

NOS TABLETTES DE CHOCOLAT 150G – 6€90

Un mélange original et subtil de 10 variétés de fèves de cacao choisies parmi les plus nobles dans le monde entier : Java-Indonésie, Rio Caribe-Venezuela, Puerto Cabello-Venezuela, Pérou, Jamaïque, Madagascar ... un dosage parfait qui développe les saveurs de chacune d'elle.

Nature

NATURE : 55% de cacao

AMER : 62% de cacao

SUPER AMER : 75% de cacao

PATE DE CACAO : 100% de cacao

CHUAO : 62% de cacao en provenance du Venezuela – CHUAO – 7€70



Chocolat noir

Ingrédients de base : pâte de cacao, **10 variétés de fèves**, sucre, beurre de cacao, vanille en gousse, lécithine de soja.

AMANDINE

55% de cacao, amandes effilées grillées au miel

ANTILLAIS

55% de cacao, ananas confits et macérés au Kirsch

AVELINE

62% de cacao, fourré praliné noisettes

BERNACHOC' [NOUVEAUTÉ] 7€50

55% de cacao fourré pâte à tartiner aux noisettes du Piémont et fèves de cacao, Noisettes entières et noisettes concassées

BRESILIEN

55% de cacao, fourré praliné noisettes parfumé au café de Colombie

CAFE

55% de cacao parfumé au café de Colombie

CREOLE

55 % de cacao, raisins macérés au Rhum

FEUILLETINE

55 % de cacao, praliné amandes et feuilletine

KALOUGA

62% de cacao, caramel au beurre salé

MENDIANT

55% de cacao, amandes effilées grillées au miel, noisettes du piémont, raisins, noix de Grenoble, bigarreaux confits, pistaches.

NOISETTES

55% de cacao, noisettes grillées entières du piémont

NOUGATINE

55% de cacao, nougatine (amandes pilées grillées au miel et sucre caramélisé)

ORANGE

55% de cacao, écorces d'oranges confites

PACHA

62% de cacao, fourré praliné amandes parfumé au Rhum

PATE D'AMANDE ORANGE

62% de cacao, fourré pâte d'amande aux écorces d'oranges et fruits confits macérés au Grand Marnier

PATE D'AMANDE PISTACHE

62% de cacao, fourré pâte d'amande pistache parfumée au Kirsch

PEPITOS

55% de cacao, décoré d'éclats de fèves torréfiées

JOUR ET NUIT

50% chocolat au lait, 50% chocolat noir

Chocolat Blanc

IVOIRE

Beurre de cacao, amandes, sucre, lait, vanille en gousse

IVOIRE AMANDINE [NOUVEAUTÉ]

Beurre de cacao, amandes, sucre, lait, vanille en gousse, amandes effilées grillées au miel



Chocolat au lait

Ingrédients de base : 20% pate de cacao, **10 variétés de fèves**, lait sec, sucre, beurre de cacao, vanille en gousse, noisettes pilées, sel, lécithine de soja.

AMANDINE

20% de cacao, amandes effilées grillées au miel

CAFE

20% de cacao, fourré noisettes parfumé au café de Colombie

MANDARIN

20% de cacao, fourré pâte d'amande aux écorces d'oranges confites et fruits confits macérés au GRAND MARNIER

20% de cacao, noisettes grillées entières du piémont

ORANGE

20% de cacao, écorces d'oranges confites

BERNACHOC' [NOUVEAUTÉ] 7€50

20% de cacao fourré pâte à tartiner aux noisettes du Piémont et fèves de cacao, Noisettes entières et noisettes concassées



NOISETTES

NATURE 55% de cacao

AMER 62% de cacao

NOS TABLETTES DE CHOCOLAT 80G - 5€50

SUPER AMER 75% de cacao

PATE DE CACAO 100% de cacao

NATURE LAIT 20% de cacao



Chocolate Bar 150G – 6€90

An original and subtle blend of 10 varieties of cocoa beans selected from the noblest in the world : Java-Indonésia, Rio Caribe-Venezuela, Puerto Cabello–Venezuela, Pérou, Jamaïque, Madagascar ... a perfect dosage that develops the flavors of each of them

NATURE : 55% cocoa

BITTER : 62% cocoa

Nature

CHUAO : 62% cocoa from Venezuela – CHUAO – 7€70

EXTRA BITTER : 75% cacao

COCOA PASTE : 100% cocoa



Dark Chocolate

Base ingredients : cocoa paste, **10 different cocoa beans**, sugar, cocoa butter, vanilla, and soy lecithin.

AMANDINE

55% cocoa, slivered almonds roasted with honey

ANTILLAIS

55% cocoa, Kirsch macerated and candied pineapple

AVELINE

62% cocoa, filled with hazelnut praliné

BERNACHOC' [NEW] 7€50

55% cocoa, pâte à tartiner with hazelnuts of Piémont and cocoa beans

BRESILIEN

55% cocoa, filled with hazelnut praliné, flavored with coffee from Colombia

CAFE

55% cocoa, flavored with coffee from Colombia

CREOLE

55 % cocoa, Rhum macerated raisins

FEUILLETINE

55 % cocoa, crispy almonds praline

KALOUGA

62% cocoa, salted butter caramel

MENDIANT

55% cocoa, almonds slivered roasted with honey, hazelnuts from piémont, raisins, walnuts from Grenoble, candied bigarreau, and pistachio.

NOISETTES

55% cocoa, whole roasted hazelnuts from Piémont

NOUGATINE

55% cocoa, nougatine (crushed almonds roasted with honey and caramelized sugar)

ORANGE

55% cocoa, candied orange peels

PACHA

62% cocoa, filled praliné almonds, flavored with Rhum

PATE D'AMANDE ORANGE

62% cocoa, filled almond paste with orange peels and candied fruits macerated with Grand Marnier

PATE D'AMANDE PISTACHE

62% cocoa, filled with pistachio almond paste flavored with Kirsch

PEPITOS

55% cocoa, decorated with chocolate beans chips

JOUR ET NUIT

50% milk chocolate, 50% dark chocolate

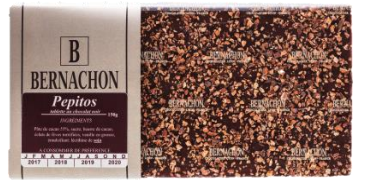
White Chocolate

IVOIRE

Butter cocoa, almonds, sugar, milk, and vanilla bean

IVOIRE AMANDINE [NEW]

Butter cocoa, almonds, sugar, milk, and vanilla bean, slivered almonds roasted with honey



Milk chocolate

Base ingredients : 20% cocoa paste, **10 different cocoa beans**, dry milk, sugar, cocoa butter, vanilla bean, crushed hazelnuts, salt, soy lecithin.

AMANDINE

20% cocoa, slivered almonds roasted with honey

CAFE

20% cocoa, filled with hazelnuts, flavored with coffee from Colombia

MANDARIN

20% cocoa, filled almond paste with candied orange peels and macerated, candied fruits with GRAND MARNIER

HAZELNUTS

20% cocoa, whole roasted hazelnuts from Piémont, Italia

ORANGE

20% cocoa, candied orange peels

BERNACHOC' [NEW] 7€50

20% cocoa, pâte à tartiner with hazelnuts of Piémont and cocoa beans



CHOCOLATE BAR 80G - 5€50

NATURE 55% cocoa

BITTER 62% cocoa

EXTRA BITTER 75% cocoa

COCOA PASTE 100% cocoa

NATURE LAIT 20% cocoa



