

EDWART



CATALOGUE
2025



NOTRE MISSION : VOUS EMBARQUER DANS UNE AVENTURE HORS DU COMMUN

Prendre part à l'aventure Edwart, c'est...

...faire preuve d'audace et se laisser transporter dans un périple gustatif aux saveurs multiples.

...partir à la découverte de Paris, « ville-monde », et de ses trésors culinaires, culturels et artistiques.

...la garantie de savourer des chocolats 100% artisanaux, fins, subtils et séquencés.

...partir à la rencontre d'une équipe passionnée qui vous fera oublier tous vos préjugés sur le chocolat pour en ressortir avec un regard nouveau.

Alors, prêts pour l'aventure... ?

NOS ENGAGEMENTS



Tous nos chocolat sont fabriqués dans notre atelier situé en Ile-de-France (Vitry-sur-Seine)



Un savoir-faire et une fabrication totalement artisanale



Des matières premières d'exception



Un accueil 7/7 dans nos 4 boutiques parisiennes



Une équipe commerciale experte et réactive



Commandes multi-adresses gérées par nos soins



Livraison par coursier Paris et petite couronne



Zones livrables : France, Europe, Asie & Moyen-Orient

SOMMAIRE

| COLLECTION SPÉCIALE : NOËL | p.4 - 7

| NOS COFFRETS « DÉCOUVERTE » | p.8

| NOS COFFRETS « DÉCOUVERTE EXCLUSIF » | p.9

| NOS COFFRETS « EXPÉRIENCE » | p.10

| À LA CUILLÈRE | p.11

| LES ORIGINES DU CHOCOLAT | p.12

| DU FÛT À LA TABLETTE | p.13

| LES GRIGNOTAGES | p.14

| LES CONFITS & MENDIANTS | p.14

| LES BARRÉES | p.15

| PERSONNALISATION | p.16

| LES SERVICES D'EDWART | p.17

| LES BONBONS | p.18

| INFOS PRATIQUES | p.19



COLLECTION DE NOËL : LES SUPRENANTES AVENTURES DU PÈRE-NOËL À PARIS !

Edwart célèbre la magie de Noël avec humour, tendresse et un brin de malice. Ces scènes, aussi drôles que poétiques, donnent vie à un Père Noël inattendu, dans un Paris féérique. Cette année, le Père Noël a troqué son traîneau pour une virée haute en couleur dans les rues de Paris... et c'est chez Edwart qu'il a posé ses valises !

Dans une série d'illustrations signées Nolwenn Denis, découvrez un Noël plein de tendresse, d'humour et... de maladresse.



LE CALENDRIER DE L'AVENT

Ce calendrier de l'Avent renferme les créations emblématiques de la maison : pralinés, noisettes enrobées, orangettes qui font partie de la gamme classique ; ainsi que quelques surprises inédites : pâtes de fruit à la poire et la vanille de Madagascar, guimauves à la vanille de Madagascar, caramels fondants ou encore sablés aux épices de Noël (épices Chaï et cannelle de Zanzibar).

285g | 46,92€ HT

À retrouver en exclusivité dans les boutiques Edwart dès le 05 novembre 2025
Concorde, Marais, Batignolles et Ternes
Et sur la boutique en ligne : www.edwart.fr



LES SUPRENANTES AVENTURES DU PÈRE-NOËL À PARIS !



LE COFFRET DE CHOCOLATS

Cette année, Edwart fait appel à Nolwenn Denis pour illustrer sa collection. Il dévoile ainsi des fourreaux hauts en couleur pour plonger dans l'univers de Paris à Noël. Comme chaque année, deux bonbons de chocolat inédits font leur entrée aux côtés des ganaches et pralinés incontournables de la maison :



DOUCEUR HIVERNALE : Une ganache qui révèle l'alliance subtile entre la fraîcheur du litchi sublimée par l'acidité élégante de la framboise. Une bouchée tout en contraste, aussi légère qu'intense.



ÉCLAT DE L'OUEST : La création audacieuse d'un bonbon bi-couche où l'intensité du praliné sésame noir s'équilibre avec la douceur florale d'une ganache parfumée au jasmin.

25 chocolats
135g | 27,96€ HT

49 chocolats
265g | 43,60€ HT

À retrouver en exclusivité dans les boutiques Edwart dès le 05 novembre 2025
Concorde, Marais, Batignolles et Ternes
Et sur la boutique en ligne : www.edwart.fr



LES SUPRENANTES AVENTURES DU PÈRE-NOËL À PARIS !



LE PÈRE NOËL IMBRIQUÉ

Direction les toits de Paris, où le Père Noël tente de passer par la cheminée de la boutique Edwart... mais le voilà coincé dans un mur !

Cette scène gourmande se décline en deux versions :

Chocolat noir : Posés sur un socle garni d'un praliné au sarrasin japonais, se trouvent le Père Noël et le mur. Une création intense et festive en chocolat noir.

Chocolat au lait : Le Père Noël et le mur reposent sur un socle au praliné noisette du Piémont. Une création toute en douceur en chocolat au lait.

350g | À partir de 37,50€ HT

LE PÈRE NOËL RENVERSANT

Dans le Jardin des Tuileries, le Père Noël fait de la patinoire. Toujours aussi maladroit, il tombe dans la neige. Heureusement, il se réchauffe grâce au chocolat chaud Edwart à Rivoli. Ce tableau existe en deux versions :

Chocolat noir : Le Père Noël, réalisé en chocolat noir, se niche dans un dôme enneigé croustillant au praliné sarrasin japonais. Une création chaleureuse et réconfortante.

Chocolat au lait : Le socle au praliné noisette du Piémont et le Père Noël en chocolat au lait offrent une expérience à la fois craquante et fondante.

250g | À partir de 24,58€ HT



COURONNE DE NOËL

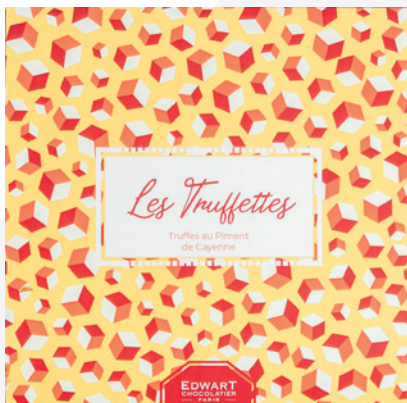
Une couronne de houx agrémentée de croustibilles, sublimerait votre décoration de Noël. Le détail chocolaté à ne pas oublier.

Cette couronne renferme un **praliné noisette délicatement parfumé à la cannelle de Zanzibar**. Elle s'enrobe de **chocolat noir ou lait**, selon les envies. Pour créer un jeu de contraste, **les croustibilles s'inversent** : celles au lait accompagnent la couronne noire, tandis que celles au chocolat noir relèvent la couronne au lait.

110g | À partir de 24,17€ HT

À retrouver en exclusivité dans les boutiques Edwart dès le 05 novembre 2025
Concorde, Marais, Batignolles et Ternes
Et sur la boutique en ligne : www.edwart.fr

NOS COFFRETS « TRUFFES »



TRUFFETTES PIMENT DE CAYENNE

Nos truffettes au piment vous emmène dans un périple entre volcans, terre et feu. Le mariage entre chocolat Grand Cru de Papouasie-Nouvelle-Guinée et piment de Cayenne dévoile des notes fumées et pimentées qui se dévoilent progressivement sur le palais.

16 TRUFFETTES - 90g | 18,96€ HT

TRUFFETTES HUILE D'OLIVE BIO AOP

Nos truffettes à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence fait voyager entre région montagneuse du Guatemala et Provence. L'olive noire sublime les notes séquencées du chocolat Grand Cru du Guatemala et apporte à nos truffes un arôme délicieusement acidulé.

16 TRUFFETTES - 90g | 18,96€ HT



À retrouver en exclusivité dans les boutiques Edwartz dès le 05 novembre 2025
Concorde, Marais, Batignolles et Ternes
Et sur la boutique en ligne : www.edwartz.fr

NOS COFFRETS « DÉCOUVERTE »

Notre coffret « Découverte » est la promesse d'un voyage atypique à la découverte d'ingrédients d'exception.

Assortiment de ganaches et de pralinés audacieux. Ce coffret dévoile l'étendue du savoir faire Edwart avec des chocolats fabriqués à partir de cacao Grand Cru.

Chaque chocolat révèle une succession de notes finement équilibrées et vous emporte dans une expérience unique.



9 CHOCOLATS
50g | 11,84€ HT



16 CHOCOLATS
90g | 18,95€ HT



25 CHOCOLATS
140g | 26,54€ HT



36 CHOCOLATS
200g | 34,12€ HT



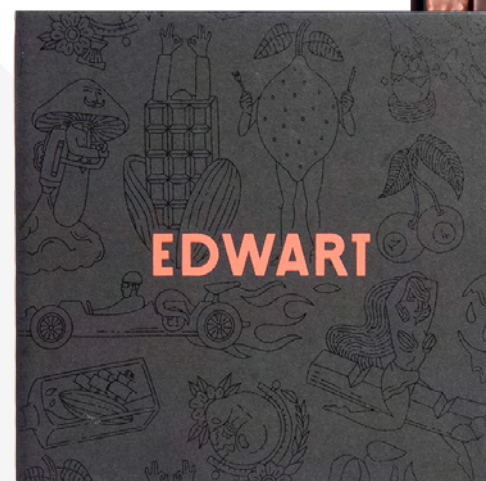
49 CHOCOLATS
270g | 43,60€ HT



64 CHOCOLATS
355g | 53,08€ HT



81 CHOCOLATS
450g | 65,40€ HT



100 CHOCOLATS
550g | 79,62€ HT



NOS COFFRETS « DÉCOUVERTE EXCLUSIF »

EXCLUSIF GANACHE

Nos ganaches sont composées de chocolat Grand Cru et de crème infusée avec des ingrédients d'exceptions.



EXCLUSIF CHOCOLAT NOIR

Notre coffret noir est taillé pour les amateurs de saveurs intenses avec une sélection de ganache et de pralinés noirs.

9 CHOCOLATS - 50g | 12,50€ HT 36 CHOCOLATS - 200g | 34,12€ HT 81 CHOCOLATS - 450g | 65,40€ HT
16 CHOCOLATS - 90g | 18,95€ HT 49 CHOCOLATS - 270g | 43,60€ HT 100 CHOCOLATS - 550g | 79,62€ HT
25 CHOCOLATS - 140g | 26,54€ HT 64 CHOCOLATS - 355g | 53,08€ HT

Ces 4 assortiments sont disponibles dans toutes les tailles de coffret. Tous nos bonbons sont fabriqués artisanalement à partir de chocolat Pure Plantation. Pour toute création d'assortiment, nos chocolatiers vous accompagnent dans la sélection des chocolats.

EXCLUSIF LAIT

Notre coffret lait dévoile le meilleur de nos recettes de chocolats enrobés de chocolat au lait Grand Cru de Tanzanie.



NOS COFFRETS « EXPÉRIENCE »

« L'AUTHENTIQUE »

Assortiment 36 pralinés authentiques.

Ce coffret de 36 chocolats est dédié à tous les amoureux de recettes traditionnelles. 6 de nos plus beaux pralinés, enrobés de chocolat Grand Cru.

36 CHOCOLATS - 200g | 35,07€ HT



« DÉVIATION »

Assortiment de 25 ganaches pralinés vegan.

Ce coffret de 25 chocolats est uniquement composé de recettes vegan. Des pralinés et des ganaches réalisées à partir d'ingrédients d'exception et sans aucune matière animale.

25 CHOCOLATS - 135g | 29,38€ HT

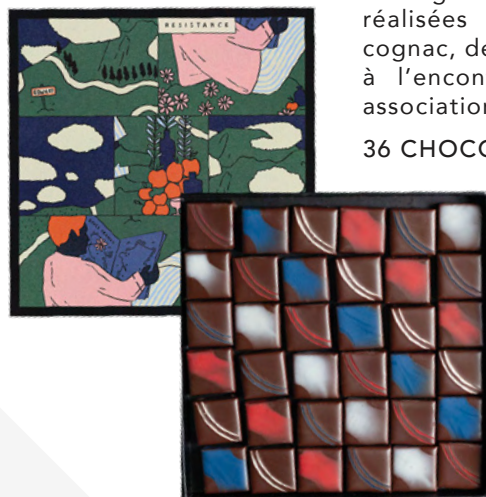


« RESISTANCE »

Assortiment 36 ganaches authentiques.

Ce coffret célèbre l'alliance entre spiritueux d'exception français et chocolats Grands Crus. Ces ganaches aux notes équilibrées sont réalisées à partir de rhum, de whisky, de cognac, de Bas Armagnac et de Wozka et vont à l'encontre de tous les préjugés sur les associations entre chocolat et spiritueux.

36 CHOCOLATS - 200g | 36,96€ HT

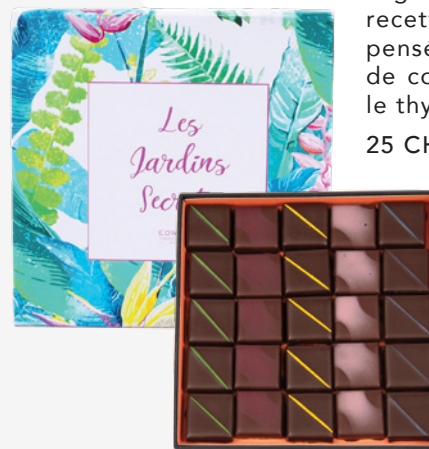


« LES JARDINS SECRETS »

Assortiment de Ganache Florales et Végétales

Ce coffret est composé de chocolats aux notes végétales, florales et fruitées. Il dévoile des recettes de ganaches douces et subtiles, pensées à partir d'ingrédients tels que la feuille de combava, le thé oolong, la menthe fraîche, le thym ou encore la fleur de jasmin.

25 CHOCOLATS - 135g | 29,38€ HT



À LA CUILLÈRE



PRALINÉ À TARTINER « LE GRAIN »

Praliné fait maison composé d'éclats de noisettes françaises caramélisées et de chocolat au lait.

POT DE 240g | 13,74€ HT



PRALINÉ À TARTINER « LE GRAIN NOIR »

Aucune matière animale dans cette version du Grain boostée en noisette.

POT DE 240g | 15,17€ HT



PRALINÉ À TARTINER « LE GRAIN VERT »

La composition irréprochable du « Grain Vert » apporte à cette déclinaison de praliné un goût incomparable. La star de cette pâte à tartiner ? La pistache d'Iran, qui représente 47% de la recette.

POT DE 240g | 23,70€ HT



PRALINÉ À TARTINER « RÉMINISCENCE »

Un mélange onctueux de noisettes (58% de la recette !) et de chocolat au lait Grand cru. Tartinez, dégustez et laissez-vous transporter dans votre plus tendre enfance.

POT DE 240g | 13,74€ HT



LES ORIGINES DU CHOCOLAT



« GRAND CRU »

Autant de notes délicates que d'origines paradisiaques pour cette sélection des meilleurs chocolats au monde.
15 tablettes de chocolat Pure Plantation

TABLETTE DE 80g | À partir de 7,50€ HT



« GARNIE »

Ces tablettes cachent bien leur jeu : elles recèlent en leur sein de puissants concentrés de gourmandise.
Gianduja, Praliné Cumin, Praliné Maïs

TABLETTE DE 80g | À partir de 9,17€ HT



« PARSEMÉE »

Du chocolat Grand Cru parsemé d'ingrédients d'exception, des mariages de saveurs inattendus et des textures étonnantes...
Grué fleur de sel, Amandes et noisettes torréfiées

TABLETTE DE 80g | À partir de 10,42€ HT

Edwin Yansané, chef chocolatier d'Edwart et son ami Marc Chinchole, fondateur de l'Instant Cacao à Paris, partagent la même passion pour les spiritueux d'exception. Avec cette volonté toujours plus forte de repousser les limites de leur savoir-faire, ils créent leurs premières tablettes de chocolat réalisées à partir de fèves vieilles en fûts appartenant à des distilleries de renom.

Une nouvelle expérience de dégustation dans laquelle le cacao révèle les arômes des spiritueux sans contenir d'alcool.



« HSE »

Les fèves de Belize (Trinitario) ont reposé 10 mois dans un fût en chêne français (Foudre) ayant contenu du Rhum HSE agricole élevé sous bois..

TABLETTE DE 60g | À partir de 16,11€ HT



« COGNAC »

Les fèves de cacao Grand Cru d'Équateur ont reposé environ 12 mois dans un fût de chêne français (pédonculé) ayant contenu de Cognac 1978-1985. Domaine Groperrin.

TABLETTE DE 60g | À partir de 16,11€ HT

LES ORIGINES DU CHOCOLAT



INDONESIE 55% REP. DOMINICAINE 46% VENEZUELA 70%

Notes : Lactée, muesli et canneberge puis cuir foin fumé



Notes : rondes, lactées, acides, fruitées



Notes : rondes, fruitées et florales



GUATEMALA 73%%

Notes : banane, de tanins, d'olive, acidulées, corsées



VIETNAM 85%

Notes : agrumes et fruits secs



PAPOUASIE 70%

Notes : poire acidulée, foin et terre fumée

COFFRET 6 MINI-TABLETTES

La promesse d'un voyage sensoriel à la découverte de six Grands Crus aux saveurs exceptionnelles. Chacun de ces terroirs est associé à des notes gustatives uniques : rondes, florales, épicées, fumées... Une expérience de dégustation inoubliable.

INDISPONIBLE



LES GRIGNOTAGES



L'AMANDIER

Une cascade d'amandes caramélisées parsemées d'une délicate poudre de cacao.

TUBE DE 150g | 17,53€ HT



LE NOISETIER

La puissance aromatique de la noisette enrobée d'un chocolat au lait craquant.

TUBE DE 140g | 17,53€ HT



LES GRIGNOTINES

De fines lamelles d'amandes et du riz soufflé enrobés de chocolat formant des pépites gourmandes et croustillantes.

TUBE DE 80g | 11,84€ HT

LES CONFITS & MENDIANTS

ORANGETTES BIO

Des lamelles d'orange bio trempées à la main dans un chocolat noir du Venezuela.

BOITE DE 120g | 15,63€ HT



CITRONNETTES

De délicieuses lamelles de citrons italiens enrobées d'une fine couche de chocolat noir.

BOITE DE 120g | 15,63€ HT



GINGEMBRETTES

Des lamelles de gingembre enrobées d'une couche de chocolat noir. Explosives !

BOITE DE 160g | 17,53€ HT



PALETS DE GOJI

Entre Chine et Japon, ce petit palet est un concentré d'Asie au cœur d'un chocolat floral, fondant et fruité.

BOITE DE 100g | 13,74€ HT



LES BARRÉES EDWART



LA BARRÉE « GRAIN »

Notre barre au chocolat au lait renferme notre fameux praliné à tartiner « Le Grain ».

Garniture : praliné à la noisette, au chocolat au lait et aux éclats de noisettes caramélisées croustillants.

BARRE DE 30g | 3,75€ HT



LA BARRÉE « GRAIN VERT »

Cette barre est garnie de praliné à la sublime pistache d'Iran. Elle est enrobée de chocolat au lait Grand Cru.

Garniture : praliné à la pistache d'Iran au chocolat au lait.

BARRE DE 30g | 4,17€ HT



LA BARRÉE « CACAHUÈTE »

La Barrée cacahuète est garnie d'un praliné à la cacahuète. Elle est enrobée de chocolat au lait de Tanzanie 38%. Sa particularité ? Une texture savamment croustillante révélée par une multitude d'éclats de cacahuète et d'un pointe de fleur de sel.

Garniture : praliné cacahuète 100% artisanal.

BARRE DE 30g | 4,17€ HT



LA BARRÉE « GRAIN NOIR »

Cette barre est garnie d'un praliné vegan (100% chocolat noir) aux graines de sarrasin bio torréfiées.

Garniture : praliné à la graine de sarrasin torréfiée au chocolat noir.

BARRE DE 30g | 4,26€ HT



PERSONNALISATION

Pour vos cadeaux ou vos événements, personnalisez votre coffret et profitez de solutions sur-mesure.



GLISSER UNE CARTE

Pour adresser un message personnel, nous glissons dans le coffret une carte avec votre texte et/ou votre logo.

Délai : 1 semaine
(à compter de la validation de votre BAT)



PARER D'UN FOURREAU

Pour briller au premier coup d'œil, nous habillons le coffret d'un étui à votre image.

Délai : 2 semaines
(à compter de la validation de votre BAT)



CRÉER LE GRAPHISME

Pour créer le fichier nécessaire à la personnalisation, nous vous faisons parvenir un gabarit que vous adaptez selon vos envies ou nous le réalisons pour vous à partir de vos indications.



LES SERVICES D'EDWART



CADEAUX D'AFFAIRES

Offrir un moment de gourmandise à vos collaborateurs, remercier vos clients ou vos partenaires ou bien développer un cadeau d'affaire autour du chocolat. Selon vos besoins et votre budget, notre service commercial vous accompagne pour chaque attention.



COMITES D'ENTREPRISES

Notre service dédié aux comités d'entreprises permettra à vos collaborateurs de bénéficier de conditions préférentielles tout au long de l'année :



HOTELS ET RESTAURANTS

Coffrets et Amenities personnalisés, chocolat chaud réalisé à partir de cacao grands crus, création de recette sur mesure. Nous proposons une offre adaptée à chacun de nos hôtels et restaurants partenaires.

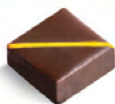


ATELIERS ET ÉVÈNEMENTS

Premiers pas autour du chocolat dans notre boutique-atelier de Concorde ou initiation aux grands crus de cacao en entreprise... nous proposons des ateliers et évènements sur mesure.



LES BONBONS EDWART



CITRONNADE
Ganache au citron bio.
French organic lemon ganache.



EDUARTA
Ganache au chocolat noir Grand Cru de République Dominicaine.
Dominican Republic dark chocolate ganache.



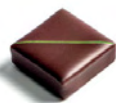
BUSH SAUVAGE
Ganache aux deux poivres.
(Poivre sauvage de Madagascar et poivre de Zanzibar).
Two peppers ganache.



APOLLON
Ganache au laurier.
Bay leaf ganache.



LE FUMET
Ganache au chocolat noir de Papouasie-Nouvelle-Guinée.
Papua dark chocolate ganache.



VERTE FEUILLE
Ganache à la menthe fraîche.
Fresh mint ganache.



L'AMAZONE
Ganache à la vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée.
Papua vanilla ganache.



L'ITALIEN
Ganache au mascarpone.
Mascarpone ganache.



JARDINS D'ÉTÉ
Ganache à la mangue, basilic et poivre Timut.
Mango, basil and Timut pepper ganache.



MACHU ICCHU
Ganache au chocolat au lait du Pérou.
Peruvian milk chocolate ganache.



OOLONG
Ganache au thé Oolong de Kagoshima.
Kagoshima oolong tea ganache.



VANILLA PANGANG
Praliné à la vanille grillée de Papouasie-Nouvelle-Guinée.
Papua grilled vanilla praline.



CILANTRO
Praliné à la graine de coriandre.
Coriander seed praline.



BLE NOIR
Praliné au sarrasin japonais.
Japanese buckwheat praline.



JIANG
Praliné au gingembre.
Ginger praline.



TAJ MAHAL
Praliné au curry et fleur de sel.
Indian curry and sea salt praline.



LITTLE BIG ROCK (NOIR OU LAIT)
Praliné amande et noisette.
Almond and hazelnut praline.



KER EWART
Praliné à la feuilletine.
Crispy butter crepe-flavoured praline.



LA FRANÇAISE
Praliné à la noisette.
Hazelnut praline.



MILLE ET UNE NUITS
Praliné à la graine de sésame.
Sesame seed praline.



YAKIMESHI
Praliné au riz grillé japonais.
Japanese grilled rice praline.



BOUYE
Praliné au bouye
(fruit du Baobab).
Bouye (Baobab fruit) praline.

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES



+33 (0)9.81.93.48.92



entreprise@edwart.fr

Nos équipes sont disponibles pour toutes demandes ou questions.

NOS BOUTIQUES

BOUTIQUE MARAIS

17 rue Vieille du Temple - Paris IVe

BOUTIQUE-ATELIER CONCORDE

244 rue de Rivoli - Paris Ier

BOUTIQUE BATIGNOLLES

67 rue des Dames - Paris XVIIeme

BOUTIQUE TERNES

10 rue Bayen - Paris XVIIeme

RETROUVEZ-NOUS AUSSI :

sur la boutique en ligne :

www.edwart.fr



@EDWARTCHOCOLATIERPARIS