



TERRAKOA

CATALOGUE ENTREPRISE ET CSE

2025-2026

Chocolaterie artisanale, engagée et passionnée. Nos fèves de cacao sont cultivées en agroforesterie sur notre plantation à Madagascar, dans une démarche durable et responsable. Portés par la quête du goût juste et de l'excellence, nous travaillons chaque étape avec exigence pour vous transmettre la quintessence du cacao.



De la fève à la tablette

Chez Terrakoa, nous maîtrisons toute la chaîne de valeur du cacao, de notre ferme cacaoyère éthique à Madagascar jusqu'à notre atelier marseillais. Notre démarche repose sur quatre piliers :



Le respect des femmes
et des hommes qui
cultivent nos fèves



La valorisation du
savoir-faire de nos
artisans chocolatiers



La préservation de la
nature grâce à
l'agroforesterie



L'exigence de matières
premières nobles, sans
additifs ni artifices



Notre gamme de produits

Nous proposons une gamme complète de produits qui s'adaptent parfaitement aux besoins des entreprises, que ce soit pour remercier vos collaborateurs, fidéliser vos clients ou valoriser vos événements.

- Nos **coffrets**, idéaux pour les fêtes de fin d'année comme pour vos actions tout au long de l'année, sont personnalisables afin de s'adapter à votre image, à vos besoins et à votre budget.
- **Créez votre sélection cadeau** sur mesure en combinant nos meilleures créations (tablettes, pâte à tartiner, barres chocolatées...).
- Notre **collection de Noël** sublime vos moments festifs avec ses sablés, sapins enrobés de chocolat, truffes et bien sûr notre **calendrier de l'avent**.
- Ainsi que les **team building** qui offrent à vos équipes une expérience immersive et fédératrice autour du cacao.

LES COFFRETS ASSORTIMENT



COFFRETS ASSORTIMENT GANACHES ET PRALINÉS

Coffret d'assortiment de ganaches et pralinés élaborés à partir d'un chocolat pure origine Madagascar et relevés de créations uniques comme la tagète-passion, le combava ou le poivre sauvage.

Petit coffret (125g) - 20 pièces
Grand coffret (200g) - 35 pièces

20 € HT (TVA 5,5%)
30 € HT (TVA 5,5%)

COFFRET PRESTIGE (370G)

49 € HT (TVA 5,5%)

Un format d'exception associant nos pralinés et ganaches emblématiques ainsi que nos créations originales à une tablette signature et 16 carrés fins dégustation.



Grand coffret ganaches & pralinés
*30 € HT**

COFFRET BARRES PRALINÉES

Coffret assortiment gourmand de barres :

praliné amande-noisette croustillant et éclats d'amandes enrobée
noir ou lait
praliné sésame noir enrobée lait.
praliné pistache-cerises griottes enrobée noir

Petit coffret - 4 barres (150g)
Grand coffret - 8 barres (300g)

17€ HT (TVA 5,5%)
32€ HT (TVA 5,5%)

COFFRET GUIMAUVE (160G)

14€ HT (TVA 20%)

Délicate guimauve à la vanille de Madagascar, enrobée de chocolat au lait 45 % ou de chocolat noir 75 %, moulée en forme de cabosse – un clin d'œil gourmand à l'origine du cacao.
(4 pièces)



Grand coffret barres pralinées
*32 € HT**

LES TABLETTES

LES TABLETTES SIGNATURES (70 G)

8,50€ HT (TVA 5,5%)

Une tablette qui révèle toute la richesse du cacao de la vallée du Sambirano à travers une dégustation intense et raffinée. Un format idéal pour les amateurs de chocolat.



Chocolat noir pure origine Madagascar : non conché 70%, 75%, 85% ou 100%.

Chocolat au lait 60% pure origine Madagascar.

Nos créations uniques : chocolat noir combava, chocolat noir poivre de Madagascar ou chocolat au lait noix de coco.

LES TABLETTES FOURRÉES (100 G)

7,5€ HT (TVA 20%)

Une tablette délicatement fourrée, où la finesse du chocolat noir 75% ou lait 45% rencontre la richesse d'un praliné fondant et généreux.



Praliné noisette du Piémont noir.
Praliné pistache noir.
Praliné vanille de Madagascar noir.
Praliné amande coco cacahuète noir.
Praliné café noir.
Caramel beurre salé noir.

Praliné noisette du Piémont lait.
Praliné vanille de Madagascar lait.
Praliné pistache lait.

LES TABLETTES INCLUSIONS (110 G)

7,5€ HT (TVA 5,5%)

Une tablette de chocolat noir 65% ou lait 45% sublimée par des fruits secs, cristaux de sel ou éclats croquants, soigneusement disposés pour une dégustation aussi esthétique que gourmande.



Noix de cajou cristallisées noir.
Amande de Provence cristallisée noir.
Noisette du Piémont torréfiée noir.
Fleur de sel de Camargue noir.
Mendiant noir.

Amande de Provence lait.
Noisette du Piémont torréfiée lait.
Noix de cajou cristallisées lait.
Figues séchées lait.
Mendiant lait.

LES CRÉATIONS ORIGINALES



LES MAD'BAR (75G) 6,60€ HT (TVA 20%)*

Une barre chocolatée alliant chocolat noir 75% ou au lait 45% selon les recettes, et un cœur fondant aux saveurs variées dans un format pratique, pensé pour les pauses gourmandes ou une dégustation à partager.

- Barre praliné pistache enrobée lait.
- Barre caramel beurre salé cacahuète enrobée lait.
- Barre praliné amande-noisette et éclats de noix de cajou enrobée noir.
- Barre praliné caramel sarrasin enrobée noir.
- barre bien-être multi-graines et miel enrobée noir.



LES PÂTES À TARTINER (200G) 10€ HT (TVA 5,5%)*

Une pâte à tartiner associant notre chocolat aux noisettes du Piémont torréfiées.

- Chocolat noir (classique ou crunchy).
- Chocolat au lait (classique ou crunchy).



LES NAPOLITAINS (180G-30 PIÈCES) 18,50€ HT (TVA 5,5%)



De fins carrés de chocolat parfaits pour accompagner un café ou terminer un repas.

- Chocolat noir 75%.
- Chocolat noir fleur de sel.
- Chocolat noir café.
- Chocolat au lait 55%.

Disponible en assortiment.

LES ENROBÉS

Des fruits secs et fruits confits délicatement enrobés de chocolat noir 65 %, alliant douceur fruitée et intensité cacao. Disponibles en billes ou fines lamelles, pour un plaisir gourmand.

14,00 € HT (TVA 5,5%)

- Noisettes du piémont enrobées noir ou lait (200g).
- Amandes de Provence enrobées noir ou lait (200g).
- Fèves de cacao caramélisées enrobées noir (200g).
- Cacahuètes caramélisées de Madagascar enrobées noir (150g).

17,00 € HT (TVA 5,5%)

- Oranges confites enrobage noir (150g).
- Gingembre confit enrobage noir (150g).
- Cerise griottes enrobage noir (200g).
- Pâte de calisson enrobage noir (200g).

CADEAUX ET FESTIVITÉS





CALENDRIER DE L'AVANT (180 G) 32,00 € HT (5,5%)

24 créations iconiques élaborées en chocolat pure origine Madagascar. Palets noirs et lait, cœurs pralinés aux noisettes et pistaches, gianduja et enrobés sublimés par des inclusions de cajou cristallisée, griottes et fèves de cacao. Le tout présenté dans un design inspiré des paysages et couleurs de Madagascar, pour un voyage gourmand jusqu'à Noël.



COFFRET SAPIN (170 G) 19,00€ HT (TVA 20%)

Coffret de 3 sapins chocolatés gourmands :

Gianduja enrobé lait.

Praliné amande-noisette avec grué de cacao caramélisé enrobé noir.

Praliné amande-noisette feuilletine enrobé noir.



LES SABLÉS DE NOËL (100 G) 5,00 € HT (TVA 5,5%)

Forme bonhomme : sablé de Noël à la pâte sablée amande, décoré avec un glaçage maison coloré naturellement (betterave, curcuma).

Forme diverses: sachet de petites étoiles et autres formes de Noël en sablés à la pâte sablée amande et à la cannelle de Madagascar.



LES TRUFFES SACHET (150G) 25,00 € HT (TVA 5,5%)

Sachet de truffes au chocolat noir 75% pure origine Madagascar : ganache enrobée de chocolat puis délicatement saupoudrée de poudre de cacao.



LES ATELIERS DE GROUPE





ATELIER DÉCOUVERTE DU CHOCOLAT

65,00€ TTC / personne

Offrez à vos équipes une expérience immersive et fédératrice autour du cacao de Madagascar, de la fève à la tablette, grâce à notre expertise artisanale bean-to-bar.

Nombre de participants : min 6 personnes

Durée : 2h30

Au programme :

- Découverte de notre filière cacao de Madagascar
- Tri et dégustation de fèves
- Visite de notre atelier Bean-to-Bar
- Fabrication d'une tablette de chocolat

Un moment convivial, original et créatif, pour renforcer la cohésion de vos équipes dans un cadre stimulant et chaleureux.

Interventions possibles en entreprise sur demande

Nous proposons également des formules sur-mesure, adaptées à votre budget, vos envies et au profil de vos équipes.

Conditions de ventes

- Certaines offres peuvent être personnalisées (packaging, message, logo, etc.) sous réserve de faisabilité technique et de délais suffisants.
- Les prix indiqués sont exprimés hors frais de livraison. Livraison possible en France métropolitaine.
- À Marseille : la livraison est effectuée à vélo dans une démarche écoresponsable. Le délai moyen de 48 à 72 heures après validation de la commande.
- En France métropolitaine : la livraison est assurée par un transporteur externe. Le délai moyen est de 3 à 7 jours à compter de l'expédition.
- Les frais de livraison sont offerts pour toute commande supérieure à 1000 €.
- Profitez de prix dégressifs en fonction du montant de la commande :

Montant de commande (€)	Remise appliquée
500 € à 1000 €	-5%
1000 € à 2000 €	-10%
2000 € à 3000 €	-12%





Nous pouvons personnaliser
chacunes de vos idées de cadeaux
et en discuter de vive voix !

contact@terrakoa.fr
06.12.43.00.04