

LES BONBONS DE CHOCOLAT

LES PRALINÉS



PRALINÉ
GRAINE DE COURGE



PRALINÉ AMANDE
DE PROVENCE LAIT



PRALINÉ AMANDE
DE PROVENCE NOIR



PRALINÉ COCO



PRALINÉ NOISETTE
DU PIÉMONT LAIT



PRALINÉ NOISETTE
DU PIÉMONT NOIR



PRALINÉ PISTACHE

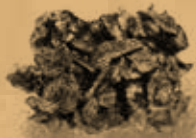


PRALINÉ AMANDE
NOISETTE FEUILLETÉ LAIT



PRALINÉ AMANDE
NOISETTE FEUILLETÉ NOIR

LES ROCHERS



ROCHER SUISSE LAIT



ROCHER SUISSE NOIR

LES PAVÉS PRALINÉS VINCENNOIS



Pavé fève de Cacao



Pavé Amande
Ganache Pérou 75%

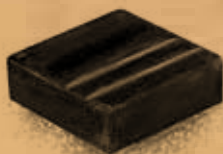


Pavé Noisette



Pavé Amande

LES GANACHES PURE ORIGINE



Ganache pure origine
Ghana 75%



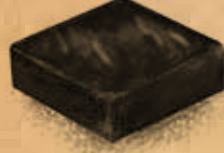
Ganache pure origine
Madagascar 75%



Ganache pure origine
Vénézuéla 75%



Ganache pure origine
Jamaïque 75%



Ganache pure origine
Pérou 75%

LES PÂTES D'AMANDE



Pâte d'amande Pistache

LES GANACHES PARFUMÉES



GANACHE
SARRIETTE



GANACHE VANILLE
HUILE D'OLIVE



GANACHE
YUZU



GANACHE FÈVE
DE TONKA LAIT



GANACHE
FRAMBOISE



GANACHE
LACTÉE BRÉSIL 50%



GANACHE
FRUIT DE LA PASSION



GANACHE
MOUSSE CARAMEL VANILLE DE MADAGASCAR



GANACHE
CITRON VERT



GANACHE
MENTHE



GANACHE
JASMIN



GANACHE POIVRE DE TIMUT



GANACHE MIEL



GANACHE CAFÉ DU COSTA
RICA PRALINÉ AMANDE DE
PROVENCE

LES FRUITS CONFITS



GINGEMBRE



ORANGETTE



CITRONETTE

CONSEILS DE CONSERVATION

Le chocolat est un produit fragile.
Veillez à le protéger des odeurs extérieures et de la lumière.

J'adapte la température de stockage à la durée de conservation :

- . Mes chocolats seront mangés sous 2 à 3 jours : température ambiante (inférieure à 22°C)
- . Mes chocolats seront dégustés sous 1 à 2 semaines : température inférieure à 16°C (pièce bien fraîche, cave.)
- . J'ai acheté mes chocolats 15 jours ou plus avant de les offrir ou de les entamer : stockage frigo (bien emballés : film ou alu)

Attention par forte chaleur, nous vous conseillons aussi un stockage au réfrigérateur et vous proposons (sur demande) en boutique des emballages spéciaux.

En cas de stockage au réfrigérateur, il est impératif de sortir les chocolats au moins 1 heure avant dégustation en laissant la boîte fermée afin d'éviter toute condensation.

Bonne dégustation !