

EDWART



CATALOGUE
2026



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 déguster des chocolats 100% artisanaux, fins, subtils et aux notes parfaitement séquencées.

...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.

Prêts pour l'aventure... ?

NOS ENGAGEMENTS



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



Un savoir-faire et une fabrication entièrement artisanale



Des matières premières d'exception



Un accueil 7/7 dans nos 5 boutiques parisiennes



Une équipe commerciale experte et réactive



Commandes multi-adresses gérées par nos soins



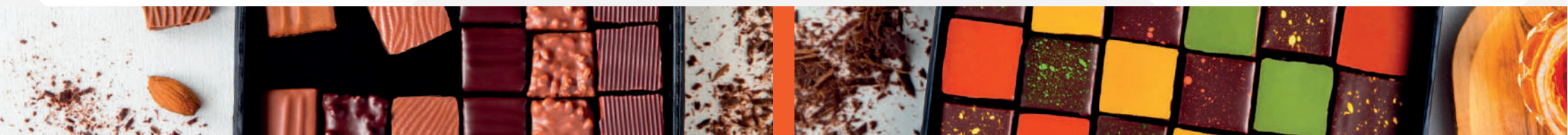
Livraison par coursier Paris et petite couronne



Zones de livraison : France, Europe, Asie & Moyen-Orient

SOMMAIRE

- | COLLECTION SPÉCIALE : NOËL | p.4 - 7
- | NOS COFFRETS « DÉCOUVERTE » | p.8
- | NOS COFFRETS « EXCLUSIF » | p.9
- | NOS BONBONS | p.10
- | NOS COFFRETS « EXPÉRIENCE » | p.11
- | À LA CUILLÈRE | p.12
- | LES ORIGINES DU CHOCOLAT | p.13 - 14
- | DU FÛT À LA TABLETTE | p.15
- | NOS GRIGNOTAGES | p.16
- | NOS CONFITS & MENDIANTS | p.16
- | NOS BARRÉES | p.17
- | PERSONNALISATION | p.18
- | NOS SERVICES EDWART | p.19
- | INFOS PRATIQUES | p.20



COLLECTION DE NOËL : LES CHRONIQUES DES RENNES !

Edwart célèbre la magie de Noël dans un Paris animé, lumineux et plein de douceur. Cette année, d'adorables rennes s'invitent dans les rues de la capitale et prennent part aux préparatifs des fêtes avec tendresse, fantaisie et gourmandise.

À travers une série d'illustrations de Charlotte Martin et de créations chocolatées, la maison imagine un Noël parisien joyeux, délicatement espiègle et résolument enchanté.



LE CALENDRIER DE L'AVENT

Ce calendrier de l'Avent renferme les créations emblématiques de la maison : pralinés, noisettes enrobées et orangettes, à savourer seul ou à partager, ainsi que quelques surprises inédites pour faire durer la magie jusqu'aux fêtes. On y découvre notamment une pâte de fruits au mucilage, une guimauve enrobée à la fleur d'oranger, un caramel cacao, un praliné cajou aux épices cajun, ainsi que plusieurs douceurs croustillantes, épicées et gourmandes.

285g | 46,92€ HT

À retrouver en exclusivité dès le 5 novembre 2026 dans nos 5 boutiques Edwart : Concorde, Marais, Batignolles, Ternes et Passy.
Également disponible sur notre boutique en ligne : www.edwart.fr



@thetravelbuds

LES CHRONIQUES DES RENNES !



25 CHOCOLATS
140g | 27,49€ HT

49 CHOCOLATS
270g | 43,60€ HT

LE COFFRET DE CHOCOLATS

Cette année, Edwart fait appel à Charlotte Martin 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 :



FEU D'HIVER : Un praliné cajou, enrobé de chocolat noir du Nicaragua, relevé par la chaleur des épices cajun. Une création gourmande et audacieuse, où la douceur du fruit sec rencontre une intensité subtilement épicée.



LUEUR D'AGRUMES : Un bonbon bi-couche, enrobé de chocolat du Nicaragua, qui associe une ganache rooibos à une gelée mandarine-timur. Une alliance délicate entre la douceur du rooibos, l'éclat de la mandarine et une pointe épicée de timur.

À retrouver en exclusivité dès le 5 novembre 2026 dans nos 5 boutiques Edwart :
Concorde, Marais, Batignolles, Ternes et Passy.
Également disponible sur notre boutique en ligne : www.edwart.fr



LES CHRONIQUES DES RENNES !



LE RENNE GOURMAND

Devant la boutique Edwart de la rue de Rivoli, un petit renne fait une pause bien méritée. Attiré par l'odeur des douceurs de Noël, il s'arrête pour savourer un chocolat chaud et profiter d'un moment de calme avant l'agitation des fêtes. Cette création se décline en deux versions :

Chocolat noir : le renne repose sur un socle de praliné au sarrasin et révèle un intérieur garni de noisettes enrobées et de croustibilles noires.

Chocolat au lait : le renne repose sur un socle de praliné au sarrasin et révèle un intérieur garni de noisettes enrobées et de croustibilles au lait.

210g | À partir de 24,58€ HT

LE RENNE LIVREUR

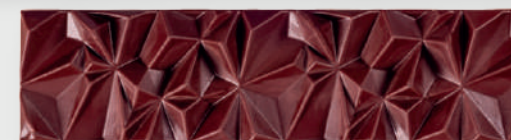
Dans les rues de Paris, un renne prend le volant de sa voiture pour livrer les créations Edwart aux plus gourmands. Coffrets et tablettes à bord, il file d'une adresse à l'autre, emporté par la course joyeuse de Noël. Cette création existe en deux versions :

Chocolat noir : le renne et sa voiture reposent sur un socle au sésame noir avec un intérieur garni de croustibilles lait et noir.

Chocolat au lait : le renne et sa voiture reposent sur un socle au sésame noir avec un intérieur garni de croustibilles lait et noir.

290g | À partir de 37,50€ HT

À retrouver en exclusivité dès le 5 novembre 2026 dans nos 5 boutiques Edwart : Concorde, Marais, Batignolles, Ternes et Passy.
Également disponible sur notre boutique en ligne : www.edwart.fr



TABLETTE FOURRÉE

Cette tablette gourmande dévoile un cœur gianduja noisette biscuité, pour un instant de douceur à savourer pendant les fêtes. Elle existe en deux versions :

Chocolat noir : Une tablette en chocolat noir garnie d'un gianduja noisette, sublimé par des notes de sobacha, de gruë de cacao et de fleur de sel.

Chocolat au lait : Une tablette en chocolat au lait garnie d'un gianduja noisette, sublimé par des notes de sobacha, de gruë de cacao et de fleur de sel.

220g | À partir de 24,17€ HT

NOS COFFRETS « TRUFFES »



TRUFFETTES PIMENT DE CAYENNE

Nos truffettes au piment vous entraînent dans un voyage 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 s'expriment 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 font 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 dès le 5 novembre 2026 dans nos 5 boutiques Edwart : Concorde, Marais, Batignolles, Ternes et Passy. Également disponible sur notre boutique en ligne : www.edwart.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 cacaos Grand Cru.

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



1 CHOCOLAT
5,5g | Prix sur devis



4 CHOCOLATS
22g | 5,69€ HT



9 CHOCOLATS
50g | 11,84€ HT



49 CHOCOLATS
270g | 43,05€ HT



64 CHOCOLATS
355g | 53,08€ HT



16 CHOCOLATS
90g | 18,95€ HT



25 CHOCOLATS
140g | 26,54€ HT



36 CHOCOLATS
200g | 34,12€ HT

100 CHOCOLATS
550g | 79,62€ HT



EDWART

NOS COFFRETS « EXCLUSIF »

EXCLUSIF GANACHE

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



EXCLUSIF CHOCOLAT NOIR

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

9 CHOCOLATS - 50g | 11,84€ HT 36 CHOCOLATS - 200g | 34,12€ HT 64 CHOCOLATS - 355g | 53,08€ HT
16 CHOCOLATS - 90g | 18,95€ HT 49 CHOCOLATS - 270g | 43,05€ HT 100 CHOCOLATS - 550g | 79,62€ HT
25 CHOCOLATS - 140g | 26,54€ 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.

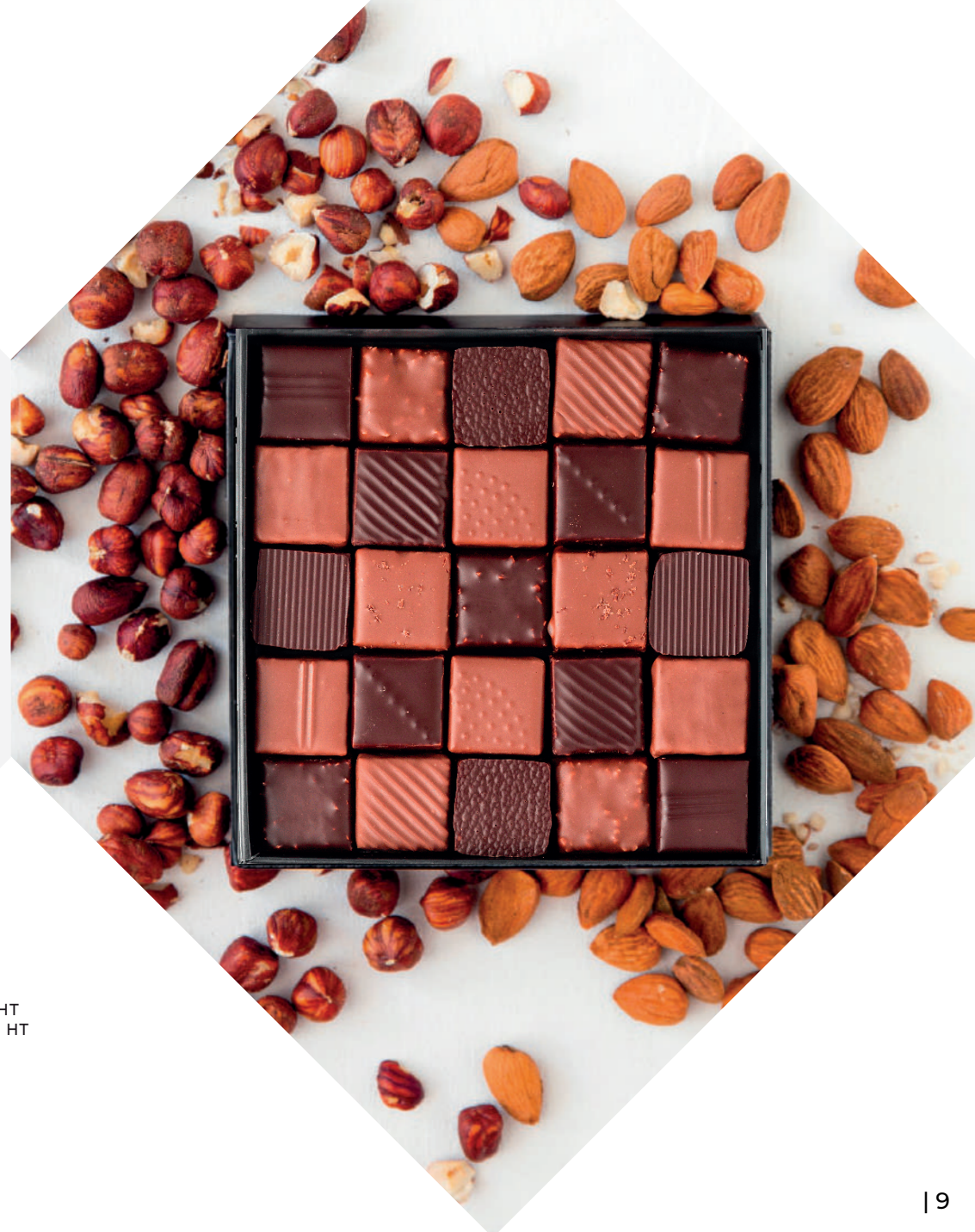
EXCLUSIF LAIT

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



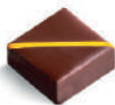
EXCLUSIF PRALINÉ

Nos pralinés, onctueux et croustillants, sont 100% faits maison et sont composés de chocolat Grand Cru, de noisettes et d'amandes d'exception.

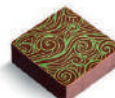


LES BONBONS EDWART

GANACHES :



CITRONNADE (NOIR)
Ganache au citron bio français Menton
Organic French lemon ganache



DUARTA (NOIR)
Ganache au chocolat noir de République Dominicaine 73%
73% dark chocolate ganache from the Dominican Republic



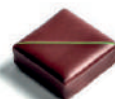
BUSH SAUVAGE (NOIR)
Ganache aux deux poivres Madagascar & Zanzibar
Two-peppers ganache Madagascar & Zanzibar



APOLLON (NOIR)
Ganache infusée au laurier
Bay leaf-infused ganache



LE FUMET (NOIR)
Ganache au chocolat noir de Papouasie 70%
70% dark chocolate ganache from Papua



VERTE FEUILLE (NOIR)
Ganache infusée à la feuille de menthe
Mint leaf infused ganache



L'AMAZONE (NOIR)
Ganache à la vanille givrée d'Indonésie
Indonesian frosted vanilla ganache



JARDIN D'ÉTÉ (LAIT)
Ganache à la mangue, basilic et poivre Timut
Mango, basil and Timut pepper ganache



L'ITALIEN (LAIT)
Ganache au mascarpone
Mascarpone ganache



MACHU PICCHU (LAIT)
Ganache au chocolat du Pérou 50%
50% Peruvian chocolate ganache



OOLONG (NOIR)
Ganache au thé oolong de Kagoshima
Kagoshima oolong tea ganache



VANILA PANGANG (BASE AMANDE) 
Praliné vanille grillé de Madagascar
Madagascar roasted vanilla praline



CILANTRON (BASE NOISETTE)
Praliné à la graine de coriandre
Praline with coriander seeds



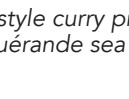
BLÉ NOIR (BASE AMANDE) 
Praliné au sarrasin japonais
Japanese buckweat praline



JIANG (BASE NOISETTE)
Praliné au gingembre du Népal
Nepalese ginger praline



TAJ MAHAL (BASE AMANDE)
Praliné au curry style Madras et fleur de sel de Guérande
Madras-style curry praline with Guérande sea salt



BOUYE (BASE NOISETTE)
Praliné au bouye (fruit du baobab)
Bouye (baobab fruit) praline



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



KER EDWART (BASE NOISETTE)
Praliné à la feuilletine
Crispy butter-crepe flavoured praline



LA FRANÇAISE (BASE NOISETTE)
Praliné à la noisette
Hazelnut praline



MILLE ET UNE NUITS (BASE AMANDE)
Praliné à la graine de sésame grillé
Praline with toasted sesame seeds



YAKIMESHI (BASE AMANDE)
Praliné au riz grillé
Roasted rice praline



NOS COFFRETS « EXPÉRIENCE »

« L'AUTHENTIQUE »

Assortiment 36 pralinés authentiques.

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

36 CHOCOLATS - 200g | 35,07€ HT

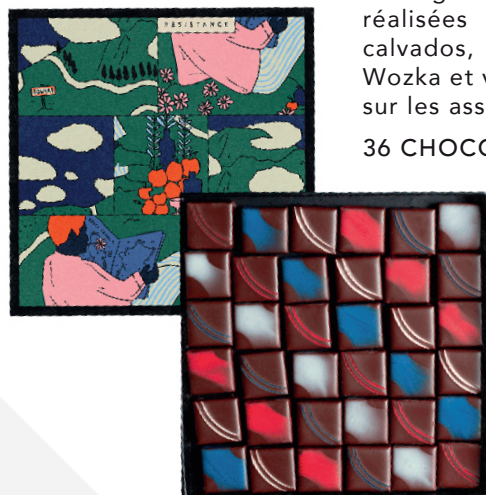


« RESISTANCE »

Assortiment 36 ganaches noires aux spiritueux.

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 calvados, de Bas Armagnac, de cognac 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



« DÉVIATION »

Assortiment de 25 ganaches et pralinés vegans.

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

25 CHOCOLATS - 135g | 29,38€ HT



« LES JARDINS SECRETS »

Assortiment de ganaches noires aux notes florales et végétales

Ce coffret est composé de chocolats aux notes végétales, florales et fruitées. Il dévoile des recettes de ganaches douces et subtiles, inspirées par des ingrédients tels que le thé oolong, la rose, la menthe, le cassis, la baie sauvage d'Andaliman et le citron bio.

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 et riche en noisettes.

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 et 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

LES ORIGINES DU CHOCOLAT



INDONESIE 55% REP. DOMINICAINE 46% VENEZUELA 70%

Notes : Lactée, muesli et canneberge puis cuir foin fumé



Notes : rondes, lactées, acidulées et fruitées



Notes : rondes, fruitées et florales



GUATEMALA 73%

Notes : banane, tanins, olive, acidulées, corsées



VIETNAM 85%

Notes : agrumes et fruits secs



PAPOUSIE 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



Edwin Yansané, fondateur 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 dans des fûts provenant de distilleries de renom.

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



« TOURBE »

Les fèves du Congo Babungwe (Trinitario) ont reposé 6 à 8 mois dans un fût de chêne américain (ex-bourbon) ayant contenu le Dieil, whisky tourbé de la distillerie Naguelann.

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 du Cognac du Domaine Groperrin 1978-1985.

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

NOS GRIGNOTAGES



L'AMANDIER

Une cascade d'amandes caramélisées, saupoudrées 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

NOS CONFITS & MENDIANTS



ORANGETTES BIO

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

BOÎTE DE 120g | 15,63€ HT



CITRONNETTES

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

BOÎTE DE 120g | 15,63€ HT



GINGEMBRETTES

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

BOÎTE DE 160g | 17,53€ HT



MENDIANTS

Un palet gourmand sublimé par des cranberries, des noisettes et des amandes, décliné en chocolat noir du Nicaragua ou en chocolat au lait du Costa Rica. Un grand classique Edwart !

BOÎTE DE 90g | 13,74€ HT





LA BARRÉE « GRAIN »

Notre barrée au chocolat au lait Grand Cru du Costa Rica, renferme notre fameux praliné à tartiner « Le Grain ».

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

BARRÉE DE 30g | 3,75€ HT



LA BARRÉE « GRAIN VERT »

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

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

BARRÉE DE 30g | 4,17€ HT



LA BARRÉE « CACAHUÈTE »

Cette barrée est garnie d'un praliné à la cacahuète. Elle est enrobée de chocolat au lait du Costa Rica. Sa particularité ? Une texture savamment croustillante révélée par une multitude d'éclats de cacahuète et une pointe de fleur de sel.

Garniture : praliné à la cacahuète au chocolat au lait.

BARRÉE DE 30g | 4,17€ HT



LA BARRÉE « GRAIN NOIR »

Cette barrée est garnie d'un praliné vegan aux graines de sarrasin bio torréfiées, travaillé avec un Grand Cru noir du Nicaragua. Le tout est enrobé d'un Grand Cru noir du Venezuela.

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

BARRÉE 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 pouvez adapter selon vos envies ou nous le réalisons pour vous à partir de vos indications.

SUBLIMEZ VOTRE COFFRET

Pour sublimer votre cadeau, optez pour l'accord parfait entre nos chocolats et une sélection de champagnes et de porto d'exception.



DUMONT TERRILLON DEUX À BRUT

65 % Pinot Noir,
35 % Chardonnay
Cacao, agrumes confits et praliné. Bouche gourmande aux notes d'abricot et de vanille.

| Prix sur devis



DRAPPIER BRUT NATURE

100 % Pinot Noir
Fruits rouges, agrumes et pêche de vigne.
Bouche pure, élégante et épicée.

| Prix sur devis



NOS SERVICES D'EDWART



CADEAU 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.



COMITÉS D'ENTREPRISE

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



HÔTELS 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 la Concorde ou initiation aux cacaos Grands Crus en entreprise... nous proposons des ateliers et événements sur mesure.



SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES



+33 (0)9.81.93.48.92



entreprise@edwart.fr

Nos équipes sont disponibles pour toute demande ou question.

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

BOUTIQUE PASSY

13 rue Duban - Paris XVIeme

RETROUVEZ-NOUS AUSSI :

sur la boutique en ligne :

www.edwart.fr



@EDWARTCHOCOLATIER