


Chocolat Des Arts

~ SÃO PAULO ~



Rua Diogo Jácome, 360
Vila Nova Conceição - São Paulo
Tel. 11 3044.7431
vendas@chocolatdesarts.com.br
www.chocolatdesarts.com.br



Sobre a Chocolat Des Arts

Nossa missão é proporcionar a experiência sensorial do chocolate com diversidade de produtos, matéria prima de alta qualidade, atendimento personalizado e excelência na apresentação.

Nossos produtos são produzidos com chocolates gourmet puros de altíssima qualidade, sem gorduras hidrogenadas, com 100% manteiga de cacau. Criamos delicados bombons finos com variada seleção de sabores clássicos e exóticos que atizam e reconfortam o paladar. Trabalhamos com renomadas receitas européias e técnica artesã, utilizando chocolates belga, francês e brasileiro que respeitam as normas rigorosas de seleção do cacau, processamento e fabricação de chocolate. Tudo isso resulta em uma imersão prazerosa de beleza em chocolates artisticamente decorados e embalados.

Apresentamos variada gama de kits para presentear, nos quais além dos chocolates, temos chás que florescem, biscoitos, bolo de mel, compotas, panetones, sobremesas, etc... Estamos há 4 anos com nossa loja em São Paulo e fomos indicados pela VEJA COMER E BEBER como uma das melhores chocolaterias da cidade.

Somos especialistas em atender empresas. Desenvolvemos e personalizamos a caixa, fita, tag, até o próprio chocolate, para reproduzir a logomarca, campanha, ou conceito de sua empresa. Nosso atendimento é especializado e dedicado para atender com agilidade e eficiência. Entregamos em todo o Brasil e cuidamos para que os produtos cheguem perfeitos ao destino.



Alguns de nossos clientes:

BASF, CITIBANK, CONSULADO DA BÉLGICA, ELGIN,
PORTO SEGURO, ROCHE, SANTANDER, TIFFANY & CO, VALISERE

Decorados com Arte

Bombons para servir no seu evento.

Consulte-nos para personalização no chocolate.

Coleção Renaissance



Amarena



Crème Brûlée



Porto Tawny



Coffee Truffle

Coleção Neoclassicism



Caramelo



Marzipan



Trufa Avelã



Trufa Chocolate

Coleção Impressionism



La Kama



Kafir Lime



Trufa Pistache



Chá Branco

Coleção Art Nouveau



Framboise



Goiaba com Brie



Passion Fruit



Coco ao Leite

Coleção Infantil



Doce de Leite



Beijinho



Leite Condensado
com Morango



Brigadeiro

Coleção

Small Box

Caixas nas cores preto, branco, vermelho, dourado, prata ou transparente, em vários tamanhos.

Opções de personalização de fita e tag.

Consulte-nos para personalização nas caixas.



SPE2
2 Bombons
Tam.: 4x7 cm
Peso: 24g



SPE1
1 Bombom
Tam.: 4x4 cm
Peso: 12g



SPE4
4 Bombons
Tam.: 7x7 cm
Peso: 50g



SPE6
6 Bombons
Tam.: 13x7 cm
Peso: 74g





SVE4
4 Bombons
Tam. 7x7 cm
Peso: 50g

Coleção

Small Box

Cores de caixas: branco, preto, vermelho, dourado e prata.
Outras cores, tamanhos e personalização da caixa sob consulta.



SD1

SD2

SD4

SD5

SD6



SPA1

SPA2

SPA4

SPA5

SPA6



SB1



SB2



SB4



SB5



SB6



SV1



SV2



SV4



SV5



SV6

1 Bombom Tam.: 4x4 cm, peso: 12g
2 Bombons Tam. 4x7 cm, Peso: 24g
4 Bombons Tam.: 7x7 cm, peso: 50g
5 Bombons Tam.: 19 x4,5cm, peso: 60g
6 Bombons Tam.: 13x7 cm, peso: 74g

BOMBONS



Coleção

Especiais

Caixas com acabamento ou formato especial.
Sortida com bombons diversos.

Opções de personalização de fita e tag.
Cores e personalização da caixa sob consulta.



E4
4 Bombons
Tam.: 7x7 cm
Peso: 50g



E5
5 Bombons
Tam.: 13x7 cm
Peso: 74g



EX6
6 bombons e um tablete, formato à escolha.
Opção de outros produtos como drágeas ou mini tabletes.
Tam.: 18x8cm
Peso: 175g

BOMBONS

CB14
14 Bombons
Tam.: 8x27cm
Peso: 190g



Coleção
Clássica

Chocolat Des Arts



Coleção

Clássica

Caixas Chocolat Des Arts com bombons decorados ou chocolates diversos.

Opções de personalização de fita e tag.

Cores e personalização da caixa sob consulta.

BOMBONS



CB25
25 bombons
Tam.: 22x22 cm
Peso: 290g



CB9
9 Bombons
Tam.: 13x13 cm
Peso: 110g

BIS300

Caixa Biscoitos Sortidos

Capim santo com chocolate 53% cacau, canela com gengibre e chocolate 53% cacau, amêndoas com chocolate ao leite, tuille com chocolate ao leite, ou biscottis.

Tam.: 8x27cm

Peso: 300g



LAD100

Caixa de ladrilhos.

Pistaches caramelizados e banhados no chocolate 53% cacau decorado.

Tam.: 13x13cm

Peso: 100g

DIVERSOS

Coleção

Clássica

SORT300

Caixa de Sortidos: damascos, nozes, drageas, tabletes ou bombons.

Tam.: 22x22 cm

Peso: 300g



DIVERSOS



BARR13

Barras Rústicas. Chocolate belga com frutas secas e castanhas diversas.

Tam.: 22x22 cm

Peso: 130g



BRAG160

Drageas e Crispies. Flocos de arroz e castanhas diversas caramelizadas e banhadas no chocolate belga.

Tam.: 13x13 cm

Peso: 160g



CPMEL9

Pães de mel de chocolate ao leite, 53% cacau e branco recheados com doce de leite, damascos e framboesa

Tam.: 13x13 cm

Peso: 180g



TABCOR5

5 tabletes de chocolate ao leite, 53% cacau ou branco, decorados e recheados à escolher.

Tam.: 13x13 cm

Peso: 75g



CUPCH5

5 Cup Chocolates.

Chocolates belga 53% cacau e ao leite recheado de caramelo e decorados com noz pecan.

Tam.: 13x13 cm

Peso: 75g

Opções de personalização de fita e tag.
Cores e personalização da caixa sob consulta.

Coleção

Excellence

Caixas em madeira com detalhe em latão polido, com 20 ou 40 bombons de chocolate belga.

Opções de personalização do logo na tampa, no latão e tag. Cores preta, imbuia, pinus, mogno



EXC20
20 Bombons
Tam.: 17x22 cm
Peso: 240g



EXC9P
9 Bombons
Tam.: 17x8 cm
Peso: 96g



EXCCOR9
9 Corações ou Medalhas. Chocolate belga com frutas secas e castanhas
Tam.: 17x22 cm
Peso: 270g



TABLETES & BARRAS



Puros e de Origem

Chocolates belga puros ao leite, ou com alto teor de cacau de 53% à 85%. DOC - Chocolates feitos com cacau de origem controlada de várias regiões do mundo.

Opções de personalização de caixa e fita



TABCL6

6 tabletes decorados. Chocolate ao leite, branco e 53% cacau.
Tam. 19,5 x 11cm
Peso: 180g



TBORIG40

Tabletes chocolates belgas, franceses e brasileiro de origem ou orgânicos.
Tam. 4x3 cm e 11,5 x 5 cm
Peso: 5g e 40g



LETRCX

Letras Chocolate ao leite ou 53% cacau
Tam. 12x12 cm
Peso: 80g



CHARCX

Caixa com 20 ou 40 charutos de Chocolate ao leite e 53% cacau.
Tam. 27x8cm ou 22x22cm
Peso: 480g ou 960g

Coleção

Cremosos

Uma variedade de ganaches em forma de foundues, chocolate quente, e barras de chocolate belga ao leite e 53% cacau, para encantar todos os paladares.

Opções de personalização de embalagem e fita.

MINFONDI
Kit Mini foundue individual com mistura de ganache. Cores do aparelho de foundue sob consulta.



GANCXI

Ganache com 1 caneca para fazer chocolate quente.

Cores da caneca sob consulta.

Tam: 12x12x12cm

Peso 100g.



DELICX3

Deliciosas barras recheadas com ganaches e marzipan, damascos, flocos crocantes, limão siciliano e tangerina.

Tam: 12x12x12cm

Peso:120g





Coleção

Vintage

Uma coleção com produtos tradicionais na confeitaria para servir no seu evento.

Em 3 linhas:

Brasilis - com ingredientes e frutas brasileiras

Funcional - com ingredientes benéficos à saúde

Tradicional - com receitas clássicas da gastronomia

Consulte-nos para as possibilidades de embalagens personalizadas.

Biscotti

Cake Balls Ao Leite e Branco

Cake Balls Coloridos

Cake Balls Grains

Fudge Açaí com Banana

Fudge Caffé au Lait

Fudge Crocante

Fudge Napolitano

Gengibre Confit

Giaundiotti

Twile



FUDGE

Fudges - linha brasilis:

açaí c/ banana

Tam.: 10x17cm

Peso: 120g



GIANDU

Gianduotti - linha tradicional

Tam.: 10x19cm

Peso: 120g



CAKBAL

Cake Balls - linha funcional

Tam.: 10x17cm

Peso: 100g



CAKBAL
Tam.: 10x17cm
Peso: 110g



GENGIB
Tam.: 10x17cm
Peso: 70g

Coleção

Flowering Tea

Um chá natural verde que floresce na infusão. Feito por artesãs chinesas. Oferece uma atração para seu evento ou presenteado. Várias opções de flores e sabores.



KITBU2X

Jogo de bulê e 2 xícaras de vidro temperado com 2 bolinhas de chá



LATCH5

Lata de Chá com 5 bolinhas
Nos sabores jasmim, verde,
pêssego, morango e limão



KITXICI

Kit xícara chá que floresce
Xícara de vidro temperado com
2 bolinhas de chá. Sabores variados



Rua Diogo Jácome, 360
Vila Nova Conceição - São Paulo
Tel. 11 3044.7431
vendas@chocolatdesarts.com.br
www.chocolatdesarts.com.br