

DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS

ASSOCIATIONS

Nos valeurs

Depuis 2013, nous façonnons dans notre atelier des chocolats à notre image : sincères, gourmands et généreux. Parce que pour nous, le chocolat est bien plus qu'une douceur c'est une affaire de goût, de plaisir... et d'engagement.



LE GOÛT

Chaque création naît d'une sélection exigeante d'ingrédients naturels, responsables et de grande qualité.

Nous aimons marier la puissance du cacao aux saveurs de notre terroir breton, pour des accords justes, francs et surprenants.

LE PLAISIR

Porté par plus de 12 ans de passion, Damien Vétault crée ses chocolats avec un seul objectif : vous faire plaisir.

Partager des instants gourmands, susciter des émotions simples et vraies — voilà le cœur de notre démarche.

L'ENGAGEMENT

Nous défendons un chocolat respectueux des hommes, de la terre et des saisons.

Un artisanat local, une fabrication maîtrisée, un choix éthique dans chaque geste.

DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS



COFFRETS CHOCOLATS

Ganaches Origines, pralinés à l'ancienne, ganaches infusées piochez avec gourmandise dans nos coffrets ! Pour chaque recette, différents parfums et textures s'offrent au gourmet.

Des créations traditionnelles aux alliances les plus surprenantes, nos chocolats ont tous en commun une production artisanale à partir d'ingrédients sélectionnés avec rigueur et au goût maîtrisé. En chocolat noir ou au lait, nos bonbons sont l'aboutissement de nombreuses expériences, de dégustations, de tentatives, de mariages, de mélanges, pour parvenir à l'alliance parfaite entre des saveurs, des textures, des nuances.

Le Saviez-Vous ?

Notre chocolat noir est une création unique signée DamienVétault, en provenance de Madagascar un chocolat grand cru au goût unique.



COFFRET EXPRESSIONS 9 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif TTC : 10€ pour 72g



COFFRET EXPRESSIONS 16 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif TTC : 18€ pour 128g



COFFRET EXPRESSIONS 25 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif TTC : 28€ pour 200g



COFFRET EXPRESSIONS 50 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif TTC : 55€ pour 400g



COFFRET NOIR OBSCUR 9 CHOCOLATS

.Découvrez Origines un coffret de chocolat, vous invitant à la découverte des cacaos d'exception en provenance d'Indonésie, du Pérou, de Madagascar et du Vietnam.

Indonésie : Ganache 65% aux notes aromatiques d'agrumes et herbes fraîches. Cultivé sur l'île de Sumba.

Vietnam : Ganache 70% aux notes aromatiques fruité et épicé. Cultivé dans la région de Ben Tre.

Madagascar : Ganache 65% aux notes aromatiques de vanille & fruits rouges. Cultivé dans la vallée de Sambirano.

Pérou : Ganache 63% aux notes aromatiques puissantes d'agrumes. Cultivé dans le centre du pays.

Une expérience sensorielle unique autour du cacao, ou chaque note vous transporte dans un voyage singulier autour du chocolat.

Tarif HT : 9,47€ pour 72g



COFFRET NOIR OBSCUR 16 CHOCOLATS

.Découvrez Origines un coffret de chocolat, vous invitant à la découverte des cacaos d'exception en provenance d'Indonésie, du Pérou, de Madagascar et du Vietnam.

Indonésie : Ganache 65% aux notes aromatiques d'agrumes et herbes fraîches. Cultivé sur l'île de Sumba.

Vietnam : Ganache 70% aux notes aromatiques fruité et épicé. Cultivé dans la région de Ben Tre.

Madagascar : Ganache 65% aux notes aromatiques de vanille & fruits rouges. Cultivé dans la vallée de Sambirano.

Pérou : Ganache 63% aux notes aromatiques puissantes d'agrumes. Cultivé dans le centre du pays.

Une expérience sensorielle unique autour du cacao, ou chaque note vous transporte dans un voyage singulier autour du chocolat.

Tarif HT : 17,06€ pour 128g



DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS

COFFRETS PRALINÉ

Découvrez nos pralinés à l'ancienne, piochez avec gourmandise dans nos coffrets ! Pour chaque recette, différents parfums et textures s'offrent au gourmet.

Des créations traditionnelles aux alliances les plus surprenantes, nos chocolats ont tous en commun une

production artisanale à partir

d'ingrédients sélectionnés avec rigueur et au goût maîtrisé. En chocolat noir ou au lait, nos bonbons

sont l'aboutissement

de nombreuses expériences, de dégustations, de tentatives, de mariages, de mélanges, pour parvenir à

l'alliance parfaite entre des saveurs,
des textures, des nuances.



COFFRET 16 PRALINÉS

Les pralinés de Damien Vétault sont réalisés avec les meilleurs fruits secs du monde : Noisettes de Dordogne, Amandes de Provence, Noix de Coco des Philippines, Noix de Pécan Française, Café du Guatemala....

Tarif TTC : 22€ pour 190g



COFFRET 32 PRALINÉS

Les pralinés de Damien Vétault sont réalisés avec les meilleurs fruits secs du monde : Noisettes de Dordogne, Amandes de Provence, Noix de Coco des Philippines, Noix de Pécan Française, Café du Guatemala....

Tarif TTC : 40€ pour 380g



COFFRET 16 INSPIRATION

Partez à la découverte des pralinés iconiques Damien Vétault.

Un praliné amande noisette inédit, grains d'amande et nougatine, enrobé de chocolat noir et lait.

Tarif TTC : 22€ pour 190g



COFFRET 32 INSPIRATION

Partez à la découverte des pralinés iconiques Damien Vétault.

Un praliné amande noisette inédit, grains d'amande et nougatine, enrobé de chocolat noir et lait.

Tarif TTC : 40€ pour 380g

DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS



GOURMANDISES

Partager de délicieuses pauses gourmandes grâce à nos petits plaisirs, fruits confits, dragées amande et noisette. De quoi satisfaire les palets de chacun.



LES SORENTO

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les citrons.

Après une nuit de repos, taillées à la main, peu sucrés, généreux et enrobés de chocolat noir.

Un délice fruité, pour un résultat très gourmand et savoureux.

Tarif TTC : 12,5€ pour 125g



LES BEIJING

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les gingembres.

Après une nuit de repos, peu sucrés, généreux et enrobés de chocolat noir.

Un délice fruité. Pour un résultat très gourmand et savoureux.

Tarif TTC : 12,5€ pour 125g



LES CORSICA

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les oranges.

Après une nuit de repos, taillées à la main, peu sucrés, généreux et enrobés de chocolat noir.

Un délice fruité, pour un résultat très gourmand et savoureux.

Tarif TTC : 12,5€ pour 125g



LES AMANDES & NOISETTES CHOCOLATS

Amandes de Provence torréfiées, caramélisées puis recouvertes d'une couche de chocolat noir.

Noisettes de Dordogne torréfiées, caramélisées puis recouvertes d'une couche de chocolat lait et de cacao en poudre.

Simple, savoureux et régressif.

Tarif TTC : 12,5€ pour 125g



LES PAVÉS

Les Pavés du Bout du Monde®

Spécialité Angevine Le Pavé du Bout du Monde rend hommage à cette allée pavés qui fait face au château d'Angers, en imitant dans sa forme et sa couleur les pavés qui la couvrent.

Croquant et fondant à coeur.

Une histoire d'amour entre le chocolat et la noisette alliée à une pointe de fleur de sel de Guérande.

Coffret de 16 :

Tarif TTC : 15€ pour 160g

Coffret de 32 :

Tarif TTC : 30€ pour 160g



LES NOISETTES CHOCOLAT

Noisettes de Dordodogne
torréfiées, caramélisées puis recouvertes d'une couche de
chocolat lait et de cacao en poudre.
Simple, savoureux et régressif.

Tarif TTC : 12,5€ pour 125g



LES AMANDES CHOCOLAT

Amandes de Provence torréfiées, caramélisées puis
recouvertes d'une couche de chocolat noir et de cacao en
poudre.
Simple, savoureux et régressif.

Tarif TTC : 12,5€ pour 125g



LES ATTRACTIONS CHOCOLAT LAIT

Une nougatine noisette inédit enrobé de chocolat lait.
Noisette de Dordogne.

Tarif TTC : 20€ pour 200g



LES ATTRACTION CHOCOLATS MIXTE

Une nougatine noisette inédit enrobé de chocolat noir et
lait.
Noisette de Dordogne

Tarif TTC : 20€ pour 200g



LES ATTRACTIONS CHOCOLAT LAIT

Une nougatine noisette inédit enrobé de chocolat noir.
Noisette de Dordogne.

Tarif TTC : 20€ pour 200g



LES OURSONS

On craque pour le coffret de 6 oursons en chocolat garnis
d'une guimauve à la vanille.

Une fine et craquante coque de chocolat noir et lait garnis
d'une guimauve onctueuse et fondante.

Tarif TTC : 10€ pour 75g



PÂTE À TARTINER NOISETTE

Onctueuse pâte à tartiner, 60% de Noisettes due Dordogne..
Sans huile de palme.

Tarif TTC : 9,5€ pour 220g



PÂTE À TARTINER CHOCOLAT

Onctueuse pâte à tartiner au chocolat noir.
Sans huile de palme.

Tarif TTC : 9,5€ pour 220g

Pourquoi choisir nos produits?

LA QUALITÉ DES PRODUITS

Exiger la meilleure qualité c'est utiliser des produits d'exception et prendre le temps de sélectionner des matières premières remarquables : chocolat 100% pur beurre de cacao, noisettes du Piémont, amandes Valencia, vanille de Madagascar...

UNE PRODUCTION ARTISANALE

Toutes nos recettes sont imaginées et fabriquées avec passion dans notre atelier angevin. Notre quête de qualité s'exprime au quotidien dans nos processus de fabrication qui permettent une traçabilité très rigoureuse des produits.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Réunir le meilleur des Hommes et du chocolat pour transmettre des émotions : c'est grâce à cette conviction que Damien Vétault est élu depuis 2018 par Le Club des Croqueurs de Chocolat parmi les 10 meilleurs chocolatiers français.

ENGAGEZ-VOUS À nos côtés

Pourquoi commander via votre association ?

UN ACHAT SOLIDAIRE

En commandant, vous soutenez directement le financement des projets de votre association.

DES PRODUITS DE QUALITÉ

Une sélection artisanale, gourmande et responsable, pour se faire plaisir tout en faisant une bonne action.

UN IMPACT CONCRET

Chaque commande contribue réellement aux initiatives locales de votre association.



Financez vos projets avec nos ventes solidaires

Un partenariat simple, efficace et gourmand avec NOTRE chocolaterie.

Vous êtes une association de parents d'élèves, un club sportif, une association de lycéen, un bureau d'étudiants ou une amicale de quartier ? Organisez une vente de chocolats artisanaux Damien Vétault pour financer vos projets scolaires, culturels ou de voyage.

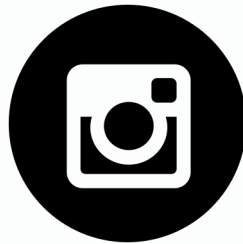
Principe simple : vous vendez au prix public, et votre association bénéficie d'une remise de 15 % sur le total des ventes réalisées.

BESOIN D'AIDE POUR PRÉPARER VOTRE COMMANDE ?

ÉCRIVEZ NOUS

contact@damienvetault.com

Nous sommes en ligne !



INSTAGRAM

@DAMIENVETAULTCHOCOLATS



FACEBOOK

DAMIEN VÉTAULT CHOCOLATS

Nos boutiques

1 PLACE DU LYCÉE 49100 ANGERS

3 RUE SAINT-AUBIN 49100 ANGERS

D A M I E N V É T A U L T

C H O C O L A T S

WWW.DAMIENVETAULT.COM