CHOCOLATERIE

LES PALETS D'OR

MOULINS

LES PALETS D'OR

Fondée en 1898, et sous l'impulsion de la famille Dolfi qui l'a reprise en 2005, Les Palets d'Or recèle une incroyable palette de gourmandises que la Maison confectionne elle-même dans ses ateliers : bonbons de chocolat, pralinés, pâte à tartiner, confiseries, pâtes de fruits, glaces, macarons, cakes…

Nous accordons une importance toute particulière au respect de la tradition et à la sélection des matières premières. Toutes les étapes de la fabrication du chocolat sont réalisées par nos soins afin de garantir la régularité, les qualités gustatives et l'excellence de nos produits. Nous maîtrisons donc la transformation du cacao en chocolat en passant par la transformation des fruits secs en praliné.

Une Maison historique

Les Palets d'or savoure et cultive cette indépendance animée par le plaisir du goût et la volonté affirmée de protéger des savoir-faire ancestraux. Ainsi le classique et incontournable « Palet d'Or » qui a fait notre renommée, est toujours proposé dans notre collection de chocolats.

Tout a commencé à l'époque de Louis-Philippe… Le Sieur Gaillard était réputé à Moulins pour ses douceurs : limonades et sirops accompagnaient la langueur bourbonnaise, son sirop d'orgeat était connu au-delà de la province. Il n'eut aucun mal à céder sa jolie petite boutique à la famille Serardy en 1886. Le père, de son métier confiseur, envoya son fils Bernard se former dans de nombreuses chocolateries, dont Weiss à Saint-Étienne, comme compagnon du tour de France.

Le goût du travail bien fait, du beau et du bon, lui est alors inculqué comme philosophie de l'artisan. La créativité est à l'esprit ce que le chef d'œuvre est à l'effort : l'aboutissement, la récompense, qui donnent un sens à la vie. Le Palet d'Or sera le chef d'œuvre de sa vie.

Le Palet d'Or, souvent copié jamais égalé

De retour à Moulins en 1898, il reprend la confiserie familiale. Il crée alors ce chocolat aplati décoré d'une paillette d'or, à base de crème fraîche et de café qui régale immédiatement toute la ville. Son bijou à croquer enchante tous les palais de cette ville de garnison qui mène grande vie. On se reçoit, on sort, on offre des Palets d'Or qui se trouvent peu à peu chez d'autres chocolatiers. Aujourd'hui le Palet d'Or, connu et reconnu par toute la profession, est l'une des rares spécialités que l'on trouve chez presque tous les artisans.

Toujours soucieux de raffinement, Bernard Serardy a l'idée de refaire son magasin à l'image de son trésor gourmand. Il fait pour cela appel à l'École des Beaux Arts de Moulins qui le transformera en bonbonnière dorée, aux moulures précieuses et au plafond délicatement peint. C'est ce joli petit magasin qu'on peut encore aujourd'hui, admirer Rue de Paris.

Nos prix sont présentés TTC hors frais de livraison dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

LES PALETS D'OR



Ballotin Palets D'or

125 g – 18,50 €
230 g – 31,50 €
370 g – 44,00 €
580 g – 68,50 €
645 g – 75,00 €
875 g – 98,00 €



Coffret Monuments

300 g – 39,00 €
420 g – 52,00 €

LE CHOCOLAT



Ballotin de chocolats

Un coffret élégant composé de bonbons de chocolat assortis : ganaches, pralinés et quelques pâtes d'amandes…

130 g – 18,50 €
260 g – 34,50 €
420 g – 50,00 €
590 g – 69,50 €
740 g – 87,00 €
1 kg – 110,00 €



Coffret 1761 tout chocolat

Un assortiment de ganaches et pralinés dans un coffret à l'image de la boutique.

300 g – 45,50 €
750 g – 96,00 €
1,350 kg – 164,00 €



Coffret 1761 assortis

Ce coffret présente un assortiment de nos spécialités de confiserie et chocolat : assortiment de bonbons de chocolat, pâtes d'amandes, pâtes de fruits et calissons de Provence.

360 g – 45,50 €
920 g – 96,00 €
1,535 kg – 174,00 €



Coffret Nos pralinés

Cet assortiment de bonbons de chocolat est exclusivement composé de pralinés. Amande, noisette, pistache, gros grain, feuilleté ou fin, toutes nos recettes sont représentées dans cette boîte « dégustation ».

175 g – 24,50 €
355 g – 46,00 €
485 g – 62,00 €



Coffret Spécialités de chocolat

Ce coffret particulièrement croquant associe plusieurs de nos spécialités au chocolat : grignotines, orangettes, florentins, mendiants, bonbons de chocolat au praliné.

230 g – 30,00 €
370 g – 44,50 €
500 g – 58,00 €
650 g – 74,00 €



Coffret Délicieuse Attention

Cadeau délicat
ou gourmandise toute personnelle.

T1 75 g – 11,50 €
T2 135 g – 18,50 €
T3 250 g – 33,50 €



Guimauves

Nos trois recettes de guimauves enrobées de chocolat sont spécialement délicieuses (en toute humilité).
Entre guimauve et gourmandise au chocolat elles peuvent rendre zinzin.
Imaginez donc le moelleux de la guimauve artisanale à la vanille enrobée de notre chocolat noir et de notre chocolat au lait, la douceur d'un caramel ou un cœur de pâte à tartiner agrémenté du craquant d'un biscuit...
Vous n'en ferez qu'une bouchée !

300 g – 28,50 €

Assortiment sachet de 4
115 g – 10,00 €



Orangettes chocolat

Retrouvez l'alliance incontournable de l'orange et du chocolat avec ces délicieuses orangettes.
Des écorces confites moelleuses enrobées d'une fine couche de chocolat noir craquant.

200 g – 26,00 €



Mendiants Assortis

Le mariage réussi du chocolat et des fruits secs.
Amandes, pistaches, noisettes et raisins secs minutieusement disposés sur un disque de chocolat noir, au lait ou blanc

90 g – 14,00 €
180 g – 24,00 €



Folies de l'écureuil

Des amandes et des noisettes torréfiées, caramélisées, enrobées de chocolat noir puis saupoudrées de poudre de cacao.
La gourmandise se cache souvent dans les détails…

Étui 180 g – 20,00 €
Étui 300 g – 31,50 €
Assortiment sachet 150 g – 14,30 €
Assortiment sachet 250 g – 23,80 €

NOËL



Truffes

Sous un voile de cacao amer, une coque de chocolat craquant abrite un coeur fondant de ganache vanille de Bourbon ou bien encore une ganache corsée origine Madagascar.

Coffret 1 recette 250 g – 33,50 €

Sachet 1 recette 150 g – 16,50 €



Papillotes artisanales au praliné

Rendez-vous avec les traditionnelles papillotes de la Maison, déclinées en 6 recettes de praliné, elles sont toutes délicieuses

Assortiment sachet
200 g – 22,00 €
350 g – 38,50 €



Marrons glacés

Une texture et une saveur singulière, moins sucrée et plus forte en goût de châtaigne.

Réglette 6 marrons 125 g – 24,00 €

Réglette 10 marrons 210 g – 36,50 €

Réglette 12 marrons 260 g – 45,00 €

Boîte 24 marrons 520 g – 88,00 €

Boîte 48 marrons 1,040 g – 174,00 €

CHOCOLATIER

LES PALETS D'OR

MOULINS

Horaires

Le lundi de 14h15 à 19h15

Du mardi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h à 19h15

Le dimanche de 9h30 à 12h30



LES PALETS D'OR

11 rue de Paris, 03000 MOULINS – Tél. 04 70 44 02 71

www.lespaletsdor.com

contact@lespaletsdor.com

Tarifs au 1er octobre 2026

Création et impression : Glam'Print - 06 99 26 2000