SARINE BASKET

Vente de chocolat 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.

Éthique

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 ?

À 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

Bon de commande

Articles	Prix	Nbre
Chocolats noirs		
République Dominicaine 2025 (récolte d'automne)	8.50	
Honduras 2026 (récolte de printemps)	8.50	
Vietnam 2025 (récolte d'automne)	8.50	
Tanzanie 2025 (récolte d'automne)	8.50	
Chocolats au lait		
Honduras 2025 (récolte d'automne)	8.50	
Tanzanie 2025 (récolte d'automne)	8.50	
Cameroun 2020	9.50	
Chocolat blanc		
République Dominicaine 2026 (récolte de printemps)	8.50	
Total (Fr.)		

Plaques de 70 g en emballage personnalisé aux couleurs du Sarine Basket. Prix en francs suisses.

Nom du vendeur : .....

Retrait : ☐ Vendredi 11 décembre 2026 (17h30-19h00)
☐ Samedi 12 décembre 2026 (9h30-11h30)

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

Formulaire à envoyer par mail à finances@sarine-basket.ch jusqu'au **30 novembre 2026**
Aussi disponible sur www.sarine-basket.ch

Nos chocolats 2026

Laissez-vous surprendre !

Les chocolats de cette vente de Noël sont actuellement en cours de fabrication dans l'atelier de Notes de fève. Chaque récolte étant unique, leurs arômes et leurs notes de dégustation ne se révéleront qu'à la sortie de l'atelier.

Une belle occasion de découvrir de nouvelles saveurs, de la fève à la tablette… et de partir en voyage, de la République Dominicaine au Vietnam, en passant par le Honduras, la Tanzanie et le Cameroun.



Chocolats noirs

- **République Dominicaine 2025** · récolte d'automne
- **Honduras 2026** · récolte de printemps
- **Vietnam 2025** · récolte d'automne
- **Tanzanie 2025** · récolte d'automne

Chocolats au lait

- **Honduras 2025** · récolte d'automne
- **Tanzanie 2025** · récolte d'automne
- **Cameroun 2020**

Chocolat blanc

- **République Dominicaine 2026** · récolte de printemps

