

NOS TABLETTES DE CHOCOLAT 150G – 7€10

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€90

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' 7€90

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

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, praliné 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

NATURE

20% pate de cacao

NOISETTES

20% de cacao, noisettes grillées entières du piémont

ORANGE

20% de cacao, écorces d'oranges confites

BERNACHOC' 7€90

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



NOS TABLETTES DE CHOCOLAT 80G - 5€70

NATURE 55% de cacao

AMER 62% de cacao

SUPER AMER 75% de cacao

PATE DE CACAO 100% de cacao

NATURE LAIT 20% de caca

Chocolate Bar 150G – 7€10

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

NATURE : 55% cocoa

BITTER : 62% cocoa

CHUAO : 62% cocoa from Venezuela – CHUAO – 7€90

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' 7€90

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

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 MARNIE

NATURE

20% cocoa

HAZELNUTS

20% cocoa, whole roasted hazelnuts from Piémont, Italia

ORANGE

20% cocoa, candied orange peels

BERNACHOC' 7€90

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



CHOCOLATE BAR 80G - 5€70

NATURE 55% cocoa

BITTER 62% cocoa

EXTRA BITTER 75% cocoa

COCOA PASTE 100% cocoa

NATURE LAIT 20% cocoa

