



Nos chocolats artisanaux sont 100% pur beurre de cacao.

Sélection de ganaches, pralinés(50%fruits) et pâtes d'amandes(33%fruits) maisons.

Conservation:

Entre 15 et 18°C et dégustation entre 18 et 20°C

A consommer dans les 2 à 3 semaines après achat.

* Allergènes: fruits à coques, produits laitiers, alcool.

LES GANACHES



Café
Ganache café 62%



Cannelle
Ganache cannelle



Truffe
Ganache noir 62%
Cacao amer



Jivara
Ganache lait 42%
Afrique de l'ouest



Kirsch
Ganache Kirsch



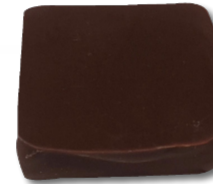
Champêtre
Ganache thé noir abricot,
pêche, rhubarbe



Muscadine
Ganache noir 62%
Armagnac



Tonka
Ganache lait tonka 41%



Madagascar
Ganache Madagascar 64%



Menthe
Ganache menthe et
menthe poivrée



Grué
Ganache assemblage cru
Amérique du sud



Vanille
Ganache noir et
Vanille de Madagascar



Jasmin
Ganache noir et
Thé vert jasmin

LES PRALINÉS ET PÂTES D'AMANDES



Amande lait

Praliné amande 50%



Amande noir

Praliné amande 50%



Pistache

Pâte d'amande pistache



Noisette lait

Praliné noisette 50%



Noisette noir

Praliné noisette 50%



Orange

Pâte d'amande orange



Caramel passion

Caramel fruits de la passion



Praliné Citron

Praliné amandes et zestes citron



Citron

Pâte d'amande citron



Praliné Citron

Praliné amandes et zestes citron



Café rhum

Pâte d'amande café-rhum



Fleur d'oranger

Pâte d'amande fleur d'oranger



Croustillant praliné

Praliné amandes et brisures de biscuits



Croustillant praliné

Praliné amandes et brisures de biscuits