



CATALOGUE ASSOCIATIONS 2025-2026

LES FÊTES SOUS LES ÉTOILES !



JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON

DEPUIS 2009, NOUS CONFECTIONNONS
DANS NOTRE ATELIER SITUÉ À TRÉGUEUX
(22) **DES CHOCOLATS QUI NOUS
RESSEMBLENT** POUR VOUS APPORTER
ENCORE PLUS DE GOURMANDISE. NOUS
SOMMES CONVAINCUS QUE **LE CHOCOLAT
EST UNE HISTOIRE DE GOÛT ET
D'ENGAGEMENT.**

LE GOÛT

UNE SÉLECTION RIGOREUSE DE NOS
MATIÈRES PREMIÈRES, LES PLUS NATURELLES
ET RESPONSABLES POSSIBLES, ET UN
SAVOUREUX MARIAGE ENTRE LE CACAO ET
LES PRODUITS BRETONS.

LE PLAISIR

LE FRUIT D'UNE HISTOIRE DE PLUS DE
15 ANS ENTRE JOHANN DUBOIS ET SA
PASSION POUR LE CHOCOLAT AVEC POUR
SEUL ET UNIQUE BUT, SE FAIRE PLAISIR ET
VOUS FAIRE PLAISIR POUR PARTAGER DES
INSTANTS DE BONHEUR.

L'ENGAGEMENT

JOHANN DUBOIS PRIVILÉGIE DES FÈVES DE
CACAO PROVENANT PRINCIPALEMENT DE
MADAGASCAR ET D'ÉQUATEUR, DES FÈVES
ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DANS LA MESURE DU POSSIBLE POUR UN
CHOCOLAT BON POUR LES GENS ET LA
PLANÈTE.

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE ET ENGAGÉ

NOS VALEURS

Nos valeurs s'ancrent dans le respect du terroir et du patrimoine, l'authenticité et la sincérité, une approche responsable envers l'environnement et la nature, une éthique centrée sur l'humain, et le plaisir gourmand sans complexe.



TERROIR & PATRIMOINE

À travers nos créations,
nous valorisons les
producteurs et artisans
locaux proche de nous
en Bretagne.



ÉTHIQUE & HUMAIN

Au cœur de notre
métier, il y a le respect,
la solidarité et l'humain
au centre de chaque
geste.



ENVIRONNEMENT & NATURE

Nos pratiques
respectueuses de la
nature pour offrir
des chocolats en
harmonie avec notre
environnement.



AUTHENTICITÉ & SINCÉRITÉ

Nos créations
chocolatées sont
l'expression
de notre savoir-faire
artisanal local.



SE FAIRE PLAISIR SANS COMPLEXE

Générosité, plaisir
et gourmandise sont
nos seuls maîtres mots !

UN CHOCOLATIER BRETON ENGAGÉ

NOS PROJETS À TRAVERS LE MONDE



HAÏTI • 2024 - 2025

RÉGÉNÉRER LES JARDINS CRÉOLES

En Haïti, la chocolaterie Johann Dubois soutient la régénération des jardins créoles. Ces parcelles traditionnelles permettent aux familles de cultiver une grande diversité de fruits et légumes. C'est une manière de préserver la biodiversité tout en renforçant l'autonomie alimentaire locale.

VÉNÉZUELA • 2023-2024



SOUTENIR LA SANTÉ DES FAMILLES CACAOYÈRES

Au Venezuela, l'engagement passe par le financement de soins de santé pour les producteurs et leurs proches. Une aide concrète qui améliore leur quotidien et leur donne accès à des soins souvent difficiles à obtenir. Parce qu'un cacao de qualité commence par des communautés en bonne santé.



CÔTE D'IVOIRE • 2022 - 2023

FAVORISER LA PRÉSENCE DES ÉCOLIERS

En Côte d'Ivoire, Johann Dubois participe à la construction d'une cantine scolaire. Cet espace permet aux enfants d'avoir accès à des repas équilibrés et d'apprendre dans de meilleures conditions. Un projet qui nourrit à la fois le corps, l'esprit et l'avenir.



ENGAGEZ-VOUS À NOS CÔTÉS

Pourquoi commander via l'association ?

— UN ACHAT SOLIDAIRE :

Vous participez activement au financement des projets de votre association.

— DES PRODUITS DE QUALITÉ :

Une sélection de qualité, tout en faisant une bonne action.

— UN IMPACT DIRECT :

Chaque commande contribue concrètement aux initiatives de votre association.

Passez votre commande dès maintenant auprès de votre association !

VENTE RÉSERVÉE AUX PARTICULIERS

NOËL FÉÉRIQUE

SOUS LES ÉTOILES



MOULAGE PÈRE NOËL NOIR

Père Noël en chocolat noir 66% Équateur garni de gourmandises

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides

REF 669 - 70 GR
8,50€ TTC



MOULAGE PÈRE NOËL LAIT

Père Noël en chocolat au lait 42% Madagascar garni de gourmandises

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides

REF 670 - 70 GR
8,50€ TTC



BOUCHÉE ÉTOILE

L'alliance du praliné lait à la crêpe dentelle et du praliné noir sablé breton, le tout sur un carré en chocolat noir crêpe dentelle, éclats de caramel et fleur de sel.

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides
REF 2545 - 80 GR
13,45€ TTC



1. ÉTOILE LAIT

2. SAPIN LAIT

3. ÉTOILE NOIR

4. SAPIN NOIR

NOS BOUCHÉES CONVIVES

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides

1. ÉTOILE LAIT

Praliné noisette pétillant
enrobé de chocolat au lait

REF 2547 - 20 GR

3,25€ TTC

3. ÉTOILE NOIR

Praliné noisette pétillant
enrobé de chocolat noir

REF 2548 - 20 GR

3,25€ TTC

2. SAPIN LAIT

Praliné amande, noisette et fleur de sel
enrobé de chocolat au lait

REF 2549 - 20 GR

3,25€ TTC

4. SAPIN NOIR

Praliné amande, noisette et fleur de sel
enrobé de chocolat noir

REF 2550 - 20 GR

3,25€ TTC



CRACKER GARNI

Le cracker parfait pour faire pétiller l'esprit de Noël.
Ce cracker doré est garni de chocolats à croquer !

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides

REF 2552 - 140 GR

14,95€ TTC

COFFRETS CHOCOLATS

DÉCOUVREZ NOS RECETTES
ORIGINALES CRÉÉES AVEC
DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION



COFFRET 12 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

90 G - REF 2176

15,95 € TTC



COFFRET 18 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

135 G - REF 2177

21,50 € TTC

COFFRET BRETON 24 CHOCOLATS

Assortiment de recettes bretonnes :
ganache, praliné et caramel avec notamment
du sarrasin breton, fraise et framboise
bretonne, crêpe dentelle de Dinan,
miel de sarrasin breton.

180 G - REF 31

25,95 € TTC





COFFRET 30 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

225 G - REF 37

31,95€ TTC

COFFRET 42 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

315 G - REF 38

43,95€ TTC



COFFRET 16 PRALINÉS

Une sélection de 4 recettes de pralinés bretons,
généreux et craquants au chocolat noir et au chocolat au lait :

- praliné noisette, amande et fleur de sel
- praliné noisette et sablé breton
- praliné amande et sarrasin
- praliné crêpe dentelle

120 G - REF 1875

16,75€ TTC



COFFRET 16 PÂTES DE FRUITS

Pâtes de fruits maison.

Saveurs : fraise et framboise bretonne, abricot et pêche de vigne de la vallée du Rhône
(tous deux issus de vergers éco-responsables)

130 G - REF 2554

14,00 € TTC

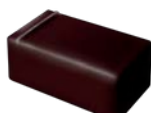
NOS RECETTES

DEPUIS 2009, NOUS CONFECTIONNONS DANS NOTRE ATELIER DES CHOCOLATS QUI NOUS RESSEMBLENT POUR VOUS APPORTER ENCORE PLUS DE GOURMANDISE.

LES BRETONS



BZH
Praliné noisette
sablé breton



BILIG
Praliné amande
crumble sarrasin



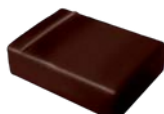
GRAND LÉJON
Ganache chocolat caramel
et praliné amande
crumble sarrasin



HOLEN
Praliné noisette amande
fleur de sel



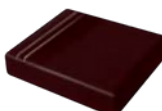
MAT'EO
Praliné noisette
crêpe dentelle



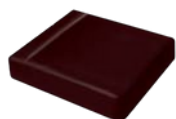
MAYA
Ganache miel
de sarrasin



KARAMEL
Ganache chocolat caramel



IDA
Ganache framboise
bretonne



ENVIE
Ganache fraise
bretonne

LES BULLES



TEMPÊTE
Bulle caramel
fleur de sel



SOBACHA
Bulle caramel
sarrasin

LES PRALINÉS



NOA
Praliné amande noix
et éclats de noix



PIROUETTE
Praliné cacahuète
et éclats de cacahuète



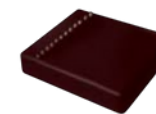
JABA
Praliné amande
pistache et éclats de
pistache



ENFANCE
Ganache chocolat au lait
Madagascar et praliné
noisette



KARAVEL
Praliné amande noisette
éclats grué de cacao caramélisés
fleur de sel

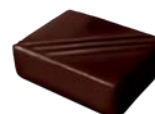


CRAQ'AMANDÉ
Praliné amande

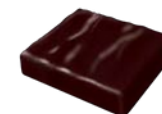


CROQ'NOISETTE
Praliné noisette

LES GANACHES



FLEUR
Ganache Vanille
de Tahiti



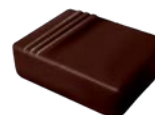
MILLOT
Ganache Madagascar



KANDY
Ganache cannelle
vanille



HANOÏ
Ganache Vietnam



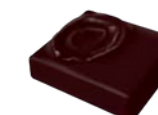
VOYAGE
Ganache fèves Tonka



ARRIBA
Ganache Équateur



CALABRIA
Ganache Bergamote



SITRONS
Ganache citron



COFFRET MINY'S

Craquez pour ses carrés de chocolat crêpe dentelle, éclats de caramel, fleur de sel, enrobés de chocolat au lait 42% Madagascar et de chocolat noir 66% Equateur.

Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait, Soja

175 G - REF 605

23,95€ TTC



COFFRET 30 MINI TABLETTES

Partez à la conquête du cacao avec ce coffret de 30 mini tablettes pure origines.

Faites voyager vos sens avec cette déclinaison de chocolat noir :

Haïti 66%, Equateur 66%, Vietnam 70%, Madagascar 74%, Sao Tomé 76%

Allergènes : Soja

150 G - REF 2559

22,95€ TTC



GOURMANDISES

DES DOUCEURS À PARTAGER



ÉCORCES D'ORANGE

Écorces d'oranges enrobées de chocolat noir 66% Équateur.

Allergènes : Fruits à coques, Soja

120 G - REF 45
12,50 € TTC



POP

Praliné noisette et sucre pétillant s'allient pour créer ces cubes de chocolat pleins de malice, enrobés de chocolat au lait ou chocolat noir.

Allergènes : Lait, Fruits à coques, Soja
120 G - REF 1892

12,50€ TTC



NOISETTES CROUSTILLANTES

L'alliance de la rondeur gourmande noisette du Piémont torréfiée et de la croustillante crêpe dentelle, le tout sublimé par un enrobage au chocolat noir ou chocolat au lait.

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeufs
120 G - REF 49

12,50€ TTC



ROCHERS CROQUANTS

Un délicieux mélange de brisures de crêpes dentelles, de pépites de caramel et d'amandes torréfiées, enrobés d'un chocolat noir et chocolat au lait.

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeufs
65 G - REF 41

9,00€ TTC



ÉTUI KROUSTY'S

Billes de céréales croustillantes enrobées de chocolat noir, au lait et blanc. Piochez dans ce pot de gourmandises, à partager... ou pas !

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Blé

200 G - REF 2500

15,95€ TTC



TY OURS NOIR

Un ours en guimauve enrobé de chocolat noir version XL, pour les grands gourmands !

Allergènes : Soja, Sulfites

40 G - REF 1010

4,50€ TTC

TY OURS LAIT

Un ours en guimauve enrobé de chocolat au lait version XL, pour les grands gourmands !

Allergènes : Soja, Lait, Sulfites

40 G - REF 85

4,50€ TTC



SUCETTES EN CHOCOLAT

20 G

1. Chocolat blanc 35% -

REF 73

Allergènes : Lait

2. Chocolat au lait 42% - REF 75

Allergènes : Lait

3. Chocolat noir 66% - REF 77

Allergènes : Soja

2,50€ TTC



COFFRET 10 OURSONS

Une guimauve moelleuse et fondante à la vanille de Madagascar dans une couche craquante de chocolat au lait 42% Madagascar et de chocolat noir 66% Équateur. Attention : flagrant délit de gourmandise assuré !

Allergènes lait : Soja, Lait, Sulfites
Allergènes noir : Soja, Sulfites

150 G - REF 2194

15,50 € TTC



TABLETTES

DE CHOCOLAT

Johann Dubois
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON



TABLETTE DAE CHOCOLAT AU LAIT BRETONNE

Chocolat au lait 42% Madagascar,
crêpe dentelle, pépites de caramel, fleur de sel
80 G • REF 134

8,00€ TTC

TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR BRETONNE

Chocolat noir 66% Équateur,
crêpe dentelle, pépites de caramel, fleur de sel
80 G • REF 148

8,00€ TTC

TABLETTE DE CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE

Chocolat au lait 42% Madagascar
éclats de noisettes.

80 G • REF 136

8,00€ TTC

TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR NOISETTE

Chocolat noir 66% Équateur
éclats de noisettes.

80 G • REF 144

8,00€ TTC

Fourreaux aléatoires





ASSOCIATION / ÉCOLE :					
NOM :		PRÉNOM :			
CLASSE :					
RÈGLEMENT :					
BON DE COMMANDE					
	PRODUIT	REF	PRIX	QTÉ	MONTANT TOTAL
NOËL FÉRIQUE	BOUCHÉE ÉTOILE	2545	13,45€		
	MOULAGE PÈRE NOËL LAIT	670	8,50€		
	MOULAGE PÈRE NOËL NOIR	669	8,50€		
	BOUCHÉE CONVIVE ÉTOILE LAIT	2547	3,25€		
	BOUCHÉE CONVIVE ÉTOILE NOIR	2548	3,25€		
	BOUCHÉE CONVIVE SAPIN LAIT	2549	3,25€		
	BOUCHÉE CONVIVE SAPIN NOIR	2550	3,25€		
COFFRETS CHOCOLATS	COFFRET 12 CHOCOLATS	2176	15,95€		
	COFFRET 18 CHOCOLATS	2177	21,50€		
	COFFRET BRETON 24 CHOCOLATS	31	25,95€		
	COFFRET 30 CHOCOLATS	37	31,95€		
	COFFRET 42 CHOCOLATS	38	43,95€		
	COFFRET 16 PRALINÉS	1875	16,75€		
	COFFRET MINY'S	605	23,95€		
	COFFRET 16 PÂTES DE FRUITS	2554	14,00€		
	COFFRET 30 MINI TABLETTES	2559	22,95€		
GOURMANDISES	COFFRET 10 OURS	2194	15,50€		
	TY OURS XL LAIT	85	4,50€		
	TY OURS XL NOIR	1010	4,50€		
	SUCETTE LAIT	75	2,50€		
	SUCETTE NOIR	77	2,50€		
	SUCETTE BLANC	73	2,50€		
	POP	1893	12,50€		
	ROCHERS	41	9,00€		
	NOISETTES	49	12,50€		
	ÉCORCES D'ORANGES	45	12,50€		
	KROUSTY'S	2500	15,95€		
TABLETTES	TABLETTE BRETONNE LAIT	134	8,00€		
	TABLETTE BRETONNE NOIR	148	8,00€		
	TABLETTE NOISETTES LAIT	136	8,00€		
	TABLETTE NOISETTES NOIR	144	8,00€		
TOTAL					



JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON

SERVICE COMMERCIAL

1 rue Charles Freycinet
22950 Trégueux

02 96 32 23 96
commercial@duboischocolatier.com

NOUVEAU SITE !

WWW.DUBOISCHOCOLATIER.COM

Suivez-nous !

