Le petit Maître

LE CATALOGUE

WWW.LEPETITMAITRE.COM



WWW.LEPETITMAITRE.COM

L'HISTOIRE

LE VOYAGE INITIATIQUE

Le petit maître est né d'une curiosité et d'un regard attentif porté sur le goût.
Inspiré par le pays du soleil levant où chaque saveur du quotidien se décline, se réinvente, se nuance.
Derrière des ingrédients simples se cache un éventail de goûts insoupçonné.

L'IDÉE FONDATRICE

La poudre de cacao, souvent banalisée, standardisée, parfois surtransformée,
méritait à mes yeux d'être réhabilitée.
La réponse est devenue une évidence : sublimer la poudre de cacao, révéler son vrai goût,
et l'associer à des saveurs naturelles, sans jamais le masquer.

LA NAISSANCE DU PETIT MAÎTRE

Le nom Le petit maître fait écho à la signification bretonne de mon nom de famille Le Mechec :
un hommage à la transmission, à l'apprentissage permanent et au respect du geste juste.

Dans cette continuité, j'ai choisi de travailler le cacao de Yamasà en République Dominicaine.
Non alcalinisé, peu amer, expressif et naturellement fruité, le cacao est respecté à
chaque étape, sans procédés industriels ni additifs, afin de préserver toute sa richesse aromatique.

Chaque ingrédient intégré aux recettes est sélectionné avec la même exigence :
rien de superflu, rien d'artificiel, seulement du vrai.

LES VALEURS FRANÇAISES

Fidèle à l'idée du savoir-faire français, chaque recette est fabriquée à la main en France,
dans la Loire, au sein de notre atelier de Sainte-Foy-Saint-Sulpice.



"J'aime avoir le choix et être surpris
par ce que je consomme. Le petit Maître, c'est çà !

Rompre avec la monotonie et offrir découvertes
et surprises à chaque recette."

- Kévin LE MECHEC -

DES POUDRES DE CACAO D'EXCEPTION

LE CHOIX DU NATUREL

Le petit Maître ne fait aucune conscession sur le choix et la qualité des ingrédients.
Aucun procédé industriel n'entre dans la préparation de nos recettes, notre poudre de cacao ne subit pas de chimie et n'est pas alcalinisé.
Ici pas de lécithine, de conservateur et autres additifs.



Poudre de cacao
issue de culture bio,
et non alcalinisée

WWW.LEPETITMAITRE.COM

NOTRE POUDRE DE CACAO

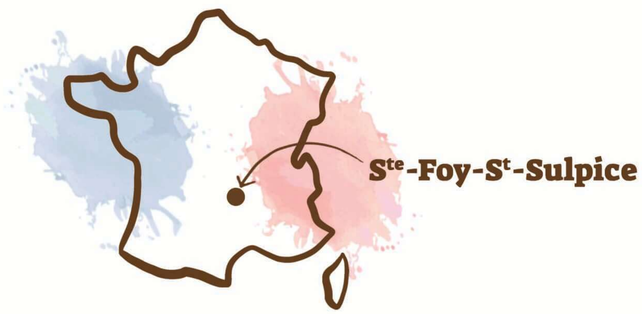
D'où vient notre cacao ?

Notre cacao provient de Yamasà en République Dominicaine, cultivé au cœur de terroirs engagés,
selon les principes de la culture biologique et responsable.
Du cacaoyer à la poudre, chaque étape est maîtrisée avec exigence afin de garantir
une traçabilité totale, une juste rémunération des villageois et une contribution concrète au développement local.

Quel cacao ?

Chez Le petit Maître, nous défendons un cacao brut, vivant et non transformé chimiquement.
Notre poudre de cacao est non alcalinisée, ce qui lui permet de conserver toute sa richesse aromatique naturelle.
Elle révèle une palette de notes subtiles et équilibrées, loin des poudres industrielles standardisées et surtraitées.

Toutes nos recettes sont fabriquées à la main en France, dans la Loire, dans notre petit atelier de Ste-Foy-St-Sulpice.



WWW.LEPETITMAITRE.COM

LES COFFRETS





COFFRET
LES CHOCOLATS CHAUDS GOURMANDS

Contient

Le caramel : cacao au caramel beurre salé AOP
La noisette : cacao à la noisette du Piémont
Le cookie : cacao au cookies

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 50g.

COFFRET
LE TRIO DE GUIMAUVE

Contient

La guimauve caramel : avec minis guimauves artisanales caramel
La guimauve : avec minis guimauves artisanales vanille
La guimauve framboise : avec minis guimauves artisanales framboise

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 50g.

LES COFFRETS





COFFRET

LE BON CHOCOLAT CHAUD

Contient

La guimauve : avec minis guimauves artisanales
Le sablé de Noël : cacao aux épices de pain d'épices
Le marron glacé : cacao à la châtaigne d'Ardèche

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 50g.

COFFRET

L'EVEIL DES EPICES

Contient

Le spéculoos : cacao aux épices de spéculoos
Le chaï : cacao aux épices chaï
Le pain d'épices : cacao aux épices de pain d'épices

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 50g.

Le petit Maître Galago



Noisettes

Sources de vitamines & minéraux essentiels pour l'organisme

Cacao

Riche en flavonoïdes qui renforcent le système immunitaire

Avoine

Meilleure source de glucides pour commencer la journée

LE CACAO DES HÉROS : 100% NATUREL, 0% INDUSTRIEL POUR GRANDIR FORT ET EN PLEINE FORME !

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (50%),
sucre de canne* non raffiné (30%),
poudre de *noisettes** du Piémont (10%)
et *avoine** moulue à la pierre (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Ingrédients

Sachets de 250g, 500g ou 1kg.



WWW.LEPETITMAITRE.COM

SÉLECTION GOURMANDE



LA VANILLE

Régalez-vous avec le chocolat à la vanille, une harmonie parfaite de douceur et de réconfort.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (50%),
sucre de canne* non raffiné (44%) et poudre de vanille Bourbon (6%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE MIEL

Le pollen d'abeille au délicat goût du miel sublime généreusement la poudre de cacao pure origine.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (35%),
sucre de canne* non raffiné (35%) et *pollen d'abeille** (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LE COOKIE

Le bon goût des cookies aux pépites de chocolat pour une poudre pleine de gourmandise.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%),
sucre de canne* non raffiné (40%) et poudre de biscuit* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA CACAHUÈTE

L'onctueux beurre de cacahuète mixé avec du bon cacao pour une poudre pleine de douceur.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%),
*beurre de cacahuète** (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
Issus de l'agriculture biologique*.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LE PALET BRETON

Une expérience sensorielle unique : l'intensité du cacao sublimée par l'authenticité et le petit goût beurré des palets bretons.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (45%),
sucre de canne* non raffiné (35%) et poudre de palet breton* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE CARAMEL

L'intensité du cacao et la douceur du caramel au beurre salé d'Isigny AOP mixés dans une poudre de caractère.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%), caramel
au beurre salé d'Isigny AOP (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



L'ÉRABLE

Le sirop d'érable au goût délicat et prononcé, offre la plus canadienne des poudre de cacao.

Ingrédients

Granulés de sirop d'érable* (60%), poudre de cacao* de République Dominicaine (30%) et sucre de canne* non raffiné (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA MENTHE

Plongez dans la fraîcheur exquise du chocolat à la menthe, une évasion réconfortante à chaque gorgée.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (56%), sucre de canne* non raffiné (43%) et *extrait de menthe** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LE MARRON GLACÉ

La douceur des marrons glacés et la noblesse du cacao sont réunies pour la joie de vos papilles.

Ingrédients

Poudre de *châtaigne** d'Ardèche AOP (40%), sucre de canne* non raffiné (40%) et poudre de cacao* de République Dominicaine 20%). * Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



CARAMEL & CACAHUÈTE

La douceur du caramel et le caractère de la cacahuète pour un goût généreux de barre chocolatée.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (30%), sucre de canne* non raffiné (30%), *beurre de cacahuète** (20%) et caramel au beurre salé d'Isigny AOP (20%). * Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LA PISTACHE

Une création gourmande et délicate, née de l'alliance entre un cacao aux notes profondes et la douceur subtile de la pistache.

Ingrédients

Poudre de pistache (50%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de cacao* de République Dominicaine (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA CRÈME DE MARRON

Un cacao onctueux sublimé par la châtaigne d'Ardèche AOP moulue à la pierre et les douces notes de vanille Bourbon.

Ingrédients

Poudre de *châtaigne** AOP (40%), sucre de canne* non raffiné (40%), poudre de cacao* de République Dominicaine (15%), poudre de vanille Bourbon (5%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LE CACAO D'ANTAN

Élaboré à partir de masse de cacao et relevé d'une touche de vanille, il offre une texture veloutée, fidèle aux recettes d'antan.

Ingrédients

Poudre de masse de cacao* de République Dominicaine (70%), sucre de canne* non raffiné (28%), et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE CACAO BLANC

Une recette harmonieuse où le beurre de cacao et la vanille composent une tasse soyeuse, aux notes crémeuses et raffinées.

Ingrédients

Sucre de canne* non raffiné (50%), beurre de cacao* de République Dominicaine (32%), poudre d'avoine* (12%), poudre de lait de coco (5%), poudre de vanille Bourbon de Madagascar (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais (moins de 25°) et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LA GUIMAUVE CARAMEL

Un cacao onctueux avec de délicieuses guimauves artisanales au caramel, pour un moment de douceur irrésistible.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et guimauves* artisanales au caramel (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA GUIMAUVE FRAMBOISE

Retrouvez les délicieuses minis guimauves artisanales confectionnées avec de vraies framboise.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et guimauves* artisanales à la framboise (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION GOURMANDE



LE TIRAMISU

La saveur du traditionnel tiramisu au café dans une poudre de cacao gourmande.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de biscuit* (20%) et café* KSF Honey (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA NOISETTE DU PIÉMONT IGP

Savourer la rondeur et l'onctuosité typique de la noisette du Piémont.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%), poudre de *noisettes** du Piémont IGP (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE



BANANE & FRAISE

Le fruité de la fraise et de la banane pour une poudre de cacao pleine de douceur.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (30%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de fraise* (20%) et poudre de banane* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE COCO

La douceur du lait de coco pour une poudre de cacao au goût agréable et subtil.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine 40%), poudre de lait de coco* (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE



L'ORANGE SANGUINE

Un cacao rehaussé par l'orange sanguine d'Italie, pour une alliance pétillante et ensoleillée.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (56%),
sucre de canne* non raffiné (43%) et *extrait d'orange sanguine** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE BANANE

Découvrez l'incroyable douceur de la banane du Pérou, soutenue par la subtilité du cacao de République Dominicaine.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%),
poudre de banane* (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE



LA FRAISE

Succombez à l'alliance divine du chocolat et de la fraise, une douceur réconfortante qui éveillera vos sens.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%), poudre de fraise* (30%) et sucre de canne* non raffiné (30%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



L'ORANGE & LA MENTHE

La vitalité de l'orange de Sicile et la fraîcheur de la menthe pour une poudre de cacao qui a du peps.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (56%), sucre de canne* non raffiné (43%), *extrait d'orange* et extrait de menthe** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION FRUITÉE



LE COCO & LA BANANE

La douceur du lait de coco et de la banane pour une délicieuse poudre finement fruitée.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (40%), poudre de lait de coco* (20%), poudre de banane* (20%) et sucre de canne* non raffiné (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA MANDARINE

Le goût parfumé et sucré de la mandarine s'associe au cacao pour une poudre irrésistible.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (56%), sucre de canne* non raffiné (43%) et *extrait de mandarine** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION ÉPICÉE



LE XOCOALT

Le xocoatl est la boisson traditionnelle préparée par les Mayas, sans sucre, intense et considérée comme un don des dieux.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (86%), *pollen d'abeille** (10%), poudre de vanille Bourbon (2%) et cannelle* de Ceylan (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE SPÉCULOOS

Le goût authentique du biscuit spéculoos dans un bon cacao réconfortant.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (60%), sucre de canne* non raffiné (37%), épices* de spéculoos (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SÉLECTION ÉPICÉE



LE PAIN D'ÉPICES

Une poudre de cacao chaleureuse et réconfortante, subtilement parfumée aux épices du pain d'épices.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (70%), sucre de canne* non raffiné (25%) et épices à pain d'épices* (5%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE CHAÏ

Le cacao sublimé par des notes épicées de chaï, qui enveloppe les sens d'une chaleur réconfortante et exotique.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (57%), sucre de canne* non raffiné (40%) et épices de chaï* (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LES TORRÉFIÉS



LE NATURE

Une poudre pure, d'une origine réputée pour un cacao d'exception.

Ingrédients

Poudre de cacao*
de République Dominicaine (100%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LE CAFÉ

Équilibre parfait entre puissance cacaotée et douceur du café Honey d'Éthiopie.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (60%),
sucre de canne* non raffiné (30%) et café* KSF Honey d'Éthiopie (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

SPÉCIALE FÊTES



LE SABLÉ DE NOËL

Retrouvez la saveur du biscuit traditionnel de Noël au bon goût de pain d'épices.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (60%), sucre de canne* non raffiné (37%), épices* à pain d'épices (3%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



LA GUIMAUVE

La poudre de cacao avec ses minis guimauves artisanales moelleuses et fondantes, pour le plus gourmand des chocolats chauds.

Ingrédients

Poudre de cacao* de République Dominicaine (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et guimauves* artisanales à la vanille (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LES INFUSIONS DE CACAO

Une infusion nouvelle génération

Ce n’est ni un chocolat chaud, ni une boisson instantanée. C’est une expérience à part.
Des éclats de fèves sont infusés dans l’eau pour révéler une boisson élégante, pure et aromatique.

Pour se faire plaisir librement, au quotidien : sans calories, sans sucres ajoutés, sans caféine / théine
Une alternative moderne au café et au thé, pensée pour s’intégrer facilement à votre quotidien.

Pensé pour l’infusion, dès l’origine

Nous travaillons directement la fève de cacao, sélectionnée pour ses qualités aromatiques, puis simplement concassée pour l’infusion.
Chaque création est conçue dès l’origine pour l’eau chaude, et non détournée d’un autre usage.

Le résultat : une boisson plus lisible, plus équilibrée, plus naturelle.



LES INFUSIONS DE CACAO



NATURE

Nos fèves sont sélectionnées avec soin pour offrir une infusion auxarômes subtils et cacaotés.

Ingrédients

Fèves de cacao* complètes broyées
de République Dominicaine (100%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

16 infusettes dans un sachet de 32g.



VANILLE BOURBON

Nos fèves de cacao révèlent la profondeur et la douceur de la vraie vanille Bourbon.

Ingrédients

Fèves de cacao* broyées (République Dominicaine),
vanille Bourbon de Madagascar.
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

16 infusettes dans un sachet de 32g.

LES INFUSIONS DE CACAO



FRAISE

Les fèves de cacao rencontrent la vraie fraise pour une infusion aux notes gourmandes et fruitées.

Ingrédients

Fèves de cacao* broyées (République Dominicaine), éclats de fraise*.
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

16 infusettes dans un sachet de 32g.



BERGAMOTE

Les fèves pure origine et la fraîcheur de la bergamote offrent une infusion délicatement zestés.

Ingrédients

Fèves de cacao* broyées (République Dominicaine), extrait de bergamote*.
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

16 infusettes dans un sachet de 32g.

NOS POUDRES DE CAROUBE

Oubliez tout ce que vous croyez savoir sur les “substituts”.
La caroube ne copie pas le cacao : elle invente sa propre gourmandise.

D’un goût naturellement sucré, entre caramel, chocolat et pain grillé,
cette poudre magique nous vient du bassin méditerranéen, où elle est chérie depuis l’Antiquité.

Idéale en boisson chaude, en pâtisserie ou en topping, la caroube est une alternative saine et gourmande au cacao,
appréciée dans les recettes végétales ou à faible teneur en sucre.

Chez Le petit Maître, on adore explorer les saveurs !
La caroube et son goût unique demandent une grande maîtrise dans l'élaboration des mélanges.
Soyez rassurés, nous avons créé des recettes équilibrées et prêtes à l'emploi !

Notre poudre de caroube se mêle au caramel d'Isigny AOP, au café pur arabica de Bolivie et à
la vanille Bourbon de Madagascar dans de nouvelles recettes pleines de douceur et de caractère.

Une belle façon de (re)découvrir cet ingrédient méconnu... avec une touche de gourmandise bien à nous !



BOISSON FROIDE



BOISSON CHAUDE



PÂTISSERIE

WWW.LEPETITMAITRE.COM

LES POUDRES DE CAROUBE



CAROUBE

Vous allez adorer ce trésor naturel aux saveurs douces et authentiques.

Ingrédients

Poudre de caraoube* (100%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1Kg ou 2Kg.



LA CAROUBE CARAMEL

L'intensité de la caroube rencontre la douceur du caramel au beurre salé d'Isigny AOP.

Ingrédients

Poudre de caroube* (50%), sucre de canne* non raffiné (30%) et caramel au beurre salé d'Isigny AOP (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1Kg ou 2Kg.

LES POUDRES DE CAROUBE



LA CAROUBE CAFÉ

L'alliance équilibrée, entre douceur naturelle et caractère torréfié.

Ingrédients

Poudre de caroube* (50%), sucre de canne* non raffiné (35%) et café* KSF Honey d'Éthiopie (15%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1Kg ou 2Kg.



LA CAROUBE VANILLE

Une poudre délicate à la véritable vanille Bourbon de Madagascar.

Ingrédients

Poudre de caroube* (60%), sucre de canne* non raffiné (34%) et poudre de vanille Bourbon (6%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachets de 45g, 100g, 250g, 500g, 1Kg ou 2Kg.

NOS PÂTES À TARTINER EN POUDRE

Chaque recette est composée au minimum de 45% de noisettes bio du Piémont.

Nos poudres de pâte à tartiner se distinguent par leur composition **sans huiles ajoutées**, un vrai plus pour la santé.

Grâce à une **réduction de 50% en sucres** par rapport aux pâtes à tartiner industrielles,
sans utilisation d'édulcorants, mais avec du **sucre de canne bio non raffiné**, elles offrent **un goût pur et authentique**.

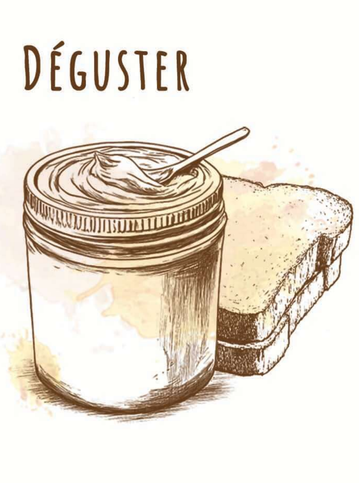
Elles peuvent êtres intégrées à une alimentation quotidienne sans alourdir les apports caloriques.
À déguster au petit-déjeuner, comme en-cas, ou en topping sur un dessert.

Faciles à préparer, à froid, avec de l'eau ou du lait et parfaitement adaptées à vos envies.
Dans leur sachet zip, elles se **conservent plus longtemps** grâce au format poudre,
tout en étant légères et pratiques à transporter.

Elles s'intègrent à une alimentation inclusive, convenant aux régimes sans lactose ou autres restrictions alimentaires..







WWW.LEPETITMAITRE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



LA CLASSIQUE

Réaliser votre pâte à tartiner maison avec le vrai goût des noisettes d'Italie.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (46%), sucre de canne* non raffiné (46%), poudre de cacao (4%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



LA PRALINE

Réaliser votre pâte à tartiner maison et retrouver le vrai goût de la crème pralinée.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (46%), sucre de canne* non raffiné (46%), poudre de lait de coco* (6%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



LA ROCHER

Réalisez votre pâte à tartiner maison et retrouvez le bon goût du rocher avec ses éclats de noisettes.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (43%), sucre de canne* non raffiné (43%), poudre de cacao (6%), poudre de lait de coco* (6%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



LA PAIN D'ÉPICES

Réalisez votre pâte à tartiner maison et retrouvez le goût authentique du pain d'épices.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (47%), sucre de canne* non raffiné (47%), poudre de cacao (4%) et épices à pain d'épices* (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

12 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



LA CLÉMENTINE

Réalisez votre pâte à tartiner maison et retrouvez les notes fraîches et fruitées de la clémentine.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (47%), sucre de canne* non raffiné (47%), poudre de cacao (4%), poudre de vanille Bourbon (1%) et *extrait de clémentine** (1%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



LA NOIX DE COCO

Réalisez votre pâte à tartiner maison et succombez au plaisir de la noix de coco.

Ingrédients

Poudre de lait de coco* (30%), poudre de *noisettes** du Piémont (30%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de cacao (8%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.LEPETITMAITRE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



LA SPÉCULOOS

Réalisez votre pâte à tartiner maison et succombez au goût typique et rassurant du spéculoos.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (47%),
sucre de canne* non raffiné (47%), poudre de cacao (4%),
poudre de canelle* de Ceylan (1%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



LA CARAMEL

Réalisez votre pate à tartiner maison et retrouvez la douceur du caramel au beurre salé d'Isigny AOP.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (50%), sucre de canne* non raffiné (30%),
caramel au beurre salé d'Isigny AOP (18%)
et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.LEPETITMAITRE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE



LA CAFÉ

Réalisez une pâte à tartiner maison et réveillez vos papilles avec l'intensité du café.

Ingrédients

Poudre de *noisettes** du Piémont (50%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de cacao (10%), café* pur arabica d'Éthiopie (8%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.



LA PISTACHE

Réalisez votre pâte à tartiner maison et plongez dans l'onctuosité et la gourmandise de la pistache.

Ingrédients

Poudre de *pistaches** (70%), sucre de canne* non raffiné (28%), et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

WWW.LEPETITMAITRE.COM

LES PÂTES À TARTINER EN POUDRE





LA CACAHUÈTE

Réalisez votre pâte à tartiner maison, délicieuse et saine, grâce à la cacahuète, naturellement riche en protéines.

Ingrédients

Poudre de beurre de cacahuète (62%), sucre de canne* non raffiné (30%), poudre de cacao* (6%) et poudre de vanille Bourbon (2%).
* Issus de l'agriculture biologique.

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Sachet de 180g.

LE COFFRET

LES PATES A TARTINER MAISON

Contient

La classique : noisette et cacao

La praline : pure noisette

La rocher noir : façon rocher au chocolat noir

Conservation

6 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

3 sachets de 50g.

NOS POUDRES D'AVOINE

UN CONCENTRÉ DE NATURE POUR VOTRE CORPS

Les poudres d'avoine apporteront tous les nutriments nécessaires à votre organisme. Des protéines et lipides sains issus du cacao ainsi que de bons glucides et fibres provenant de l'avoine et des fruits.

Il suffit de mélanger la poudre d'avoine dans un bol ou un shaker de lait, lait végétal ou yaourt.

PENSÉ POUR UNE PREPARATION RAPIDE

Idéal au petit déjeuner pour réaliser de délicieux bowlcakes ou pancakes et commencer la journée avec une bonne dose d'énergie.

Mélangez votre poudre d'avoine dans votre bol de lait, votre yaourt ou votre fromage blanc pour une collation parfaite.

PETIT DÉJEUNER





ENTRAINEMENT

COLLATION



LES POUDRES D'AVOINE



AVOINE AU CACAO

UN MÉLANGE PARFAIT DE DOUCEUR ET DE CHOCOLAT POUR UN PETIT-DÉJEUNER OU UNE COLLATION SAINE ET RÉCONFORTANTE.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%)
et poudre de cacao (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



AVOINE A LA NOISETTE

DÉLICIEUSE ET ONCTUEUSE, C'EST LA TOUCHE GOURMANDE ET NATURELLE DE VOS PETITS-DÉJEUNERS OU COLLATIONS.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%),
et poudre de *noisettes** du Piémont IGP (10%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LES POUDRES D'AVOINE



AVOINE AU MIEL

LA TOUCHE NATURELLEMENT SUCRÉE À VOS PETITS-DÉJEUNERS ET ENCAS, POUR UN MOMENT DE PLAISIR SAIN ET GOURMAND.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%)
et *pollen d'abeille** (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



AVOINE A LA FRAISE

AJOUTEZ UNE NOTE FRUITÉE ET DÉLICATE À VOS PETITS-DÉJEUNERS, POUR UN PLAISIR SAIN ET RAPIDE À PRÉPARER.

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%)
et poudre de fraise* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

LES POUDRES D'AVOINE



AVOINE A LA CACAHUÈTE

**UNE POUDRE D'AVOINE SAVOUREUSE À LA CACAHUÈTE,
IDÉALE POUR DE PETITS DÉJEUNERS PROTÉINÉS ET ÉNERGÉTIQUES.**

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%)
et poudre de *beurre de cacahuète** (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.



AVOINE A LA BANANE

**UNE PRÉPARATION ONCTUEUSE À LA DOUCE SAVEUR DE BANANE,
IDÉALE POUR DES PETITS DÉJEUNERS SAINS ET GOURMANDS.**

INGRÉDIENTS

Poudre d'*avoine** moulue à la pierre (80%)
et poudre de banane* (20%).
* Issus de l'agriculture biologique.

CONSERVATION

12 mois dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 100g, 250g, 500g, 1kg ou 2kg.

Le petit Maître

LES GARANTIES

LE PETIT MAÎTRE C'EST LA GARANTIE D'UN PRODUIT SAIN ET DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

SANS PROCÉDÉ CHIMIQUE, SANS LECITHINE ET SANS ADDITIF

NOTRE CACAO EST RESPONSABLE SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE.



CHOCOLAT FRAPPÉ



CHOCOLAT CHAUD



PÂTISSERIE

CONTACT

LE PETIT MAÎTRE - 42110 Sainte-Foy-Saint-Sulpice
SIRET : 52286718300058 - TVA non applicable (art. 293B du CGI)
email : contact@lepetitmaitre.com

Le petit Maître

SÉLECTION GOURMANDE

POUDRE DE CACAO



FABRICATION FRANÇAISE

LE CARAMEL X LA CACA

cacao, caramel et beurre de

CACAO PURE ORIGINE

CULTURE AGROÉCOLOGIQUE

COMMERCE RESPONSAB



PAIN D'É

cacao au goût de pai

CACAO PURE ORIGINE

CULTURE AGROÉCOLOGIQUE

PRÉPARÉ À LA MAIN



SÉLECTION

POUDRE DE

ARON

ardèche

PRÉPARÉ À LA MAIN

FABRICATION FRANÇAISE



LA BANANE X LA FR

banane et frai



SÉLECTION

POUDRE DE

LE

Le petit Maître

SÉLECTION

POUDRE DE CACAO



LE NATURE

Pure origine de République Dominicaine

CACAO PURE ORIGINE

CULTURE AGROÉCOLOGIQUE

COMMERCE RESPONSABLE

PRÉPARÉ À LA MAIN

FABRICATION FRANÇAISE



SÉLECTION GOURMAND

POUDRE DE CA

LE COOK

cacao aux coo

CACAO PURE ORIGINE

CULTURE AGROÉCOLOGIQUE



LA VANILLE

cacao à la vanille Bourbon

CACAO PURE ORIGINE

CULTURE AGROÉCOLOGIQUE

COMMERCE RESPONSABLE

PRÉPARÉ À LA MAIN

ION GOU

E DE

SÉLEC

POUDRE DE



LA NOISET

cacao à la noisett

CACAO PURE ORIGINE

CULTURE AGROÉCOLOGIQUE