

Carte de Chocolats, pralinés et autres gourmandises

Tablettes : 4,5euros la tablette de 90g

- Chocolat noir 67%
- Chocolat lait 41%
- Chocolat blanc 29%
- Chocolat noir aux amandes et noisettes caramélisées
- Chocolat lait aux amandes et noisettes caramélisées
- Chocolat blanc aux amandes et noisettes caramélisées

Coffrets chocolat et/ou pralinés :

- Coffret de 16 bonbons 14euros
- Coffret de 25 bonbons 22 euros
- Coffret de 49 bonbons 43euros

Coffrets gourmands :

- Coffret de 150g : 12euros
- Coffret de 250g : 20euros

Les coffrets gourmands chocolatés se composent en quantité variable de :

- Orangettes
- Mendiants lait, noir et blanc.
- Rochers pralinés lait et/ou noir
- Noisettes et amandes caramélisées enrobées de chocolat lait et noir.
- Tranches d'oranges confites au chocolat noir
- Gingembre confit au chocolat noir.
- Truffe au chocolat noir.

Vous pouvez aussi composer des sachets en choisissant vos gourmandises préférées :

100g : 8euros ; 150g : 12euros ; 200g : 16euros.

Date limite des commandes pour Noël le 22/12 avant 12h00

Date limite des commande pour le réveillon de la saint sylvestre le 29/12 avant 12h00

Après validation de la commande nous vous communiquerons une heure pour récupérer votre commande

Papillotes maison :

Les sachets se composent de gianduja lait, gianduja noir, pâtes de fruits, rochers praliné lait, rochers praliné noir, truffe au praliné amande et noix de coco, buchette feuilletine lait et noir, nougat à la pistache, caramel, guimauve à la vanille enrobée de chocolat.

- 250g : 12,5euros
- 500g : 25euros
-

Marrons glacés :

- Boîte de 6 marrons : 18euros
- Boîte de 12 marrons : 35euros
-

Sablés de Noël :

Les 100g à 5euros. Poids à choisir selon vos envies.

Bûches et pâtisseries de fin d'année :

- 4 personnes : 18euros
- 6 personnes : 25euros
- 8 personnes : 34euros
- 10 personnes : 42euros
- 12 personnes : 50euros

- Bûche roulée façon Forêt Noire : biscuit chocolat, chantilly, crémeux chocolat noir, griottines et gelée griotte, copeaux de chocolat et croustillant praliné amande.
- Bûche aux marrons, poire et clémentine : sablé à la farine de châtaigne, biscuit marron, mousse à la vanille de Madagascar et marron, gelée clémentine et poire pochée.
- Pavlova aux fruits exotiques : meringue fondante parfumée au café, crème légère vanille et citron, gelée passion et ananas caramélisés.

Galette des rois, disponible à partir du vendredi 31 décembre pour 4, 6 et 8 personnes

Date limite des commandes pour Noël le 22/12 avant 12h00

Date limite des commandes pour le réveillon de la saint sylvestre le 29/12 avant 12h00

Après validation de la commande nous vous communiquerons une heure de retrait