

CHOCOLATERIE  
DE MONACO  
DEPUIS 1920



CATALOGUE 2024-2025



# Sommaire

*Table of Contents*

Histoire et Savoir-Faire *p 4*

Les Spécialités *p 6*

Collection de Noël *p 10*

Incontournables *p 20*

Les Thés *p 36*

Les illustrations de ce catalogue sont de nature artistique.  
Elles sont non-contractuelles et ne peuvent engager  
la Chocolaterie de Monaco.  
La présentation et le contenu de nos confections  
peuvent changer en fonction de la disponibilité  
et de la saison. Les prix sont valables jusqu'au 31 janvier 2024.

*Illustrations in this catalogue are of artistic nature.  
They are not committal and therefore may not engage  
our responsibility. The look and the content of our packaging  
and products may vary depending on availability and seasons.  
Prices are valid until the 31<sup>st</sup> of January 2024.*









Pierre MAURIN  
(1891-1979)

«Élaborer le chocolat dans la pure tradition revient à sélectionner soigneusement les origines, à puiser les saveurs les plus nobles pour ensuite concilier le tout, offrant ainsi un chocolat élégant et généreux. Un processus secret et délicat. Une véritable alchimie des sens.»

*"Chocolate making in the pure tradition requires a careful selection of the origins, a skillful quest for the most noble of aromas and a subtle conciliation of all the elements thus leading to the most elegant and generous of chocolates. A secret and delicate process, a true alchemy."*



# Histoire

## *The Story*

L'histoire de notre entreprise est celle de Pierre Maurin, ingénieur, et de François Riquier, jeune chocolatier passionné.

*The story of our company is that of Pierre Maurin, an engineer, and François Riquier, a young and passionate chocolatier.*

En 1914, les deux jeunes hommes se rencontrent dans les tranchées de la Grande Guerre et de cette amitié naîtra l'ambition de créer une grande chocolaterie dès la fin du conflit.

*In 1914, the two young men met in the trenches of the first World War. They became friends and nurtured the ambition of creating a great chocolaterie as soon as the Great War would be over.*

En 1918, Riquier est blessé et succombe avant la fin de la guerre. Maurin revient du front d'autant plus déterminé à réaliser ce rêve commun.

*In 1918, Riquier was injured and died before the war ended. Maurin, back from the field, was even more determined to realize their mutual dream.*

En 1920, il recrute de talentueux et enthousiastes chocolatiers et fonde la Chocolaterie de Monaco, une institution dédiée à idéaliser le chocolat, cadeau de la nature, et à perpétuer les valeurs sacrées de l'amitié, du travail, de la paix, de l'harmonie et du respect de la nature.

*In 1920, he recruited talented and enthusiastic chocolatiers and founded la Chocolaterie de Monaco, an institution devoted to idealize the chocolate, gift of nature, and to perpetuate the sacred values of friendship, labor, peace, harmony and respect of nature.*

Fournisseur Breveté  
de S.A.S. le Prince Souverain  
de Monaco



By Appointment  
to HSH The Sovereign Prince  
of Monaco

En 1999, la Chocolaterie de Monaco s'est vue accorder le titre de Fournisseur Breveté du Palais Princier par le Prince Rainier III, un gage de confiance qui récompense une démarche innovante et de qualité, année après année.

*In 1999, la Chocolaterie de Monaco was appointed as official supplier to the Palace of Monaco by Prince Rainier III, a privilege that rewards innovation and talent year after year.*

Fidèles à notre héritage et à notre engagement, nous sommes fiers de vous présenter notre nouveau catalogue avec nos dernières créations.

*Faithfull to our legacy and inspired by our passion, we are glad to present you our new catalogue with our last creations.*

## Chocolats de Monaco



Rose



Pêche amaretto



Fraise



Coco



Caramel



Thé



Cacao



Moka



Pistache



Tradition



Vanille



Piémont



Monaco

Pralines élégantes ornées d'un décor délicat propre à chaque parfum, le légendaire «Chocolat de Monaco» a été créé en son temps pour commémorer le mariage du Prince Rainier III et de la Princesse Grace en avril 1956. L'ampleur de l'évènement témoigne de l'engouement des connaisseurs pour ce conte de fées des temps modernes. Cette prestigieuse collection connaît un large succès grâce à son assortiment généreux. Cette collection est régulièrement renouvelée et remise au goût du jour.

*Elegant pralines topped with a delicate and subtle decor specific to each flavor. The legendary "Chocolat de Monaco" was created to commemorate the wedding of the Prince Rainier III with the Princess Grace in April 1956. This celebration was called "The Wedding of the Century" and is still considered as one of the most beautiful fairy tale of modern times. This prestigious chocolate collection continues year after year to meet success and satisfaction. This collection is regularly updated and revisited.*

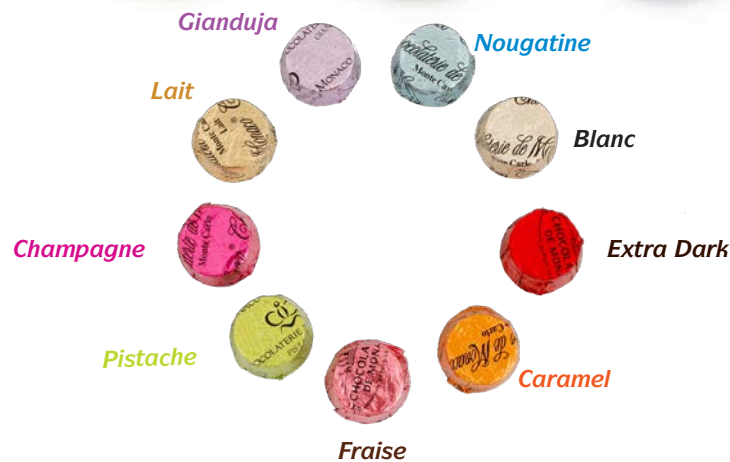
## Couronnes Monégasques



Prestigieuses pralines à l'ancienne avec un subtil enrobage pur lait ou noir. La Couronne Monégasque a vu le jour à l'occasion de l'intronisation de S.A.S. Le Prince Albert II de Monaco en 2005.

*Prestigious classic pralines coated in milk or dark chocolate according to traditional recipes. The Monaco Crown was introduced to celebrate the accession to the throne of H.S.H. Prince Albert II of Monaco in 2005*

## Confiseurs



La Chocolaterie de Monaco invente à nouveau le goût du chocolat avec cette généreuse collection de pralines. Attrayantes et irrésistibles dans leurs emballages brillants et colorés qui préservent toute leur fraîcheur.

*La Chocolaterie de Monaco re-invents the taste of chocolate with a generous collection of pralines individually wrapped in a shiny and colorful paper to maintain freshness.*



## Rochers Princières



Bouchées pralinées aux noisettes recouvertes d'éclats d'amandes caramélisées et enrobées de chocolat au lait, noir ou blanc.

*Tasty hazelnuts pralines coated with caramelized almonds splinters coated with milk, dark or white chocolate.*

## Amandes enrobées



Amandes enrobées: chocolat noir (55% de cacao minimum, pur beurre de cacao)/ chocolat au lait (35% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

*Tasty almonds covered with chocolate: dark at 55% cocoa / milk at 35% Cocoa.*

## Tablettes



Tablettes traditionnelles sous différents goûts élaborées dans la plus grande tradition du chocolat artisanal.

*Traditional tablets made in the purest tradition of artisan chocolate making in various tastes and blends.*

## Truffes



Ganaches fondantes traditionnelles à la crème et au chocolat noir saupoudrées de cacao.

*Melting traditional ganache perfectly balancing dark chocolate and cream with cocoa powder.*

## Noisettes enrobées



Noisettes enrobées: chocolat noir (55% de cacao minimum, pur beurre de cacao)/ chocolat au lait (35% de cacao minimum, pur beurre de cacao).

*Tasty hazelnuts covered with chocolate: dark at 55% cocoa / milk at 35% Cocoa.*

## Mendiants



Disques délicats de chocolat noir ou lait décorés de fruits confits et de fruits secs.

*Delicious milk and dark chocolate disks topped with a selected combination of dried and candied fruits.*



## Napolitains



Carrés de chocolat fin élaborés dans la pure tradition. Parfums : Noir, Noir-Nougatine, Caramel Lait, Pur Lait.

*Tasty thin chocolate squares made in the pure tradition.*

*Flavors : Dark, Dark-Nougatine, milk chocolate caramel, pure milk.*

## Gianduiotti



Succulents chocolats à base de noisettes finement broyées et de pâte de cacao.

*Delicious chocolate made from hazelnuts finely crushed and mixed with cocoa paste.*

## Orangettes



Savoureuses écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

*Delectable strips of candied orange dipped in dark chocolate.*

## Gingembre



Savoureux morceaux de gingembre confit enrobés de chocolat noir.

*Delectable strips of candied ginger dipped in dark chocolate.*

## Citronettes



Délicieuses écorces de citron confit enrobés de chocolat noir.

*Delicious dark chocolate covered strip of candied lemon*

## Grains Arabica



Grains de café de première qualité enrobés de chocolat noir.

*Delicious coffee beans covered with dark chocolat.*

## Composition:

- 1 Ballotin VIP, 1 Sachet mendiants 1 Mini ballotin 1 couronne
- 1 Mini ballotin 3 chocolats de Monaco 1 Mini Magic 1 Joyau Monaco
- 1 Joyau Couronnes 1 Joyau Truffles 1 Sachet 100g gianduiott
- 1 Boite de thé Monaco Blend 1 Cubana Chocolat Noir

Prix (TTC) / Price (inc. VAT):

Grand/Large: 220€

Moyen/Moyen: 164,90 €

Petit/Small: 134,90 €

## Célébration



# Accord

5 Couronnes Monégasques,

5 Chocolats de Monaco

Une Bouteille de Champagne

*5 Monaco Crowns and 5 Chocolats de Monaco*

*One Bottle of Champagne*

Poids net / Net weight: 224 g

Dim : 39 x 17 x 4 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 149 €





# Coffret Spécial Centenaire

Coffret Spécial pour marquer le centenaire de la Chocolaterie de Monaco

*Spécial Box to mark the centennial of Chocolaterie de Monaco*

24 Couronnes Monégasques

24 Chocolats de Monaco

*24 Monaco Crowns*

*24 Monaco Chocolates*

Poids net / Net weight: 435 g

Dim : 54 x 18 x 6 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 245€





4 Couronnes Monégasques,

12 Chocolats de Monaco

4 Monaco Crowns and 12 Chocolats de Monaco

# Coffret Aphrodite



CHOCOLATS

Fournisseur breveté de  
S.A.S. Le Prince de Monaco

Poids net / Net weight: 42 g

Dim : 20 x 20 x 4 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 42 €



Coffret Spécial pour marquer le centenaire de la  
Chocolaterie de Monaco en version Light 25  
*Spécial Box to mark the centennial of Chocolaterie de  
Monaco Light version*

5 chocolat de Monaco  
4 chicche gourmandise  
chocolat  
80g amandes enrobées de  
chocolat noir  
80g noisettes enrobées de  
chocolat noir  
80g crouspies  
5 rochers monégasques  
80g orangettes  
80g mendiants  
80g truffes  
3 marrons glacés  
80g carrés café



*Spécial Centenaire*  
ÉDITION LIMITÉE

Coffret Spécial Centenaire  
Edition 2025

Poids net / Net weight: 850 g  
Dim : 54 x 18 x 6cm  
Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 265€





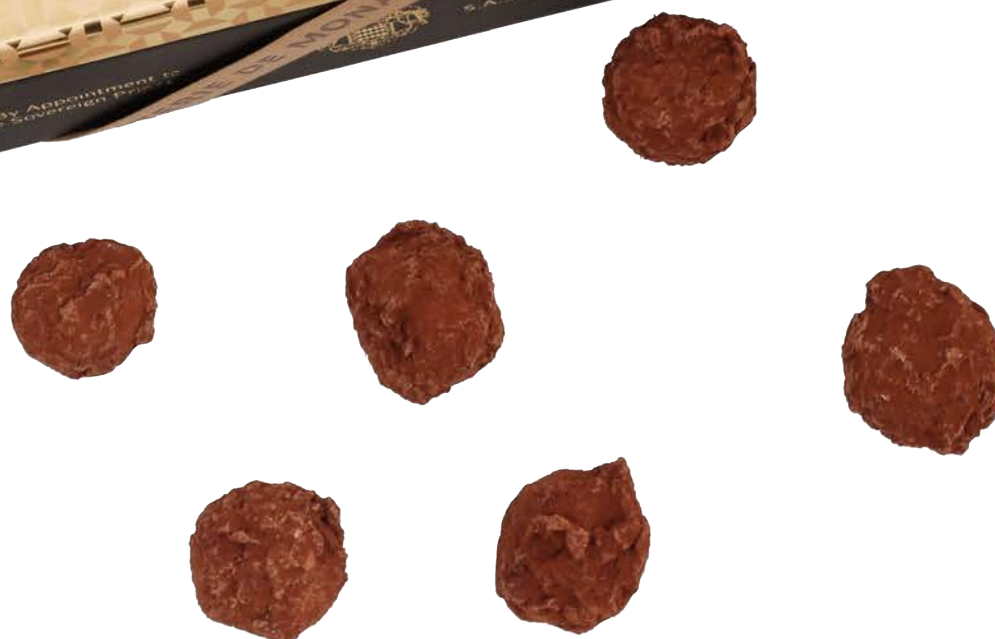
# Abondance

23 truffes/ 23 truffles

Poids net / Net weight: 276 g

Dim : 22 x 13 x 5 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 33,90 €



# Sélection Piémontaise

20 Gianduiotti

Poids net / Net weight: 200 g

Dim : 31 x 20 x 4 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 39,90 €





## Coeur Rouge Monaco

2 Couronnes Monégésques et  
16 chocolats de Monaco  
*2 Monaco Crowns  
and 16 Chocolats de Monaco.*

Poids net / *Net weight*: 252 g

Dim : h:16 x w:17,5 x 3,5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 42,90 €







## Coffret Monégasque

16 Couronnes Monégasques.

*16 Monaco Crowns.*

Poids net / *Net weight*: 280 g

Dim : 16,5 x 16,5 x 3,5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 42 €





# Coffret Mini Kelly

9 Chocolats de Monaco assortis

9 Chocolats de Monaco assorted

Poids net / Net weight: 126 g - Dim : 14 x 14 x 4 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 29,90 €





# Coffret Impérial

6 Couronnes Monégasques,  
6 Confiseurs,  
6 Rochers Princiers,  
6 Chocolats de Monaco au Chocolat Noir et 6 Truffles  
*6 Monaco Crowns, 6 Confiseurs, 6 Rochers Princiers,  
6 Chocolats de Monaco and 6 Truffles*  
Poids net / Net weight: 406 g / Dim : 17 x 17 x 2,7 cm  
Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 44,90 €



## Ballotins Couronnes



	Prix TTC <i>Price (inc. VAT)</i>	Poids net <i>Net weight</i>	Dimensions
Solo	2,50 €	14 g	3,5 x 3,5 x 3 cm
Duo	4,50 €	28 g	7 x 3,5 x 4 cm
Quatuor	8,90 €	56 g	8 x 5 x 5 cm
32	48,90 €	336 g	15 x 8 x 7 cm



# Marrons Glacés

16 marrons glacés

Poids net / Net weight: 276 g

Dim : 22 x 13 x 5 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 65 €





## Nos 12 Macarons



12 macarons

Citron-Fraise-vanille-café-chocolat-pistache-  
noisette –caramel-noix de coco

12 Macarons

Lemon-Strawberry- Vanilla- Coffee- Chocolate-  
Pistachio-Caramel-Coco

Poids net / *Net weight*: 240 g - Dim : 19 x 10 x 5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 52,90 €

# Nos 6 Macarons

6 macarons

Citron-Fraise-vanille-café-chocolat-pistache-noisette –caramel-noix de coco 6 Macarons

Lemon-Strawberry- Vanilla- Coffee- Chocolate-Pistachio-Caramel-Coco

Poids net / *Net weight*: 120 g - Dim : 18 x 6 x 5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 42 €





## Coffret Bella

Assortiment de 2 chocolats de Monaco  
et de 2 couronnes

*Assortment of 2 chocolats de Monaco  
and 2 crowns*

Poids net / Net weight: 56 g

Dim : 21 x 21 x 2,7 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 14,90 €





# Sweety Box

18 Pâtes de Fruits : abricot, fraise, poire, clémentine et framboise  
18 Jelly Fruits: Apricot, strawberry, pear, clementine and raspberry

Poids net / Net weight: 198 g

Dim : 19 x 10 x 3,5 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 19,90 €





## Dream Box

Poids net / Net weight: 140 g

Dim : 13 x 14,5 x 3,5 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 26,90 €



# Fabergé

7 Confiseurs assortis  
10 assorted Confiseurs

Poids net / Net weight: 80 g

Dim : 13 x 14,5 x 3,5 cm

Prix (TTC) / Price (inc. VAT): 14,90 €





# Lady Monaco

Sélection de chocolats noir intense

*Selection of intense dark chocolates*

5 Chocolats de Monaco au chocolat Noir,

4 Couronnes Monégasques au chocolat Noir,

5 Confiseurs Extra Dark

*5 Dark chocolate Chocolats de Monaco,*

*4 Dark chocolate Monaco Crowns,*

*5 Extra Dark Confiseurs*

Poids net / *Net weight*: 180 g

Dim : 14,5 x 5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 32,90 €



# Déclaration

1 Chocolat de Monaco 2 Couronnes  
*1 Chocolat de Monaco 2 Monaco Crowns*

Poids net / *Net weight*: 42 g

Dim : 7,5 x 6 x 3 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 12,40 €





# Collection Joyaux

Une introduction à nos délicieuses créations.

*An introduction to our delicious creations.*



Chocolats de Monaco

Poids net / *Net weight*: 112g -

Dim : 10,2 x 8,6 x 2,5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 19,90 €



Couronnes

Poids net / *Net weight*: 126g -

Dim : 10,2 x 8,6 x 2,5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 19,90 €



Rochers Princiers

Poids net / *Net weight*: 100g -

Dim : 10,2 x 8,6 x 2,5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 19,90 €



Truffles

Poids net / *Net weight*: 100g -

Dim : 10,2 x 8,6 x 2,5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 19,90 €

# Ballotin doré

Poids weight	Prix TTC Price (inc. VAT)	Poids net Net weight
250 g	33,90 €	251 g
500 g	52,90 €	501 g
1 KG	86,90 €	1001 g







## Ballotins Confiseurs

	Prix TTC Price (inc. VAT)	Poids net Net weight	Dimensions
Solo	1.80 €	11 g	3,5 x 3,5 x 3 cm
Duo	3.60 €	22 g	7 x 3,5 x 4 cm
Quatuor	6,90 €	44 g	8 x 5 x 5 cm
250	29,90 €	253 g	11,5 x 7 x 6 cm
500	46,90 €	501 g	15 x 8 x 7 cm
1000	81,90 €	1001 g	20 x 10 x 8 cm

## Coffret Route des Thés

Poids net / *Net weight*: 200 g -

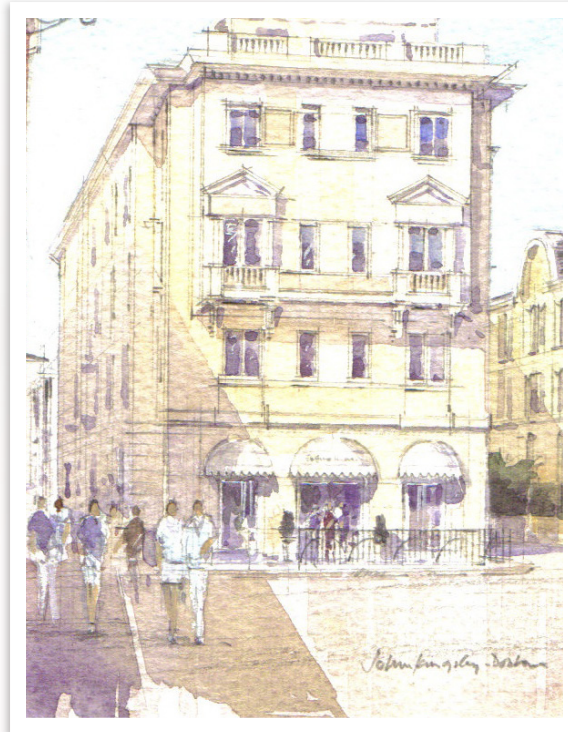
Dim : 29 x 29 x 5 cm

Prix (TTC) / *Price (inc. VAT)*: 68 €





  
**CHOCOLATERIE  
DE MONACO**  
DEPUIS 1920



**SHOP ONLINE**

[WWW.CHOCOLATERIEDEMONACO.COM](http://WWW.CHOCOLATERIEDEMONACO.COM)

**Boutique & Salon de Thé**

Ouvert tous les jours du lundi au samedi  
en continu de 9h30 à 17h30 pour le salon de thé  
et de 9h30 à 18h30 pour la boutique.

*Chocolate Shop & Tea Room*

*Open all week from Monday to Saturday  
non-stop from 9:30 a.m. to 5:30 p.m. for the Tea Room  
and from 9:30 a.m to 6:30 p.m. for the Chocolate Shop.*

Place de la Visitation - 98000 Monaco-Ville - Principauté de Monaco

✉: [info@chocolateriedemonaco.com](mailto:info@chocolateriedemonaco.com)

T: +377 97 97 88 88 F: +377 97 97 88 99

