



OraOro

CATALOGUE 2025

par Pascal Brunstein,
Meilleur Ouvrier de France



QUI SOMMES-NOUS ?



Bienvenue dans notre grande famille au service de la gourmandise. Avec vous et grâce à vous, nous entamons notre cinquième année d'aventure chocolatée !

Oacao, c'est un rêve de gourmandise entre père et fils. Porté par Pascal Brunstein, avec l'association de ses fils, chacun apportant sa pierre à l'édifice, Tom comme Co-fondateur pour la diffusion et l'organisation et Nathan (avec le studio graphique Ripaille), qui ont suivi la voie du chocolat chacun à leur manière.

Pascal Brunstein, Meilleur Ouvrier de France, imagine ces spécialités en chocolat conçues à partir de matières premières biologiques et naturelles, sans additif ni colorant. Des recettes équilibrées et gourmandes qui rappelleront des saveurs d'enfance, un voyage exotique ou encore un moment réconfortant grâce à toute une palette de goûts



Chez OACAO
TOUT SE RECYCLE
OU SE MANGE !

NOTRE SAVOIR-FAIRE



Plus que jamais, notre entreprise familiale pousse les limites. Au carrefour de la créativité et de l'innovation, Oacao vous propose une gamme de chocolats uniques au monde et à votre image.

Plus que des gourmandises, ce sont de véritables outils de communication que nous vous proposons grâce à la personnalisation de nos packagings et celle de nos palets de chocolats.

NOTRE ENGAGEMENT RSE

2021 marque un vrai tournant pour les chocolats OACAO : une partie de la gamme évolue pour devenir 100% BIO. Ainsi nos Micalas sont désormais certifiés ! Un vrai défi gustatif et environnemental. Le tout, **fabriqué en France** et avec des produits sourcés. Et bien sûr, zéro plastique dans notre production ou pour nos emballages. Nous l'avons remplacé par des emballages recyclés en kraft ou en papier et par nos sachets en cellulosique biodégradables.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



RELAIS &
CHATEAUX



Le MERIDIEN



SOMMAIRE

≡ PERSONNALISATION

p.8

Communiquez avec gourmandise en personnalisant vos chocolats...

≡ PACKAGINGS

p.10

Étuis, tablette, fourreaux, couvercles Micala... Éveillez votre créativité et faites de vos envies une réalité.

≡ ÉTUIS

p.12

Offrez des chocolats dans un écrin à votre image pour vos clients ou vos employés.

≡ CHOCOLAT SHOW

p.18

Découvrez un univers de boissons chaudes à personnaliser ! Une nouvelle façon de communiquer avec gourmandise.

p.22

≡ MICALA

Notre gamme Micala s'agrandit avec 18 parfums à découvrir et à déguster sans modération.

p.26

≡ PÂTES À TARTINER

Gourmandes et onctueuses, nos pâtes à tartiner sauront vous séduire.

p.28

≡ CROUSTILLES ET TABLETTES

D'autres moyens de communications pour votre entreprise, toujours chocolatés !

p.30

≡ OFFRES SAISONNIÈRES

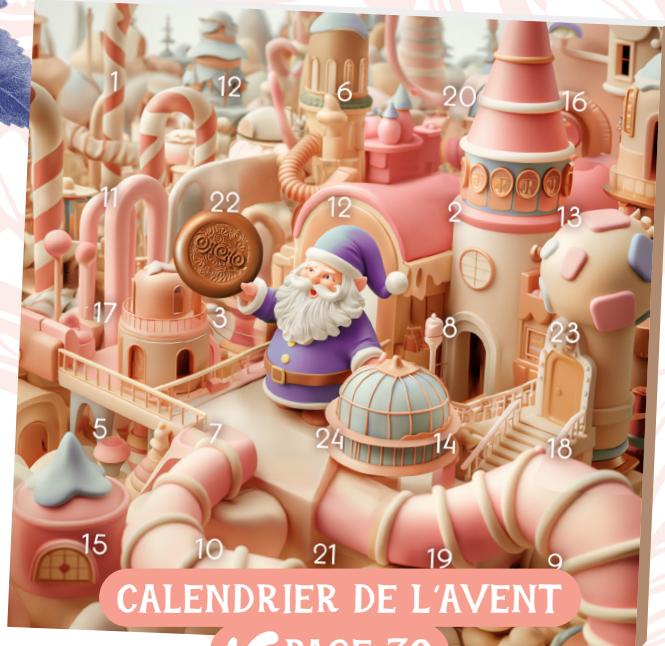
Avec Oacao, fêtez les différents évènements de l'année avec des personnalisations à thème !



NOUVEAUTÉS



CHOCOLAT SHOW
➡ PAGE 18



CALENDRIER DE L'AVENT
➡ PAGE 30



MICALA
➡ PAGE 22



OEUVS DE PÂQUES
➡ PAGE 31

PERSONNALISATION DES CHOCOLATS

Un support de communication gourmand : le chocolat. Comment ? Grâce à une technique de personnalisation unique au monde avec un système de poinçon n'utilisant ni addictif, ni colorant. Demandez votre B.A.T afin de commander vos palets sur mesure.

NOS PALETS FOURRÉS



PALETS FOURRÉS

Diamètre 32mm
Minimum de commande 2400 pièces emballés,
3888 sans emballage
Boîte de 300 ou 486 pièces

BONBONS PALETS

Diamètre 33mm
Minimum de commande à 2400 pièces.
Boîte de 300
Poids 5g



CHOCOLATS SHOW

NOUVEAUTÉ !

Diamètre 52mm
Minimum de commande à 640 pièces.
Boîte de 80
Poids 20g

PERSONNALISATION DES PACKAGINGS

Nos étuis (de 4 à 42 pièces), dans lesquels vous pouvez glisser une carte recto verso et laisser libre cours à votre imagination en ajoutant votre visuel, vos informations et vos messages (pas de limites, vous avez deux faces) ! Vous pouvez aussi opter pour nos étuis entièrement personnalisables, ou encore les couvercles des fameuses boîtes Micala.

CARTE ÉTUIS



ÉTUIS ENTIÈREMENT PERSONNALISÉS



COUVERCLE MICALA

Petites ou grandes.



ÉTUIS

Offrez à vos clients une délicieuse sélection de chocolats, personnalisée avec le nom de votre société ou votre hôtel, pour une expérience de chocolat inoubliable.



ÉTUI 5 DOA

Noir Ganache Grand Cru,
Lait Caramel Fleur de Sel,
Blond Praliné Amande,
Lait Crème Noisette,
Noir Caramel Mangue Passion.

Longueur 78mm
Minimum de commande 100 étuis
Poids 25g

DDM : 6 à 8 mois



ÉTUI 4 PALETS

Diamètre 32mm
Minimum de commande 100 étuis
Minimum de commande avec chocolat personnalisé 216 étuis
Poids 20g

DDM : 6 à 8 mois

HÔTEL

ÉTUI 9 PALETS

Diamètre 32mm
Minimum de commande 100 étuis
Poids 45g

DDM : 6 à 8 mois

POUR LES ÉTUIS, +0,83€ POUR UNE CARTE PERSONNALISÉE





ÉTUI 16 PALETS

Diamètre 32mm
Minimum de commande 100 étuis
Poids 80g

DDM : 6 à 8 mois



ÉTUI 25 PALETS

Diamètre 32mm
Minimum de commande 70 étuis
Poids 125g

DDM : 6 à 8 mois



ÉTUI 36 PALETS

Diamètre 32mm
Minimum de commande 70 étuis
Poids 180g

DDM : 6 à 8 mois





COFFRET LUXE 42 CHOCOLATS

Coffret personnalisable, voir page 10.

Diamètre 32mm

Minimum de commande 50 coffrets

Poids 210g

DDM : 6 à 8 mois



 NOUVEAUTÉ !

CHOCOLATS SHOW

Des palets plus épais, parfaits pour vos petits déjeuners et vos moments détente. Avec OACAO le chocolat chaud fait son show ! Un palais à faire fondre qui se transforme en une délicieuse boisson chaude...



CHOCOLAT INTENSE :

Chocolat noir 70% grand cru associer quelques épices : piment de Jamaïque, Cannelle, Piment d'Espelette. Recette inspirée des véritables chocolats chauds d'enfant.



CHAÏ LATTE :

Chocolat au lait associer à du thé thé noir Assam (provenant du sud de l'Inde) bâtons de cannelle, fenouil, gingembre, anis, clous de girofle, cardamome moulue). Idéale à faire fondre dans un lait de soja pour retrouver le goût d'un véritable chai latte.



THÉ MATCHA :

Chocolat havane associer à du thé vert Matcha et légèrement vanille (gousse de vanille de Madagascar). Le chocolat chaud le plus japonais du moment !



PRÉPARATION EN 4 ÉTAPES



CHOCOLATS SHOW

Diamètre 52mm
Minimum de commande 640 pièces emballées ou 360 pièces sans emballage
Boite de 80 ou 45
Poids 20g
DDM : 6 à 8 mois



BOÎTE DE 6 PAETS

Du goût de votre choix.

Minimum de commande
108 boîtes
Poids 120g
DDM : 6 à 8 mois



1 UN PALET

Placez un palet Chocolat Show dans votre tasse.



3 REMUEZ

Laissez opérer la magie, puis mélangez la préparation.



2 DU LAIT

Ajoutez du lait chaud animal ou végétal pour faire fondre votre palet.



4 C'EST PRÊT !

Il ne vous reste plus qu'à déguster votre Chocolat Show !

MICALA



Si vous ne le connaissez pas déjà, le micala c'est une recette innovante et gourmande d'un palet extra-fin fourré ! Il se décline en 18 parfums, une diversité pour régaler tous les palais. Et vous, lesquels vous feront craquer ? N'hésitez pas à venir les déguster ou à demander des échantillons.





BOÎTE DE 12 PALETS

Découvrez le petit format Micala qui s'adapte et vous propose votre goût préféré. Alors, quel est le vôtre ?

Minimum de commande 180 boîtes

Poids 43g

DDM : 6 à 8 mois

6 RECETTES BIO PARMIS LES 18 !



BOÎTE DE 36 PALETS

Un assortiment de 36 Micalas, composé de nos 18 goûts uniques.

Minimum de commande 60 boîtes

Poids 129g

DDM : 6 à 8 mois



BOÎTE DE 300 PALETS

Notre gros conditionnement composé de nos 18 goûts uniques .

Minimum de commande 4 boîtes

Poids 1100g

DDM : 6 à 8 mois



LES PÂTES À TARTINER

Nos pâtes à tartiner, aux goûts uniques et étonnants, idéales et extrêmement gourmandes, parfaites pour vos petits déjeuners d'entreprise ou simplement un cadeau original.

PÂTES À TARTINER

Choisissez la recette qui va vous faire fondre : Lait Noisette Amande, Noir Noisette Amande, et Caramel.

Minimum de commande 25 pots
Poids 200g



LES CROUSTILLES DUO



Le duo de chocolat qui ne fait pas dans la dentelle !

Deux chocolats, de la crêpe dentelle, des graines de chia et un peu de fleur de sel.



CROUSTILLES DUO

Fourreau de 21 chocolats.

Diamètre 48mm

Minimum de commande 108 boîtes

Poids 115g



LES TABLETTES DE VISITE



Pourquoi se contenter d'une carte quand on peut communiquer avec une attention gourmande ? Avec une petite attention, vos coordonnées resteront gravées dans les palais.

TABLETTE

Du chocolat blond, lait ou noir, votre carte de visite et le tour est joué.

Minimum de commande 100 boîtes

Poids 50g



OFFRES SAISONNIÈRES

CALENDRIER À PERSONNALISER

Les calendriers de l'avent sont devenus incontournables pour les cadeaux clients de fin d'année, c'est le moment de créer le vôtre ! Envoyez nous vos demandes et visuel pour la confection d'un B.A.T

Minimum de commande 70 boîtes
Poids 120g



COUVERCLES MICALA

Personnalisez les couvercles de nos Micala selon les fêtes durant l'année !

Minimum de commande (voir boîtes Micala p.24)



OEUFFS

Nos oeufs de Pâques à cacher dans votre jardin ou à disposer sur votre table pour une décoration gourmande réussie !

Minimum de commande 60 boîtes
Poids 129g





26 Quai Romain Rolland
69005 Lyon

CONTACT

✉ contact@oacao.fr

📞 04 22 91 45 05

LE GOÛT DE L'IMAGINATION

OACAO.FR