



FÉVIER D'OR

DES CHOCOLATS DE
QUALITÉ EXCEPTIONNELLE
EN PHASE AVEC VOS
VALEURS.







Févier d'Or est
une entreprise familiale
artisanale de l'économie
sociale et solidaire fondée
par une cultivatrice de
cacao, enfant et petit enfant
de cultivateurs de cacao.

Nadine Abondo.



De Sangmelima à St Ouen l'Aumône. **Voyage sans escale en terre de chocolat.**

“ Au Commencement était la fève! “

Imaginez des fèves de cacao soigneusement cultivées par nous- mêmes et par des petits producteurs du sud Cameroun dûment rémunérés. Imaginez qu'elles sont ensuite transformées directement au cœur du Val d'Oise, dans une chocolaterie solidaire et engagée, dont 80% des salariés sont en situation de handicap.

Des chocolats naturels au sucre de canne bio et au pur beurre de cacao fabriqués à la meule de pierre pendant 3 jours, sans ajout d'additifs. Notre proposition est unique et fait rimer haut de gamme, équité et inclusion.

Nos piliers

- Faire connaître le goût authentique du chocolat.
- Proposer un chocolat d'exception, fabriqué à partir d'un cacao 100% traçable que nous transformons.
- Garantir des ingrédients naturels finement sélectionnés pour des recettes uniques et savoureuses.
- Accompagner vers l'autonomisation nos fournisseurs de cacao, petits cultivateurs réunis en coopérative.
- Valoriser les compétences de chaque collaborateur sans discrimination.



Circuit court

De l'arbre à la tablette.
Une production en circuit court sans intermédiaire.



Exquis

Du cacao Grand Cru cultivé et transformé par nos soins.



Noble

Nos chocolats sont naturels et leurs ingrédients nobles.



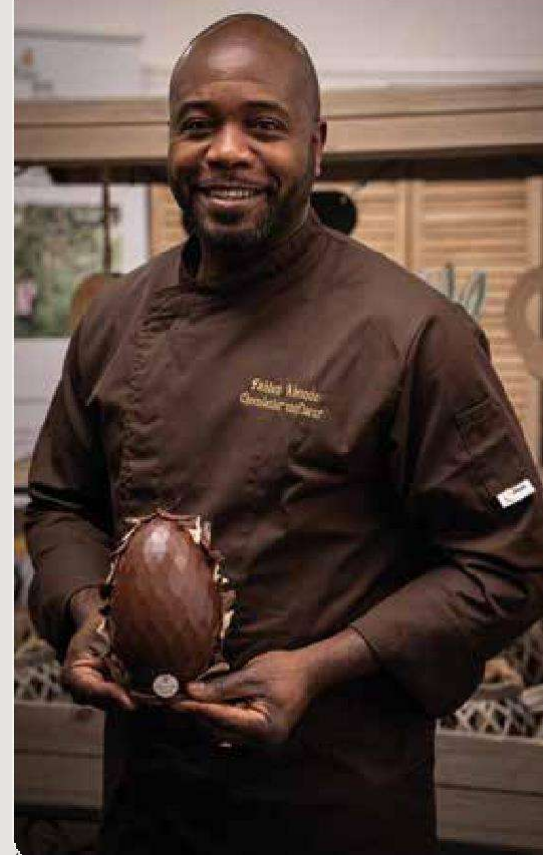
Social

Une fondatrice socialement engagée depuis toujours.



Engagé

Une équipe composée à 80% de personnes en situation de handicap.



torrefacteur cacaoculteur.

Une équipe de professionnels

Nous sommes chocolatiers torréfacteurs cacao-culteurs avec une équipe d'artisans en situation de handicap qui travaillent les fèves fournies par une coopérative de 150 petits producteurs que nous accompagnons vers une reconversion bio de leurs plantations.

“ une équipe d'artisans en situation de handicap ”



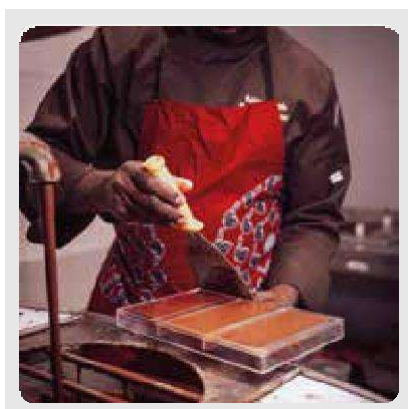
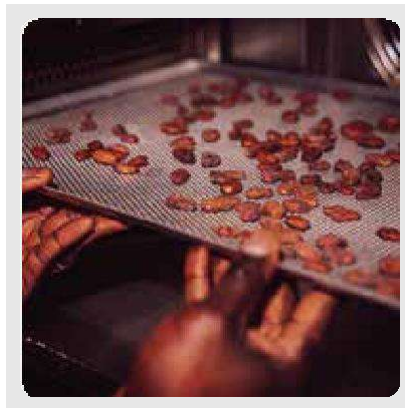
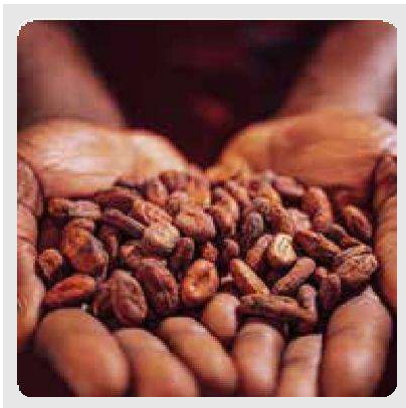


“ Des chocolats
bons pour Vous,
bon pour la Planète
et utiles au ☒
Autres.”

De par l'histoire de la fondatrice, enfant de cultivateur, nous allons encore plus loin en cultivant notre propre cacao et en soutenant 150 petits producteurs que nous accompagnons vers une reconversion bio de leurs plantations.

Des chocolats naturels aux arômes authentiques, moins sucrés, au pur beurre de cacao bio et au sucre de canne. Et avec un effectif constitué à plus de 80% de salariés en situation de handicap, nos chocolats sont bons pour vous, bons pour la planète et utiles aux autres !

“ Tout est conçu
sur place dans
notre atelier, de
la torréfaction au
produit fini. ’ ’





“

La fève FÉVIER D'OR
est **lentement transformée** à la
meule de pierre pendant 3 jours,
il en ressort un chocolat onctueux
ayant préservé ses arômes naturels
et ses valeurs nutritives.

3 jours
à la meule
de pierre



Coffret rétro



Nos produits se déclinent en pralinés,
ganache, tablettes, moulages, confiseries...

Un voyage gustatif où les saveurs exotiques complètent la gamme classique.
De la noisette à l'ancienne jusqu'au yuzu, baobab, fleur d'hibiscus, goyave, mangue,
ananas, fruit de la passion...

Nos pralinés/ganaches se déclinent en 3 gammes présentées dans d'élégants coffrets luxe, mais également en ballotins et box :

- Maison : Saveurs classiques, noisette pure, praliné à l'ancienne à la feuilletine...
- Exotica : Pistache, cacahuète, gingembre confit, noix de coco...
- Univers Mixte : Mélange des gammes Maison et Exotica.
- Découverte : Mélange pralinés/ganaches, pâtes de fruits, mendiants carré de tablette.

COFFRETS RÉTRO & LUXE

- 4 pièces (40g)
- 9 pièces (90g)
- 20 pièces (200g)
- 30 pièces (300g)
- 42 pièces (420g)
- 56 pièces (560g)

COFFRET COEUR

Assortiment de pralinés/ganaches, pâtes de fruits, orangettes, mendiants...(170g)

Plus de découverte et de nouveautés sur www.fevierdor.com



Coffret champagne



COFFRETS CHAMPAGNE

36 pièces praliné/ganache ou assortiments.
(360g)





“ Personnalisez vos chocolats
et packaging à vos couleurs.

Sur devis.

BOÎTE À COMPOSER À VOTRE GUISE.

Boîte turquoise, rouge ou noire.



BOX

Pralinés/ganache

- 5 pièces (50g)
- 7 pièces (70g)



BALLOTINS

Pralinés/ganaches
ou assortiments avec pâtes de fruits.

- 9 pièces (90g)
- 12 pièces (120g)
- 24 pièces (240g)
- 30 pièces (300g)
- 40 pièces (400g)
- 50 pièces (500g)



Les Tablettes

Un voyage gustatif où les saveurs exotiques complètent la gamme classique. Chaque tablette est composée à 70% de cacao pour le chocolat noir et 53% de cacao pour le chocolat au lait.

Chez Févier d'Or, les saveurs exotiques complètent la gamme classique et vous transportent au-delà des frontières de l'Hexagone. Les tablettes de chocolat offrent un dépaysement total avec plus d'une vingtaine de saveurs à déguster.

Amande, Banane, Baobab, Cacahuète, Citron, Cœur de coco, Eclats de caramel, Eclats de fèves, Fleur de sel de Guérande, Gingembre, Hibiscus, Mendiants, Noisette, Noix de cajou, Orange, Papaye, Piment, Poivre de Penja, Sésame, Yuzu...

- Tablettes chocolat Noir (65g)
- Tablettes chocolat au lait (65g)
- Tablettes composées (65g)
- Autres tablettes (65g): Hibiscus, Baobab, Yuzu, Mendant.
- Duo tablettes (130g)



70% PU
AC
GRAND CRU C. MEROUN

FÉVIER D'OR
LES CHOCOLATS GRANDS CRUS ENCAJÉS

BANANE
CHOCOLAT AU LAIT

CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS

53% PUR
CACAO
GRAND CRU CAMEROUN



FÉVIER D'OR
LES CHOCOLATS GRANDS CRUS ENCAJÉS

CACAHUËTES
CHOCOLAT NOIR

CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS

70% PUR
CACAO
GRAND CRU CAMEROUN



FÉVIER D'OR
LES CHOCOLATS GRANDS CRUS ENCAJÉS

FLEUR DE SEL
CHOCOLAT AU LAIT

CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS

53% PUR
CACAO
GRAND CRU CAMEROUN



FÉVIER D'OR
LES CHOCOLATS GRANDS CRUS ENCAJÉS

ORANGE
CHOCOLAT NOIR

CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS

70% PUR
CACAO
GRAND CRU



FÉVIER D'OR
LES CHOCOLATS GRANDS CRUS ENCAJÉS

PIMENT
CHOCOLAT AU LAIT

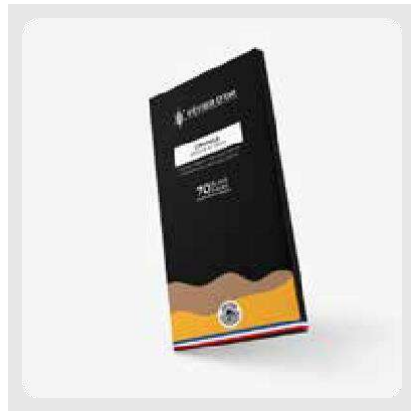
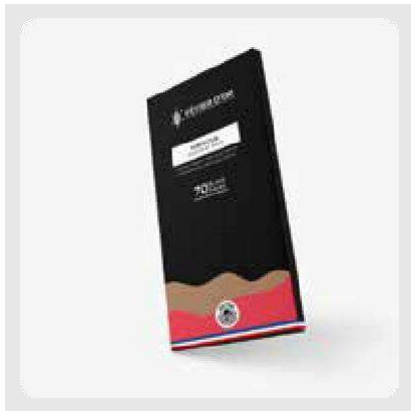
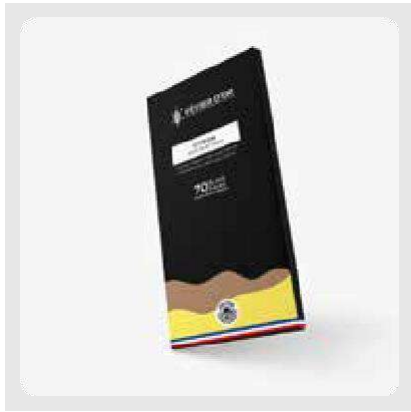
CACAO GRAND CRU CULTIVÉ ET
TRANSFORMÉ PAR NOS SOINS

53% PUR
CACAO
GRAND CRU CAMEROUN



“ Nos tablettes de
chocolat offrent
un dépaysement
total...





... avec plus
d'une vingtaine de
saveurs à déguster.



mendiants

Et pour les plus gourmands... La Confiserie.

Nous proposons également différentes confiseries : mendiants, orangettes et citronnettes au chocolat noir 70% ou lait 53%, des chouchous (noisettes caramélisées) comme à la fête foraine, et de succulentes pâtes de fruits. Févier d'Or propose aussi des pâtes de fruits à partir d'une pulpe 100% fruits aux parfums classiques et exotiques : Mangue, papaye, goyave, goyave au piment d'Espelette, abricot, ananas, fruit de la passion...

Mendiants

- (80g)
- (170g)
- (250g)

Orangettes

- (140g)

Pâte de fruits

- 5 pièces (50g)
- 5 pièces (70g)
- Box (150g)

Assortiment

- Box (200g)

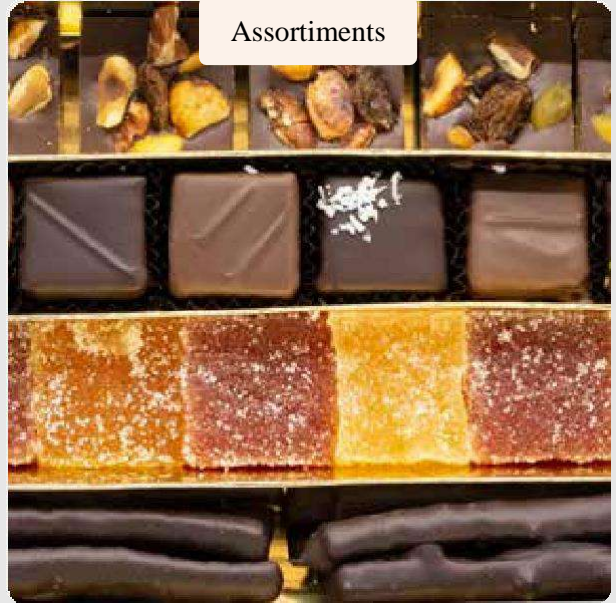
Confiserie au Kg TVA 20%

Praliné/ganache au Kg TVA 5%

Pâte de fruits



Assortiments



orangettes/Citronettes





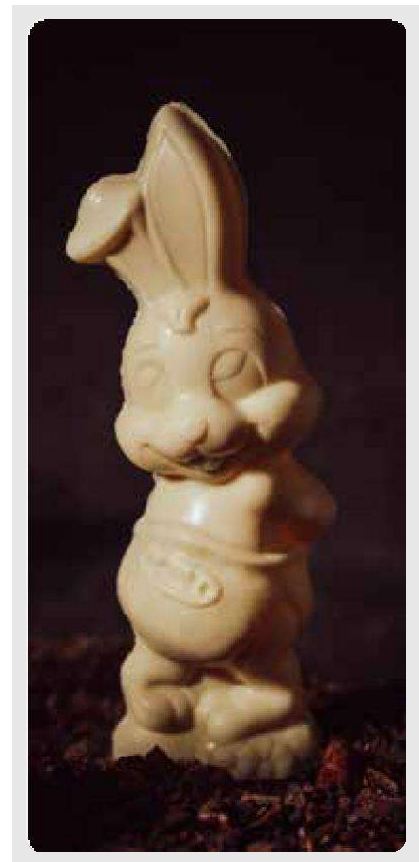
Dômes sur sôcle
en chocolat

LES MOULAGES

au chocolat noir,
lait et blanc.

Nos créations et nos petites bêtes feront craquer petits et grands : Escarpins, sacs, rouges à lèvres, chaussures de Cendrillon, hippopotames, poissons, canard, éléphants, escargots... Vous pourrez les déguster en chocolat noir 70%, au lait 53% ou encore en chocolat blanc. Bien évidemment, à Noël et Pâques, vous retrouverez nos incontournables : Père Noël, sapin, pingouin, bonhomme de neige... Ainsi que nos lapins, canard, oeufs de Pâques, fritures...

Sujet sur socle.





Tod le champignon 60g

En Dôme sur socle en chocolat
Margot + tod 170g



Kombé le lion 60g

En Dôme sur socle en chocolat
Les 3 lions 300gr

LES INTEMPORELS

LA MÉNAGERIE

Vous y retrouverez :

Tod le champignon, Margot
l'escargot, Djumbo l'éléphant,
Hipolite l'hippopotame (et sa
famille), Kombé le lion, nos
voitures et nos cabosses de
cacao...



FAMILLE HIPPO
A composer à la carte.

Bébé hippo (35g)

La maman Gloria (60g)

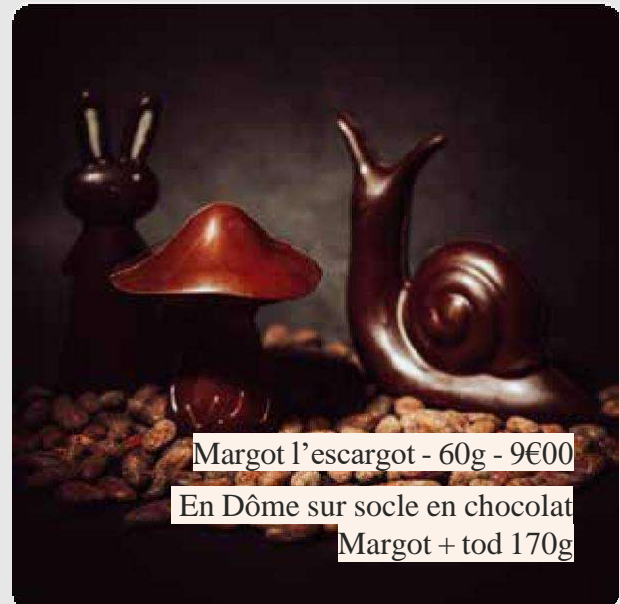
Le Papa Hippolite (60g)

2 parents et 1 bébé
(150g)

En Dôme
sur socle en chocolat
2 parents et 3 bébés
(330g)



En Dôme sur socle en chocolat
Djumbo l'éléphant 150g



Margot l'escargot - 60g - 9€00

En Dôme sur socle en chocolat
Margot + tod 170g



LES SAISONS
NOËL

Les Grand et Petit Père Noël,
 les pingouins, les sapins,
 bonshommes de neige, les
 truffes...





FRITURES

(100g)

(200g)



CALENDRIER
EN BOIS

(240g)

CALENDRIER
DORÉ



Grand Adrien (150gr)



Petit Olivier (60gr)



Bonhomme de neige

(60gr)



Sapin 3D (60gr)



Sapin (60gr)



Bonhomme de neige

(60gr)

Offrez bien plus
que du bon chocolat,
offrez vos valeurs.



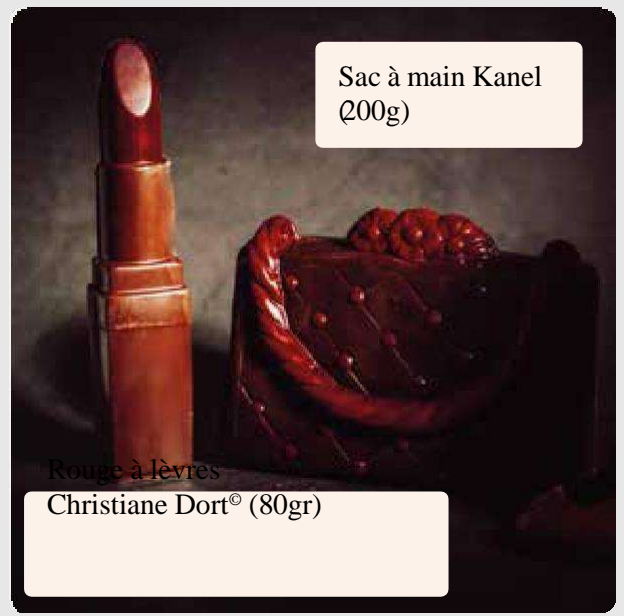
Bouboutin
(80g)



Petite robe sur socle (150g)

FATALE EN CHOCOLAT
**Pour la fête de mères, la Saint
Valentin** ou toutes autres
occasions, retrouvez nos
accessoires de mode :

Sac à mains, escarpins, rouge à
lèvres, petite robe et chaussures de
Cendrillon en délicieux chocolatau
lait ou noir pour des élégantes
gourmandes.



Sac à main Kanel
(200g)

Rouge à lèvres
Christiane Dort® (80gr)

Chaussures de Cendrillon sur
socle (240g)





PANIER À
COMPOSER À VOTRE
GUISE.

En fonction de votre budget, nous
confectionnons vos panierscadeaux.







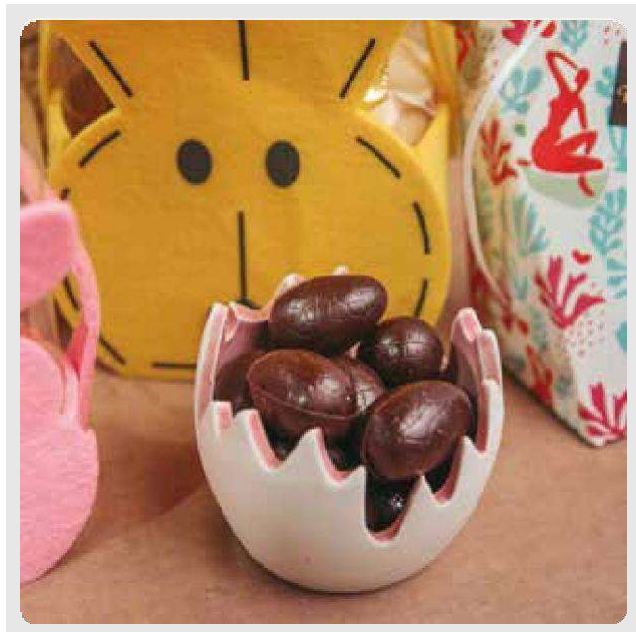
LES SAISONS PÂQUES

Mettez de la féerie dans l'attente de
Pâques avec nos oeufs et lapins en
chocolat.

Ils s'affichent sous tous les
formats et pour tous les goûts...

Plus d'information sur
www.fevierdor.com









LES ATELIERS

Vous souhaitez apprendre à fabriquer du chocolat ?

Participez à nos ateliers créatifs, seul, entre amis ou en famille. Au programme, le process Bean to Bar (de la fève à la tablette), étapes de fabrication : la torréfaction, la transformation, le tempérage, fabrication, démoulage, dégustation et emballage...

Expérience enrichissante garantie !





DES IDÉES POUR LA COHÉSION DE VOS ÉQUIPES ?

Consolidez les valeurs de votre entreprise dans une Team Building autour de la fabrication de chocolats.



BABYSHOWER

79€/personne

Vous souhaitez organiser une activité dont tous(tes) vos ami(e)s se rappelleront ?

Passez un moment privilégié lors de cet atelier privé pour réaliser vos douceurs préférées dans une ambiance décontractée.

En prime : une coupe de champagne offerte !

Durée : 2h30 et 250g de chocolat offert !

Participants : 6 minimum.

Recettes : personnalisable, (bonbons, tablettes, etc...)

6 à 10 ans

(29€/personne)

Durée : 1h30

Participants : 2 à 8 pers.

Recettes : moulage, sucettes, mendiants...

11 à 15 ans (49€/pers.)

Durée : 1h30 Participants

: 2 à 8 pers. Recettes :

moulage, tablettes et mendiants...

16 ans et plus

(69€/pers.)

Durée : 2h

Participant : de 2 à 8 pers.

Recettes : bonbons au choix, tablette de chocolat.

OFFRE PERSONNALISÉE

Sur devis

Nous organisons votre buffet sur demande, contactez-nous afin de recevoir une proposition personnalisée et adaptée à vos besoins.

Durée : 2h30

Participant : 6 pers. minim.

250g de chocolat offert !

Recettes : Sur-mesure.

CONTACT

contact@fevierdor.com

www.fevierdor.com

01 30 36 50 89

Allergènes : Lait, soja et traces possibles de gluten, arachide et fruits à coque.

NOS AGRÉMENTS

Vous recherchez des cadeaux porteurs de sens pour votre plaisir gourmand ou à offrir, tout en participant à un projet solidaire ? Nos chocolats répondent à vos attentes.

Févier d'or est une entreprise de l'économie sociale et solidaire (ESS), agréée entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS) et entreprise adaptée.



Nous sommes une entreprise adaptée
qui donne droit à une exonération de la
taxe AGEFIPH/FIPHFP pouvant aller
jusqu'à 75%
du montant dû.



WWW.FEVIERDOR.COM