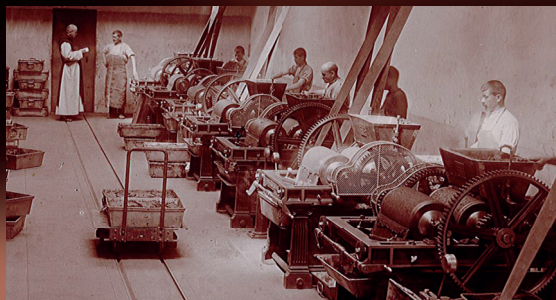


# chocolaterie

## ABBAYE D'IGNY

Fondée par des moines envoyés par Bernard de Clairvaux, l'abbaye Notre Dame d'Igny est terre de prière et de travail depuis le XII<sup>ème</sup> siècle. Elle est surnommée « L'Abbaye des Saints » à son âge d'or. Après plusieurs destructions et reconstructions, une chocolaterie est installée dans l'enceinte de ses murs en 1884 par le prieur Augustin Marre. En 1929, l'abbaye, en ruines, car détruite lors de la première guerre mondiale, est reprise par une courageuse communauté de moniales cisterciennes venues de Laval. Celles-ci relancent l'activité de la chocolaterie en 1961 qui, depuis, n'a cessé de se développer tout en conservant son savoir-faire artisanal unique.

Aujourd'hui, les sœurs du Val d'Igny préparent leurs chocolats à partir de recettes protégées dont elles seules connaissent le secret.



## DECOUVREZ ET DEGUSTEZ LES CHOCOLATS DE L'ABBAYE D'IGNY



— 1 —



— 2 —



— 3 —



— 4 —



— 5 —



— 6 —



— 7 —



— 8 —



— 9 —

## NOS SPECIALITES CHAMPENOISES

### DU PLAISIR A PARTAGER OU A OFFRIR

#### 1/ GROS BOUCHON D'IGNY

Le fameux bouchon grandeur nature, chocolat à 63% de cacao, fourré d'un mélange corsé à base de gianduja, marc de Champagne et fine champenoise.

#### 2/ PETIT BOUCHON D'IGNY

Gourmandise de chocolat en forme de petit bouchon, déclinée en 4 recettes délicates :

- Noir fourré praliné amandes-noisettes
- Noir fourré ganache fudge aux notes de vanille et caramel
- Noir fourré ganache marc de Champagne
- Lait fourré praliné amandes-noisettes

#### 3/ CAPSULES

Savoureux concentré de chocolat noir ou lait en forme de capsule aux décors variés.

#### 4/ FEUILLES DE VIGNE

Déllice des vignes avec ce chocolat fourré praliné noisettes et amandes.

## LES CHOCOLATS FINS

### FONDANTS ET CRAQUANTS

#### 5/ PETITS CARRÉS NAPOLITAINS

Chocolat noir à 63% de cacao à l'arôme intense pour savourer avec le café.

#### 6/ GRAINS DE CAFÉ

Chocolat fourré avec une exquise ganache au café.

#### 7/ LES ASSORTIMENTS

Chocolats aux fourrages subtils et de formes variées.

## ET ENCORE

### POUR TOUS LES GOURMANDS

8/ BARRES ET TABLETTES de chocolat croquant.

9/ PETITS SUJETS aux motifs de saison.

10/ MOULAGES de Pâques et autres.



## PRODUCTION À L'ABBAYE



## FABRICATION ARTISANALE



## BOUTIQUE SUR PLACE



# chocolaterie

ABBAYE  
D'IGNY

51170 ARCIS-LE-PONSART - Tel. 03 26 48 85 75  
commercial.igny@wanadoo.fr

>> 30 km de Reims >> 40 km de Soissons  
>> 40 km de Epernay >> 140 km de Paris

Coordonnées GPS | Latitude : 49.235328 | Longitude : 3.695193

[www.abbaye-igny.fr](http://www.abbaye-igny.fr)



La Marque MONASTIC s'engage sur l'origine, la singularité et la qualité de ses produits et services monastiques.

Lui faire confiance, c'est faire vivre les communautés, les inscrire dans la vie économique et valoriser un mode de travail solidaire et une éthique de vie qui lui ressemblent.

# chocolaterie

ABBAYE  
D'IGNY