



**Jean-Paul Hévin a créé pour l'Hôtellerie et la Restauration  
3 collections de chocolats et de douceurs prêtes à croquer**

---

- **Une collection de chocolats et gourmandises**, à l'image du savoir-faire et de l'exigence du créateur, pour l'accompagnement du café ou comme délicate attention dans les chambres des hôtels et palaces,
- **Une collection de coffrets** composés à la demande de bonbons de chocolats aux accords subtils et équilibrés, à offrir aux clients privilégiés des établissements de prestige,
- **Une collection mini-bar** : des tablettes élaborées à partir d'une scrupuleuse sélection de grands crus de cacao, découverts par Jean-Paul Hévin lors de lointains voyages, et aussi des bouchées composées de ces mêmes cacaos, en alternative au chocolat industriel proposé dans les mini bars.

**Collection Chocolats et gourmandises**

Les Palets et Chocolats sous étui

Croquants, craquants, la fraîcheur reste le maître mot, avec cet étui qui les protège... les palets se déclinent en chocolat noir 70 % de cacao, lait caramel fleur de sel, tantôt recouvert d'amandes caramélisées, de noix de coco grillée, d'éclats de café ou de cacao torréfié.

Les chocolats sont une sélection de la gamme classique Jean-Paul Hévin : des ganaches subtiles et des pralinés fins : ganache nature corsée, framboise, café, gingembre, pralinés noisettes ou amandes.

Les pâtes de fruits sous étui

Des fruits frais cuits au poêlon de cuivre, ce qu'il faut de sucre et une grande dose de passion.

Les parfums proposés : poire vanille, framboise, rhubarbe

Les caramels et les nougats

Un assortiment de caramels chocolat, vanille, beurre salé, figue, noisettes, et orange-gingembre, cuits traditionnellement dans un bassin en cuivre avec des matières premières de haute qualité.

Les nougats sont de fabrication classique ; l'originalité du créateur est de rester fidèle à la saveur de la châtaigne du maquis corse, ou aussi de maîtriser l'équilibre de la figue et de la noix.

## **Collection Coffrets**

### Coffrets, écrins et sac baguette

Une gamme de coffrets et écrins personnalisables composés de 2 à 16 bonbons assortis : une invitation à découvrir les chocolats de Jean-Paul Hévin, et un sac baguette garni à la demande de 4 à 8 chocolats, caramels, pâtes de fruits ou nougats.

### La Cave à chocolat :

96 chocolats, expression des créations du Maître Chocolatier à offrir aux convives, bouquet final d'un repas d'exception, comme le restaurateur peut le faire pour un cigare.

## **Collection Mini-Bar**

Tablettes sélectionnées parmi les classiques, chocolat noir 75 % de cacao, chocolat au lait 40 % de cacao et chocolat au lait caramel fleur de sel (poids : 40 g), et des sucettes en chocolat déclinées dans les mêmes parfums.

Tarif professionnel sur demande : 1 Kfé, l'Addition

23 bis avenue de la Motte Picquet - 75007 PARIS - Tel : 01 45 55 12 81 - mail : 1kfe.laddition@jphevin.com