



*Nos bonbons
de chocolat*



version française

NOS GANACHES

Nos ganaches, délicieux mélange de crème et de chocolat, présentent une palette de nos différentes origines de cacao et se déclinent en version fruitée ou agrémentée de fruits secs. Elles plairont aux amateurs pointus de chocolat comme aux plus gourmands.



CITRON NOIR

Ganache à base de pulpe de citron,
enrobage chocolat noir



PASSION LAIT

Ganache à la pulpe de passion,
enrobage chocolat au lait



POIVRE NOIR

Ganache amère au poivre Sechouan,
enrobage chocolat noir



COCO NOIR

Ganache lactée au lait de coco, noix de
coco râpée légèrement grillée,
enrobage chocolat noir



THÉ

Ganache infusée au thé Earl Grey,
enrobage chocolat noir



ORIGINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Ganache à base de chocolat noir
République Dominicaine 70 %,
enrobage chocolat noir



ORIGINE MADAGASCAR

Ganache à base de chocolat noir
Madagascar 64 %,
enrobage chocolat noir



ORIGINE VENEZUELA

Ganache à base de chocolat noir
Venezuela 70 %,
enrobage chocolat noir



PALET OR NOIR

Ganache chocolat noir infusée
vanille Madagascar,
enrobage chocolat noir



PALET OR LAIT

Ganache chocolat noir infusée
vanille Madagascar,
enrobage chocolat au lait



CARAMEL

Caramel beurre salé
semi liquide,
enrobage chocolat noir



PALET MOKA NOIR

Ganache chocolat noir infusée au café
de sélection Arabica,
enrobage chocolat noir



PALET GUÉRANDE

Ganache caramel avec une pointe de
fleur de sel de Guérande,
enrobage chocolat au lait



PALET SIGNATURE

Ganache à base de chocolat noir
signature 58 %,
enrobage chocolat noir



MOKAMANDE NOIR

Ganache noire au café dressée sur
une nougatine amande, amandes
caramélisées, enrobage chocolat noir



MOKAMANDE LAIT

Ganache noire au café dressée sur
une nougatine amande, amandes
caramélisées, enrobage chocolat au lait

NOS PRALINÉS

Le praliné, notre spécialité, est réalisé à partir de fruits secs et de sucre, rigoureusement sélectionnés. Déclinés en plusieurs bonbons de chocolat, ils raviront les papilles des petits et des grands.



PAVÉ DE TOURS NOIR

Praliné amande / noisette avec
feuillettine croustillante,
enrobage chocolat noir



PAVÉ DE TOURS LAIT

Praliné amande / noisette avec
feuillettine croustillante,
enrobage chocolat au lait



PRALINÉ À L'ANCIENNE NOIR

Praliné amande / noisette,
amandes et noisettes hachées
caramélisées, enrobage chocolat noir



PRALINÉ À L'ANCIENNE LAIT

Praliné amande / noisette,
amandes et noisettes hachées
caramélisées, enrobage chocolat au lait



PRALINÉ CAFÉ NOIR

Praliné amande / noisette, café,
enrobage chocolat noir



PRALINÉ CAFÉ LAIT

Praliné amande / noisette, café,
enrobage chocolat au lait



PRALINÉ NOISETTE NOIR

Praliné noisette et gianduja,
enrobage chocolat noir



PRALINÉ NOISETTE LAIT

Praliné noisette et gianduja,
enrobage chocolat au lait



PRALINÉ AMANDE NOIR

Praliné amande, décor amande,
enrobage chocolat noir



**PRALINÉ
AMANDE
LAIT**

Praliné amande, décor amande,
enrobage chocolat au lait



**PRALINÉ
SÉSAME
NOIR**

Praliné amande / noisette,
praliné sésame,
enrobage chocolat noir



**PRALINÉ
SÉSAME
LAIT**

Praliné amande / noisette,
praliné sésame,
enrobage chocolat au lait



**PRALINÉ
PISTACHE
NOIR**

Praliné amande, pâte de pistache extra
fine, brisures de pistache, feuilletine
croustillante, enrobage chocolat noir



**PRALINÉ
PISTACHE
LAIT**

Praliné amande, pâte de pistache extra
fine, brisures de pistache, feuilletine
croustillante, enrobage chocolat au lait



**ROCHER
PRALINÉ
NOIR**

Praliné amande / noisette,
amandes caramélisées,
enrobage chocolat noir



**ROCHER
PRALINÉ
LAIT**

Praliné amande / noisette,
amandes caramélisées,
enrobage chocolat au lait



**CHIARACROUSTI
NOIR**

Ganache caramel beurre salé, praliné
gianduja / noisette, riz soufflé,
enrobage chocolat noir



**CHIARACROUSTI
LAIT**

Ganache caramel beurre salé, praliné
gianduja / noisette, riz soufflé,
enrobage chocolat au lait



**PALET DU FAUBOURG
NOIR**

Praliné amande noisette, caramel semi
liquide à la fleur de sel, biscuit sablé,
enrobage chocolat noir



**PALET DU FAUBOURG
LAIT**

Praliné amande noisette, caramel semi
liquide à la fleur de sel, biscuit sablé,
enrobage chocolat au lait



AMANDA

Praliné amande et nougatine
enrobage chocolat ivoire



**PRALINÉ AMANDE
NOISETTE NOIR**

Praliné amande et noisette
enrobage chocolat noir



**PRALINÉ AMANDE
NOISETTE LAIT**

Praliné amande et noisette
enrobage chocolat au lait

NOS PÂTES D'AMANDE

Nos amandes ont été soigneusement choisies pour réaliser nos pâtes d'amandes et leur apporter une qualité gustative.



**PÂTE D'AMANDES
PISTACHE NOIR**

Pâte d'amandes pistache,
éclats de pistache,
enrobage chocolat noir



**PÂTE D'AMANDES
PISTACHE LAIT**

Pâte d'amandes pistache,
éclats de pistache,
enrobage chocolat au lait



**PÂTE D'AMANDES
NOIX**

Pâte d'amandes noix,
enrobage chocolat noir



english version

OUR GANACHES

Our ganache truffles, a delicious blend of cream and chocolate, are made with cocoa coming from different origins and are available in fruit versions or with added dried fruit. They will delight both serious chocolate lovers and those with just a sweet tooth.



DARK CHOCOLATE LIME

Ganache with lemon pulp, covered in dark chocolate



MILK CHOCOLATE PASSION

Ganache with passion fruit pulp, covered in milk chocolate



DARK CHOCOLATE PEPPER

Bitter ganache with Sichuan pepper, covered in dark chocolate



DARK CHOCOLATE COCONUT

Ganache with coconut milk and lightly grilled, grated coconut, covered in dark chocolate



TEA

Ganache infused with Earl Grey tea, covered in dark chocolate



ORIGIN DOMINICAN REPUBLIC

Ganache made with 70 % dark chocolate from Dominican Republic, covered in dark chocolate



ORIGIN MADAGASCAR

Ganache made with 64 % dark chocolate from Madagascar, covered in dark chocolate



ORIGIN VENEZUELA

Ganache made with 70 % dark chocolate from Venezuela, covered in dark chocolate



**DARK CHOCOLATE
GOLD PALET**

Dark chocolate ganache infused with
vanilla from Madagascar,
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
GOLD PALET**

Dark chocolate ganache
infused with vanilla from Madagascar,
covered in milk chocolate



CARAMEL

Semi-liquid salted caramel,
covered in dark chocolate



**DARK CHOCOLATE
MOKA PALET**

Dark chocolate coffee ganache
Infused with Arabica coffee,
covered in dark chocolate



GUÉRANDE PALET

Caramel ganache with a pinch of
Guérande sea-salt,
covered in milk chocolate



**SIGNATURE
PALET**

Ganache made with 58 %
dark chocolate,
covered in dark chocolate



**DARK CHOCOLATE
MOKAMANDE**

Dark coffee ganache placed on almond nougatine,
caramelized almonds,
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
MOKAMANDE**

Dark coffee ganache placed on almond
nougatine, caramelized almonds,
covered in milk chocolate

OUR PRALINES

Pralines, our speciality, are made with carefully selected dried fruit and sugar. Available in various shapes and flavours, they will delight the taste buds of young and old alike.



DARK CHOCOLATE PAVÉ DE TOURS

Almond/hazelnut praline
with crepe dentelle biscuit,
covered in dark chocolate



MILK CHOCOLATE PAVÉ DE TOURS

Almond/hazelnut praline
with crepe dentelle biscuit,
covered with milk chocolate



OLD FASHIONED DARK CHOCOLATE PRALINE

Almond/hazelnut praline,
caramelised chopped almonds/
hazelnut, covered in dark chocolate



OLD FASHIONED MILK CHOCOLATE PRALINE

Almond/hazelnut praline,
caramelised chopped almonds/
hazelnut, covered in milk chocolate



DARK CHOCOLATE COFFEE PRALINE

Almond/hazelnut coffee praline,
covered in dark chocolate



MILK CHOCOLATE COFFEE PRALINE

Almond/hazelnut coffee praline,
covered in milk chocolate



DARK CHOCOLATE HAZELNUT PRALINE

Hazelnut and gianduja praline,
covered in dark chocolate



MILK CHOCOLATE HAZELNUT PRALINE

Hazelnut and gianduja praline,
covered in milk chocolate



DARK CHOCOLATE ALMOND PRALINE

Almond praline, decorated with almonds,
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
ALMOND PRALINE**

Almond praline, decorated with
almonds,
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE
SESAME SEED PRALINE**

Almond/hazelnut praline,
sesame seed praline,
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
SESAME SEED PRALINE**

Almond/hazelnut praline,
sesame seed praline,
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE
PISTACHIO PRALINE**

Almond praline, extra fine pistachio paste,
pistachio pieces, crispy feuilletine, covered
in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
PISTACHIO PRALINE**

Almond praline, extra fine pistachio paste,
pistachio pieces, crispy feuilletine, covered in
milk chocolate



**DARK CHOCOLATE
PRALINE ROCHER**

Almond/hazelnut praline,
caramelised almond,
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
PRALINE ROCHER**

Almond/hazelnut praline,
caramelised almond,
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE
CHIARACROUSTI**

Salted caramel ganache, gianduja/
hazelnut praline, puffed rice,
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
CHIARACROUSTI**

Salted caramel ganache, gianduja/
hazelnut praline, puffed rice,
covered in milk chocolate



**PALET DU FAUBOURG
DARK CHOCOLATE**

Almond hazelnut praline, Salted semi-
liquid caramel, shortbread biscuit,
covered in dark chocolate



**PALET DU FAUBOURG
MILK CHOCOLATE**

Almond hazelnut praline, Salted
semi-liquid caramel, shortbread
biscuit, covered in milk chocolate



AMANDA

Almond praline and nougatine,
covered in ivory chocolate



**DARK CHOCOLATE
PRALINE ALMOND
HAZELNUT**

Almond/hazelnut praline
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
PRALINE ALMOND
HAZELNUT**

Almond/hazelnut praline
covered in milk chocolate

OUR MARZIPAN CHOCOLATES

Our almonds are carefully selected to produce a particularly tasty marzipan.



**DARK CHOCOLATE
PISTACHIO MARZIPAN**

Pistachio marzipan, slivered
pistachio, covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE
PISTACHIO MARZIPAN**

Pistachio marzipan, slivered
pistachio, covered in milk chocolate



**WALNUT
MARZIPAN**

Almond paste, walnuts, covered in
dark chocolate