



Catalogue 2022

CABAS DES FÊTES | ST NICOLAS

Notre coopérative rassemble des artisan·e·s passionné·e·s de bons produits et engagé.e.s pour l'alimentation locale et durable.
La qualité de nos produits reflète la sincérité de leur démarche ainsi que leur travail.



Plus que tout chez Cabas, nous souhaitons vous faire découvrir la **richesse de notre terroir et valoriser le travail de nos producteur·rice·s** qui, chaque jour, se donnent à 100% pour vous fournir les meilleurs produits.

Choisir les Cabas des fêtes, c'est donc choisir de **supporter de petites productions locales** et d'aider chacun·e·s à développer son activité tout **s'assurant d'une rémunération juste**.

**Les cabas sont modulables sur demande.
N'hésitez pas à nous contacter pour un devis
personnalisé (info@cabas.coop)**

L'OFFRE CABAS SAINT NICOLAS

Le petit Cabas de St-Nicolas | La femme du chocolatier

Composition du panier

- 1 figurine en chocolat avec praline surprise
- 2 pralines
- 1 spéculos (10 cm)

Prix HTVA : **8€**



Le grand Cabas de St-Nicolas | La femme du chocolatier

Composition du panier

- 2 figurines avec praline surprise (Père Fouettard et St Nicolas)
- 4 pralines
- 2 spéculos (10cm)

Prix HTVA : **15€**



Le Cabas des artisans chocolatiers

Composition du panier

- 1 figurine St Nicolas surprise | **La femme du chocolatier**
- 1 Caramel choco | **Eugène chocolatier**
- 1 Chocolat El Guabo Dark-Milk ou SJM SAN Noir (80g) | **Bomma Flora**
- Gingembres confits au chocolat (100g) | **Confiserie Certin**

Prix HTVA : **20€**



Description des produits cabas de St-nicolas

La femme du chocolatier

Depuis son atelier, tous les chocolats de Grégory sont **travaillés à la main**, à partir de **chocolat issu du commerce équitable et de produits bio**.

Tous les produits sont faits maison et artisanalement sont évidemment fait maison.

Ses figurines combinent le chocolat noir et le chocolat au lait. Elles renferment aussi une délicieuse praline.



Eugène chocolatier

Eugénie sélectionne ses produits de manière **locale et équitable**, le tout en **bio**. Dans ses pâtes à tartiner, pas de superflu, **aucune huile**. Le sucre de coco utilisé a un **indice glycémique bas**, ce qui donne un produit 100% bon pour la santé et pour les gourmands.

Ingrédients de cette recette : Crème fraîche belge, *sucre de canne*, chocolat 73% fairtrade* (pâte de cacao, beurre de cacao, sucre de canne), beurre de ferme belge*, sel de Guérande.



Bomma Flora

Les deux frères Alain et Bernard travaillent ensemble pour **sélectionner les fèves de cacao en direct au Nicaragua**, (où vit Bernard depuis plus de 20 ans). Le cacao sélectionné est transformé à Bruxelles par Alain qui s'occupe de la préparation, torréfaction et transformation des chocolats mais aussi de l'ensemble des produits intermédiaires (pralines, gelées etc.)

Les **produits locaux** sont aussi mis à l'honneur car Alain source tous ses produits en Europe et dès que cela est possible, en Belgique



Confiserie Certin

Depuis 30 ans, Emmanuel élabore ces chocolats et ces pâtes de fruit avec amour et professionnalisme.

Son savoir faire l'amène à maîtriser parfaitement sa production. Le résultat est fabuleux et vous succomberez certainement à ses petites douceurs sucrées.

C'est dans son atelier à Anderlecht que ce passe la magie. C'est donc un produit **ultra local, mais surtout ultra gourmand.**



Contact et devis

Pour toute question ou demande de devis : info@cabas.coop

Téléphone : 0473 85 16 11
et 0487 85 34 58

L'OFFRE DE CABAS DES FÊTES

Les cabas sont livrés dans une jolie boîte en carton recyclable. La composition des assortiments présentés ci-dessous peut être adaptée sur demande. Vous trouverez plus d'informations sur chaque produit à la fin de cette offre.

Le p'tit Cabas sucré

Composition du panier

- Pâte à tartiner BIO : praliné noisette choco OU praliné cacao (120g) | **Eugène chocolatier**
- Gingembres confits au chocolat (100g) | **Confiserie Certin**
- Pralines ou mendiants (60g) | **La femme du chocolatier**

Prix HTVA : **15€**



Le Cabas apéro

Composition du panier

- Cidre poiré Voyage (33cl) | **Wolf & Fox**
- Kéfir gingembre (25cl) | **Lokal Kéfir**
- Grissini | **Bisc'Oui**
- Pesto d'aubergine (125g) | **La conserverie du Jardin**

Prix HTVA : **15€**



Le Cabas gourmand

Composition du panier

- Pâtes de fruit (130g) | **Confiserie Certin**
- Pralines ou mendiants (60g) | **La femme du chocolatier**
- Spéculos | **Bisc'Oui**
- Miel noisette (125g) | **MacroBapt**

Prix HTVA : **20€**



Le Cabas mixte :

Composition du panier

- Pâte à tartiner BIO : praliné noisette choco OU praliné cacao (120g) | **Eugène chocolatier**
- Pâtes de fruit (130g) | **Confiserie Certin**
- Gingembre au chocolat (100g) | **Confiserie Certin**
- Pralines ou mendiants (60g) | **La femme du chocolatier**
- Grissini | **Bisc'Oui**
- Miel noisette | **La femme du chocolatier**
- Chutney oriental ou printanier | **Excel Sauce**

Prix HTVA : **33€**



Le grand Cabas :

Composition du panier

- Bière Badjawa blonde ou ambrée | **Brasserie coopérative liégeoise**
- Cidre pomme ou poire Journey | **Wolf & Fox**
- Kéfir gingembre (25cl) | **Lokal Kéfir**
- Pâte à tartiner BIO : praliné noisette choco OU praliné cacao (120g) | **Eugène chocolatier**
- Tablette de chocolat El Guabo Dark-Milk ou SJM SAN Noir (80g) | **Bomma Flora**
- Confiture orange citron bergamote (250g) | **Passion Locale**
- Pâtes de fruit (130g) | **Confiserie Certin**
- Pralines ou mendiants (60g) | **La femme du chocolatier**
- Miel noisette | **La femme du chocolatier**
- Chutney oriental ou printanier | **Excel Sauce**

Prix HTVA : **48€**



LIVRAISONS

Les livraisons sont effectuées par notre coopérative ou par un transporteur partenaire. Nous pouvons organiser la livraison des cabas à votre bureau ou directement chez vos collaboratrices et collaborateurs. Contactez-nous pour un devis complet.

Description des produits sucrés

Pâte à tartiner praliné noisette BIO (120g) | Eugène chocolatier



Eugénie sélectionne avec attention ses produits. Au maximum **local et équitable, le tout en bio**. Elle laisse de côté le superflu et le gras (**pas d'huiles, de glucoses, de conservateur...**) La qualité de ses produits vient de ses recettes épurées et généreuses. À déguster à la petite (ou grande) cuillère...

Ingrédients : Noisettes (72%)*, sucre de canne*, chocolat noir faitrade 72% (masse de cacao, sucre de canne, beurre de cacao), sel de Guérande. *agriculture biologique.

Pâte à tartiner praliné cacao BIO (120g) | Eugène chocolatier



Eugénie sélectionne avec attention ses produits. Au maximum **local et équitable, le tout en bio**. Elle laisse de côté le superflu et le gras (**pas d'huiles, de glucoses, de conservateur...**) La qualité de ses produits vient de ses recettes épurés et généreuses. A déguster à la petite (ou grande) cuillère...

Noisettes (72%)*, sucre de canne*, chocolat noir faitrade 72% (masse de cacao, sucre de canne, beurre de cacao), sel de Guérande. *agriculture biologique

Pâtes de fruits (130g) | Confiserie Certin



Cuites dans un chaudron en cuivre puis coulées à la main, les pâtes de fruits d'Emmanuel possèdent une saveur incomparable. **Sans aucun colorant ni conservateur (même naturel !)**, ces petites douceurs ne contiennent que du fruit et du sucre.

Étui de 5 Goûts : Cassis, Poire, Fraise, Pomme, abricot

Gingembres confits (100g) | Confiserie Certin



Depuis 30 ans, Emmanuel élabore ces chocolats et ces pâtes fruités avec amour et professionnalisme. Pour ce produit, l'association des carrés de gingembres confits et du chocolat noir donne un éclat de saveurs en bouche.

Le gingembre relève l'ensemble sans le dominer. Une fois testé,, on ne peut plus s'arrêter d'en manger !

Mendiants (60g) | La femme du chocolatier



Chocolat issu du commerce équitable, sélection BIO des ingrédients... Grégory met tous sont savoir faire dans ses produits et s'occupe de la production de ses chocolats et de ses pralinés de manière **complètement artisanale**

Le mendiant est une douceur sucrée composée d'un palet de chocolat noir ou de chocolat au lait associé à des fruits secs

Pralines (60g) | La femme du chocolatier



Chocolat issu du commerce équitable, sélection BIO des ingrédients... Grégory met tous son savoir faire dans ses produits et s'occupe de la production de ses chocolats et de ses pralinés de manière **complètement artisanale**

Tous les pralinés sont réalisés maison. Les fruits secs sont torréfiés, caramélisés et broyés peu finement leur conférant une texture particulièrement croustillante.

Spéculos | Bisc'Oui



Cynthia et Fanny privilégient pour leur créations des **ingrédients issus de l'agriculture bio locale**. L'utilisation de **farines plus digestes, pauvres en glucides et plus riches en fibres**, de sucres alternatifs permet aussi l'élaboration d'un produit plus nutritif, mais toujours aussi gourmand !

Et quoi de plus belge qu'un spéculos, ce petit biscuit aux épices qui ravit les papilles et nous reconforte l'hiver ?!

SJM SAN Noir (80g) | Bomma Flora



De la fève à la tablette, Alain s'occupe de l'entièreté de la chaîne de production de ses chocolats. Pour l'approvisionnement, c'est **son frère Bernard qui sélectionne les fèves de cacao au Nicaragua**, ou il vit depuis plus de 20ans. Un travail de famille pour un résultat exceptionnel.

Le SJM SAN aura un profil cacaoté, boisé et légèrement astringent. Il est complété par des notes plus douces de fruits jaunes, de melon, de cidre de pomme combinées à une note de noix.

Chocolat El Guabo Dark-Milk (80g) | Bomma Flora



De la fève à la tablette, Alain s'occupe de l'entièreté de la chaîne de production de ses chocolats. Pour l'approvisionnement, c'est **son frère Bernard qui sélectionne les fèves de cacao au Nicaragua**, ou il vit depuis plus de 20ans. Un travail de famille pour un résultat exceptionnel.

Le El Guabo abordera des notes cacaotées complétées par celles douces de la canneberge séchée, d'une bière trappiste et une persistance en bouche de saveurs cacaotées et de miel.

Description des produits salés

Chutney oriental ou printanier | Excel Sauce



Confectionnés avec des produits **100% biologiques, 0% de lactose, 0% de gluten, 0% de conservateurs**, les produits de Sandra sont créés pour agrémenter vos plats, manger en tartinaable ou encore pour l'apéritif !

Grissini | Bisc'Oui



Cynthia et Fanny privilégient pour leur créations des ingrédients issus de l'**agriculture bio locale**. L'utilisation de **farines plus digestes, pauvres en glucides et plus riches en fibres**, de sucres alternatifs permet aussi l'élaboration d'un produit plus nutritif, mais toujours aussi gourmand !

Parfait pour l'apéro, ces batonnêt à l'huile d'olive extra vierge accompagnerons vos hummus et autres tartinable pour ravir vos invités

Pesto d'aubergine (125g) | La conserverie du Jardin



De la graine au bocal, **Jean-Marc maîtrise l'entièreté de sa chaîne de production**.

En tartinable sur une belle tranche de pain avec des olives ou encore utilisé dans vos pâtes, ce pesto d'aubergines vous permettra de donner de la fantasy à vos plats

LES BOISSONS

Bière Badjawa blonde ou ambrée | Brasserie coopérative liégeoise



Cynthia et Fanny privilégient pour leur créations des **ingrédients issus de l'agriculture bio locale**. L'utilisation de **farines plus digestes, pauvres en glucides et plus riches en fibres**, de sucres alternatifs permet aussi l'élaboration d'un produit plus nutritif, mais toujours aussi gourmand !

Et quoi de plus belge qu'un spéculos, ce petit biscuit aux épices qui ravit les papilles et nous reconforte l'hiver ?!

Cidre poiré Voyage (33cl) | Wolf & Fox



Chez Wolf and Fox, on confectionne les cidres à partir **des poires et des pommes rebus** (qui n'ont pas été vendue par les fermes). Pour cette recette, Rad et Fabian utilisent des poires et seulement un peu de pommes, ce qui leur permet de créer un cidre qui sort de l'ordinaire.

Doux et peu sucré, c'est une **boisson parfaite pour la dégustation et l'apéritif**

Kéfir gingembre BIO (25cl) | Lokal Kéfir



Pour ses kéfirs, Sébastien fait une **production artisanale réduite**. Les productions se font par 100 litres, avec une recette spécifique qui vous permettra de stocker votre kéfir hors du frigo !

Cette boisson, **très bonne pour la santé**, a une saveur douce et acidulée. Ses fines bulles en font un **substitut parfait à une boisson alcoolisée** pour vos apéritifs.

LE PETIT MOT DE L'ÉQUIPE

Cabas est une coopérative portée par les **valeurs de l'économie sociale**. Nous rassemblons des **projets à taille humaine, locaux, portés par des passionné.es**, qui produisent de manière **éthique** et dans le respect de l'environnement.

Les artisan.e.s de Cabas collaborent et mutualisent des services et des moyens. Il peut s'agir de logistique, de distribution, de lieux de production, d'équipement, de personnel ou encore de services administratifs.

En renforçant les artisans de l'alimentation bio en circuit court, nous souhaitons favoriser le développement d'un autre modèle de consommation.



Visitez notre site web : www.cabas.coop
Suivez-nous sur Facebook et Instagram @cabas.coop

Contact et devis

Pour toute question ou demande de devis : info@cabas.coop
Téléphone : 0473 85 16 11 et 0487 85 34 58