



Palet praliné

Praliné amandes et noisettes,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %



Nougatine

Praliné amandes et noisettes,
plaquette de nougatine, cannelle,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %

Praliné au gingembre

Praliné amandes et noisettes,
gingembre confit,
enrobage chocolat noir 72 %



Rocher praliné

Praliné amandes et noisettes,
amandes hachées grillées,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %

Praliné grué cru

Praliné amandes et noisettes,
fève de cacao concassée non torréfiée,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %



Praliné pain d'épices

Praliné amandes et noisettes,
pain d'épices (gluten), écorce d'orange,
purée d'orange, cannelle,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %



Nocciola

Noisettes grillées broyées, noisette,
Enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %

Pralin amande

Sucre cuit et amandes torréfiées,
corps creux chocolat noir et lait



Ganache nature

Crème liquide, sur chocolat
pur cru St Domingue
et pur cru Papouasie,
sucre inverti et sorbitol,
enrobage chocolat noir 72 %,



Ganache thé rouge

Rooibos infusé dans crème liquide,
sur chocolat pur cru Madagascar 62 %,
sucre inverti et sorbitol

Ganache mini-pistache

Crème liquide sur chocolat lait 42 %,
pâte de pistache,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %



Ganache au miel

Crème liquide,
sur chocolat noir 58 %,
miel de châtaignier,
enrobage chocolat noir 72 %



Ganache cassis

Purée de cassis et crème de cassis 15°,
sur chocolat noir 58 %,
feuille d'or 22 carats,
enrobage chocolat noir 72 %,
sucre inverti

Palet or

Café Kenya infusé dans crème liquide,
sur chocolat noir 58 %,
sucre inverti et sorbitol
enrobage chocolat noir 72 %,
feuille d'or 22 carats,



Ganache gingembre

Gingembre frais infusé
dans crème liquide
sur chocolat noir 58 %,
sucre inverti et sorbitol,
enrobage chocolat noir 72 %



Ganache vanille

Vanille bourbon de Madagascar infusée
dans crème liquide,
sur chocolat blanc 30 %,
enrobage chocolat noir 72 %

Ganache Tequila

Tequila et crème liquide,
sur chocolat noir 58 %, citron confit,
piment, chocolat "blanc 30 %",
corps creux chocolat noir



Ganache thé vert au jasmin

Thé vert au Jasmin infusé
dans crème liquide,
sur chocolat pur cru Madagascar 62 %,
sucre inverti et sorbitol,
enrobage chocolat noir 72 %



Ganache cappuccino

Café Kenya infusé dans crème liquide,
sur chocolat au lait 42 %,
sucre inverti, enrobage chocolat au lait 42 %

Truffe

Sucre caramélisé,
crème liquide sur chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %,
enrobage chocolat noir 72 %
poudre de cacao,
en novembre et décembre uniquement



Caissette Gianduja

Crème de noisettes du Piémont,
couverture chocolat au lait 42 %



Noisettes

Noisettes romaines grillées,
sucre cuit,
enrobage chocolat lait 42 %,
chocolat noir 72 % et chocolat blanc 30 %

Pralinoix

Noix, saccharose,
enrobage chocolat noir 72 %



Muscadine

Crème liquide montée au praliné
et Grand Mamier,
enrobage chocolat noir 72 % parfumé
à l'orange, sucre glace,
en novembre et décembre uniquement

Caramel

Crème liquide, sucre, glucose,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %



Blanc Grand Marnier

Pâte d'amande à 50 %,
Grand Marnier,
enrobage chocolat blanc 30 %



Cardamome

Pâte d'amande 50 %,
brisures de nougat, cardamome,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %

Bûchette

Pâte d'amande 50 %,
enrobage chocolat lait 42 %
et chocolat noir 72 %



Mandarine

Pulpes de fruits (mandarine, poire,
abricot orangé de Provence),
sirop de glucose de blé,
acide citrique, pectine,
enrobage chocolat noir 72 %

Nougat

Nougat blanc aux amandes (gluten),
enrobage chocolat noir 72 %



Langue

Palet de chocolat noir fondant 72 %,
feuille d'or 22 carats

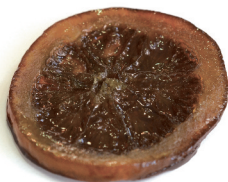


Mendiant

Palet de chocolat noir 72 %
et chocolat au lait 42 %,
pistache, amande, raisin,
écorce d'orange

Aiguillette citron et orange

Écorces de citron confit
et écorces d'orange confite,
enrobage chocolat noir 72 %



Rondelle d'orange

Orange, saccharose,
enrobage chocolat noir 72 %



Gingembre confit

Gingembre confit,
enrobage chocolat noir 72 %

Palet maltitol

Fèves, beurre de cacao,
maltitol (sucre de maïs),
lécithine de soja, vanilline



Cerise

Cerise Montmorency, Kirsch, saccharose,
enrobage chocolat noir 72 %



les chocolats

Chocolat noir 72 %

Pâte de cacao, saccharose, beurre de cacao,
lécithine de soja < 0,5 %, vanille naturelle

Chocolat lait 42 %

Pâte de cacao, saccharose, beurre de cacao,
lait 26 % de MG et lait 0 % de MG,
lécithine de soja < 0,5 %

Chocolat blanc 30 %

Saccharose, beurre de cacao, lait entier
en poudre, lait écrémé en poudre,
lécithine de soja, arôme naturel de vanille

les pâtes

Praliné amandes noisettes au sucre cuit
Amandes 25 %, noisettes 25 %, saccharose

Pâte de noisette 100 % noisettes

Pâte d'amande 50 %

Amandes 49,1 %, sucre, amandes amères
1,3 %, glycérol, dextrose, sorbitol

Pâte de pistache Amandes, pistaches,
sucre, huile de noisettes, lécithines de soja,
chlorophylle, arôme vanille

Pralinoix Saccharose, noix 40 %

les fruits confits

Gingembre confit

Gingembre frais, sucre,
sirop de glucose et de fructose,
dioxyde de soufre

Orange confite Écorce d'orange,
sirop de glucose et de fructose, sucre,
sorbate de potassium
et dioxyde de soufre, acide citrique

Citron confit Écorce de citron,
sirop de glucose et de fructose, sucre

**Rondelles d'oranges confites
et pâte d'orange** Orange, sirop de glucose
et de fructose, sucre

et aussi

Pain d'épice

Farine de seigle (gluten),
miel, sirop de sucre de canne,
écorces d'orange, sirop de glucose,
fructose, huile végétale,
arôme naturel d'orange,
acide citrique, sodium et ammonium,
Cannelle

Crème liquide

Crème stérilisée à 35 % de MG (lait),
lactoglycérines, carraghénanes

Nougat

Amandes, sucre, sirop de glucose,
miel, feuille azyme (féculé de pomme
de terre, huile de tournesol, gluten),
blanc d'œuf, arôme naturel de vanille
Traces éventuelles d'amidon de maïs

Corps creux chocolat noir ou lait

Sucre, fève de cacao, beurre de cacao,
lécithines de soja, extrait naturel de
vanille, lait entier en poudre
*Présence possible de fruits à coque,
de gluten, d'arachide et de protéines
de lait et d'œuf*

Grand Marnier

Alcool, eau, cognac (11 %), arômes naturels
d'oranges amères, caramel

Sucre inversé : Trimoline

les pigments

Oxyde de fer, dioxyde de titane,
E102, E124.

allergènes

Lait et fruits à coques

Pour une conservation optimale, maintenir
dans un endroit sec à une température
de 15 à 20°C. Conservation quatre semaines.

CHOCOLATS

