MACAREL

ARTISAN CHOCOLATIER

COLLECTION PÂQUES 2026

L'HISTOIRE DE MACAREL

La passion pour le chocolat , elle vient de loin pour Léo Bardy.

De loin dans le temps : il faut remonter à son enfance pour voir Léo dans la cuisine de son grand-père, qui lui transmet le goût des bonnes choses.

De loin dans l'espace : c'est dans le Sud-Ouest que Léo a entendu sa grand-mère pester après les bêtises de ses petits-enfants.

"Macareeeel !" En patois occitan, ce mot marque une forte émotion : la colère, l'irritation, mais aussi l'étonnement et l'admiration.

D'abord Toulouse, puis Londres, Montréal, Atlanta... et enfin Tours !
Léo a parcouru le monde avec les Compagnons Pâtissiers du Devoir et a ramené dans sa valise la recherche de l'équilibre des goûts et les techniques utilisées par les grands chefs.

Le chocolat, c'est avant tout le velouté, le croquant et la matière qui permet de donner libre cours à la créativité de Léo.

Le chocolat, c'est les souvenirs d'enfance, mais aussi un ingrédient noble et le départ d'un feu d'artifices d'idées pour étonner, savourer et célébrer.

LES MONTAGES DE PÂQUES

Tous nos moulages sont garnis de nos fritures chocolat noir et lait et de noisettes enrobées chocolat.

- Colorants 100% naturels
- Chocolat Pur Origine
- Fabrication artisanale en Touraine

Lili la licorne

disponible en

→ **chocolat lait**

→ **chocolat blanc**

Une Magnifique Licorne, un classique de la Collection de Pâques Macarel.

12,5 cm

140 g

Soso la cosmo

disponible en

→ **chocolat lait**

→ **chocolat blanc**

Un hommage à Sophie Adenot, partie le 14 Février dans l'ISS pour une mission de 8 mois dans l'espace.

12 cm

140 g

Gaston l'avion

disponible en

→ **chocolat noir**

→ **chocolat lait.**

Pour les passionnées d'aviation,
celui ci est à dévorer

15 cm

16 cm

210 g

Huguette la chouette

disponible en

→ **chocolat noir**

→ **chocolat lait**

Voici Huguette, la chouette dormeuse que l'on n'a pas envie de réveiller!

12,5 cm

160 g

Gaspard le Renard

disponible en

→ **chocolat noir**

→ **chocolat lait.**

Pas de poule cette année mais un Renard, et pas n'importe lequel avec Gaspard!

12 cm

140 g

L'oeuf Praliné Noisette

disponible en

→ **chocolat noir**

→ **chocolat lait**

Cette année, l'oeuf origami est garni d'un praliné onctueux à la noisette et de billes croustillantes.

18 cm

230 G

Lulu la Tortue

disponible en

→ **chocolat lait**

→ **chocolat noir**

Voici Lulu, la petite tortue qui à une forte tendance à loucher!

13 cm

140 g

Sardines Praliné

Des sardines gourmandes au chocolat noir et garnies d'un praliné à la noisette dans une boite de conserve!

140 g

Le coquetier Lapin

Un coquetier lapin en porcelaine garnie d'un oeuf chocolat lait ou noir et de fritures chocolat.
A offrir ou à s'offrir.

140 g

Maca'billes noisettes

De délicieuses noisettes caramélisées de chez Nathalie (Seine et Marne) enrobée de chocolat lait grand cru.
Et l'emballage lapin qui fait la différence.

160 g

Les gourmandises de Pâques

Oursons à la guimauve

Des nounours garnis d'une guimauve fondante au citron vert.
Parfait à partager entre amis.

110g

Crunchies CARACHOC

Le best seller.
Un sablé breton garni de caramel beurre salé et recouvert d'une fine couche de chocolat au lait et de noisette

160g

Croq des sables

La Classique rose des sables revisitees .
Des amandes caramelisées, des morceaux d'oranges confites, une touche de fleur de sel et de la crêpe dentelle.
Du croustillant, du vrai.

160g

Les gourmandises de Pâques

Saucisson praliné noisette

Un saucisson en chocolat avec du sablé breton, des zestes de citron et des crèpes dentelle !
Parfait à partager entre amis.

150g

Sachets de sardines

Un jolie assortiments de sardines chocolat Lait et Noir pur Origine.

160g

Mendiants chocolats

disponible en

→ **chocolat lait**

→ **chocolat noir**

Une pause gourmande avec les mendiants parsemés de noisettes FRANCAISES, de cranberries, d'oranges confites et d'amandes caramélisées.

160g

INFORMATIONS COMMANDES

Point de retrait à la **Gare de Tours centre** (dans le hall) les vendredi **13, 20, 27 Mars et 3 avril** de **15h à 18h30.**

PAYER EN LIGNE ET RETIRER VOTRE COMMANDE À LA GARE?

Rendez vous sur :

- https://chocolats-macarel.fr/boutique
- Sélectionner vos produits
- Cliquer sur “Commander à emporter”
- Indiquer dans “Commentaires” la date de retrait commande.
- Payer
- Déguster