19,60€		
Assortiment friture maison - 300g						29,40€		
Vache - 250g						25,30€		
Mouton - 300g						33,00€		
Licorne - 250g						27,50€		
Choco-Brachio - 450g						45,00€		
Choco-Rex - 450g						45,00€		
Choco-Tricera - 450g						45,00€		
Assortiment chocolat - 100g						11,50€		
Assortiment chocolat - 170g						18,60€		
Assortiment chocolat - 230g						24,50€		
Assortiment chocolat - 375g						39,20€		
Assortiment chocolat - 465g						49,00€		
Assortiment chocolat - 710g						73,50€		
Assortiment chocolat - 960g						98,00€		
Assortiment noisettes enrobées - 165g						11,60€		
Assortiment noisettes enrobées - 250g						17,20€		
Assortiment noisettes enrobées - 350g						19,90€		

DÉSIGNATION	Noir	Lait	Blanc	Dulcey	Fruit	Prix unitaire (TTC)	Quantité	Total (TTC)
Stenless (praliné noisettes)						3,80€		
Rocher Amande Nougatine						3,80€		
Pâte de noisette						3,80€		
Cacahuète						3,80€		
Pâte d'amande pistache						3,80€		
Les bouchées cocottes pralinés						3,80€		
Orangettes maison - 120g						15,50€		
Citronettes maison - 120g						15,50€		
Pâtes de fruits maison - 100g						7,50€		
Moulage Buste Victor Hugo - 120g						16,00€		
Moulage Lion de Belfort - 200g						18,50€		
Moulage petits Lion - 12g						11,50€		
Boite 6 marmottes guimauve - 100g						9,50€		
Boite 12 marmottes guimauve - 200g						17,40€		
Boite 6 marmottes pralinées - 200g						19,90€		
Boite 12 marmottes pralinées - 400g						38,60€		
Tablette 85% Noir						6,10€		
Tablette 65% Noir sans sucre						6,10€		
Tablette 41% Lait sans sucre						6,10€		
Tablette 40% Lait						6,10€		
Tablette 33% Blanc						6,10€		
Tablette 32% Blond						6,10€		
Tablette Komuntu 80% noir						6,10€		
Tablette Bélize 75% Noir						6,10€		
Tablette Vénézuéla 72% Noir						6,10€		
Tablette Costa Rica 70% noir						6,10€		
Tablette Rép. Dominicaine 68% Noir						6,10€		
Tablette Pur Ghana 68% Noir						6,10€		
Tablette Madagascar 64% Noir						6,10€		
Tablette Pérou 63% Noir						6,10€		
Tablette Brésil 62% Noir						6,10€		
Tablette Brésil 50% Lait						6,10€		
Tablette Rép. Dominicaine 46% Lait						6,10€		
Tablette Madagascar 33% Lait						6,10€		
Tablette Madagascar BIO 74% Noir						6,10€		
Tablette Pérou BIO 39% Lait						6,10€		
Tablette Les Quais Vauban						6,50€		
Total TTC =								€

- RÉGLEMENT PAR CB
 RÉGLEMENT EN ESPÈCES
 RÉGLEMENT PAR CHÈQUE



PUREMENT CHOCOLAT
 35 rue de Belfort - 25000 Besançon
 03 81 40 10 10
 purementchocolat.pequignot@gmail.com

