

## Vente de chocolat Sarine Basket 2025-2026

### Notes de fève

S'adapter à la fève, telle est la philosophie de notre chocolaterie Bean to bar. Nos chocolats, intenses, expriment toute la richesse aromatique du cacao. Comme tout produit vivant, ils évoluent tous les ans, avec une torréfaction et une recette qui s'adaptent à chaque nouvelle récolte.

### Bean to bar ?

Notes de fève est un des seuls chocolatiers artisanaux de Suisse à fabriquer son chocolat depuis la fève. La plupart des chocolatiers artisanaux achètent du chocolat « de couverture » grand cru et le transforment. Travailler en Bean to bar (de la fève à la tablette) permet de révéler toutes les subtilités du cacao.

### Ethique

Qui dit qualité dit aussi éthique ! Notes de fève travaille avec des coopératives et des petites plantations de cacao. Les plantations, les rémunérations des planteurs et la taille des fermes sont indiqués de façon transparente sur la page de chaque chocolat.

### S'adapter à la fève

Trois étapes sont particulièrement importantes pour le goût d'un chocolat : la torréfaction, la recette et le conchage. Pour chaque nouvelle récolte, nous adaptons ces paramètres pour vous proposer le meilleur de chaque fève. Ainsi, la torréfaction et le pourcentage de cacao sont testés pour voir à quel moment la fève révèle un maximum de saveurs. Chaque recette est testée systématiquement en noir, en lait et en lait ultra cacaoté. Le chocolat n'est créé en lait et en noir que si le résultat est gustativement intéressant. Enfin, nous privilégions des conchages doux pour préserver au maximum les saveurs fruitées et acides de la fève.

### Où est le pourcentage ?

A la place du pourcentage de cacao, nous vous proposons pour chacun de nos chocolats un profil aromatique basé sur les trois qualités principales d'un chocolat : l'acidité, le fruité et l'amertume. Pour chaque chocolat, nous indiquons également les notes les plus présentes à la dégustation. Des classiques touches de café aux plus surprenants arômes de chèvrefeuille ou de rhubarbe, chaque chocolat ravira vos papilles !



# Notes de fève

| Articles                                           | Nbre |
|----------------------------------------------------|------|
| <b>Chocolats noirs</b>                             |      |
| Haïti 2024 (récolte d'automne)                     |      |
| Honduras 2024 (récolte d'automne)                  |      |
| Tanzanie 2025 (récolte de printemps)               |      |
| Togo 2024 (récolte d'automne)                      |      |
| Vietnam 2025 (récolte de printemps)                |      |
| <b>Chocolats au lait</b>                           |      |
| Haïti 2024 (récolte d'automne)                     |      |
| Honduras 2024 (récolte d'automne)                  |      |
| Togo 2024 (récolte d'automne)                      |      |
| <b>Chocolat blanc</b>                              |      |
| République Dominicaine 2025 (récolte de printemps) |      |
| Total                                              |      |

Toutes les plaques sont conditionnées en emballage de 70 gr personnalisé aux couleurs du Sarine Basket.  
Prix unitaire de Fr. 8.50

Nom du vendeur: .....

Passera chercher sa commande le : ☐ Vendredi 12 décembre 2025 (17h30-19h00)  
☐ Samedi 13 décembre 2025 (9h30-11h30)

Lieu: La Cave PYWinery, Rue du Centre 14, 1752 Villars-sur-Glâne

Une fois le formulaire rempli, envoie-le par mail à [finances@sarine-basket.ch](mailto:finances@sarine-basket.ch)

Délai: **30 novembre 2025**

Ce formulaire est également disponible sur notre site internet:  
[www.sarine-basket.ch](http://www.sarine-basket.ch)



## Chocolats noirs

### Haïti 2024

En attaque, une magnifique acidité et de puissants arômes d'agrumes. Ceux-ci sont complétés par des notes subtiles de torréfaction, rappelant le yoghourt au mocca, et des touches épicées de cardamome noire.

### Honduras 2024

Notre chocolat le plus fumé fait son retour ! Avec ses arômes de tabac à pipe, adoucis par des notes épicées de vanille et un léger fruité banane, ce chocolat ravira les amateurs et amatrices de whisky.

### Tanzanie 2025

Acidité explosive, amertume agréable et fruité puissant : ce chocolat présente une aromatique complexe, mêlant gâteau au vin cuit, orange et des notes légèrement boisées de poivre blanc.

### Togo 2024 (gamme «en direct avec le planteur»)

Ce chocolat noir de notre gamme « en direct avec le planteur » est à la fois doux et astringent. Ses notes de physalis se mêlent délicatement à des arômes plus floraux de thé noir et de fleur de sureau.

### Vietnam 2025

Le seul chocolat de notre gamme dont le cacao provient d'Asie. Bien équilibré, ce chocolat frappe d'abord par ses arômes de mandarine, dont la légère amertume se marie bien à celle des notes de caramel et de crème de whisky.



## Chocolats au lait

### Haïti 2024

Des mûres très mûres, une légère torréfaction aux arômes de café et des notes de cumin : c'est tout un voyage gustatif auquel vous invite le Haïti lait. Son fruité et son acidité intense laissent également s'exprimer une amertume agréable.

### Honduras 2024

Très doux, ce Honduras ne vous laissera pas indifférent pour autant. Des légères notes de fumée de bois, un côté crémeux et lacté intense, et un fruité qui rappelle le pruneau se combinent pour un chocolat tout en délicatesse.

### Togo 2024 (gamme «en direct avec le planteur»)

Des cœurs dans les yeux, telle fut la réaction de notre équipe en dégustant ce chocolat. Avec une belle évolution en bouche, il présente d'abord un arôme de fleur, qui laisse place à de puissantes notes de banane puis de cacahuète.



## Chocolat blanc

### République Dominicaine 2025

Avec ses notes de miel, son arôme de cacahuète et un fruité bien présent, ce chocolat révèle les arômes les plus floraux du cacao. Parfait pour convaincre celles et ceux qui pensent encore que le chocolat blanc n'est pas du chocolat !

