



29 avenue Maginot
BOURG-EN-BRESSE
04 74 30 29 32



L'histoire :

L'histoire du chocolat de la Maison Bouvard a commencé sur Bourg-en-Bresse, en 1999, dans le même espace que la Boulangerie-Pâtisserie.

Face à une demande de plus en plus croissante et soucieux de proposer un service adapté à leur clientèle, M. et Mme Bouvard ont décidé de créer un univers propre au chocolat, en ouvrant une chocolaterie en 2011 au 27 de l'avenue Maginot.

Au fil des saisons, la boutique se remplit de créations et de spécialités traditionnelles et classiques de la chocolaterie Française.

C'est en 2018 que leur fils Pierre-Edouard et Gwendoline, sa conjointe, se sont joints à l'entreprise et continuent, épaulés de M. Bouvard, à développer leur entreprise familiale en apportant nouveautés, créativité et originalités.



*L'empreinte bleue,
notre spécialité.*

Elle a été créée par M. Bouvard en 1999
à l'occasion de l'ouverture de notre boutique
sur Bourg-en-Bresse.

Le bonbon est composé d'une ganache infusée
à la chicorée et d'une feuillantine maison
enrobée de chocolat noir.

Nous avons même réalisé une boîte à son effigie.





Les pralinés



Feuilletine lait



Feuilletine noire



Vanille
Noisette



Amande 60 %



Amande
Pécan



Amande
Pain d'épices



Noisette
Piémont 60 %



Feuilletine
Pistache



Noisette
Fleur de sel





Les origines



Suisse Caramel



Pérou 65%



Mexique 66%



Guatemala 70%



Honduras 70%



St Domingue 74%





Les fruités



Citron lait



Coco



Clémentine
Kalamansi



Pamplemousse



Framboise



Cassis





Les infusés



Café



Thé



Gingembre



Menthe



Vanille



Poivre





Les fantaisies



Empreinte bleue



Marron
Noisette



Palet or
Cognac



Rhum raisin



Caramel
Cacahuète



Pâte d'amande
Pistache





Les cœurs coulants



Caramel
Chocolat noir



Caramel
Chocolat au lait



Caramel
Cappuccino



Ananas
Yuzu



Framboise
Litchi



Passion
Gingembre





Plaisir d'offrir



750 g

500 g

375 g

250 g

120 g



215 g

325 g

575 g

720 g



120 g

220 g

365 g

480 g



Plaisir d'offrir



Plaques personnalisées



Doucinettes

Meringue légère
fourrée praliné,
fin palet chocolat lait / noir



Oursons guimauves

Guimauve vanille enrobée
de chocolat noir ou lait



Florentins

Tendre nougatine
aux amandes et fruits confits



Crock'télé

Noisette, amande, feuilletine
et cacahuète enrobées
de chocolat noir, lait
ou confiture de lait



Feuilles

Fin palet de chocolat lait, noir,
blanc, caramel, confiture
de lait, noir ou lait
avec éclats de nougatine



Griottes

Griotte au kirsch
enrobée
de chocolat noir



Orangettes et citronnettes

Bâtonnet d'orange
ou de citron confit
enrobé de chocolat noir ou lait



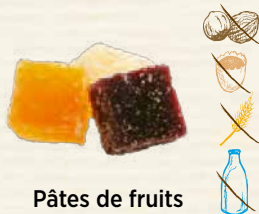
Mendiants

Palet chocolat noir, lait,
agrémenté de fruits
confits et fruits secs



Barres chocolatées

Caramel/cacahuète,
Chocolat/fleur de sel,
Chocolat Dubaï (praliné
pistache et kadaïf)



Pâtes de fruits

Passion/abricot, ananas/pomme verte,
citron/pêche blanche, fraise/mandarine,
pamplemousse, cassis, orange sanguine,
mangue/mandarine, framboise



Tablette de chocolat

Origines,
Grand Cru,
Gourmandes



Les Macarons



Chocolat



Vanille



Caramel



Café



Pistache



Pomme verte
Ananas



Ananas, Coco,
Citron vert



Citron



Griotte



Abricot



Fraise



Framboise





Pâtes à tartiner



Praliné noisette du Piémont
ou praliné pistache d'Iran

Confitures



Fraise, abricot, cerise/ griotte
et autres selon la saison

*Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières
et privilégions les produits locaux pour vous offrir
ces douceurs confectionnées à la main dans nos ateliers.*



29 avenue Maginot - 01000 BOURG-EN-BRESSE
04 74 30 29 32

chocolatier.bouvard@gmail.com | www.chocolaterie-bouvard.fr



Maison Bouvard



Sans fruits
à coques



Sans œufs



Sans lait



Sans gluten



Avec alcool



Arachide