

Découvrez nos chocolats d'exception,  
confectionnés entièrement à la main  
dans notre atelier.

Chaque praliné, chaque ganache, chaque nougatine,  
nougat et caramel est réalisé avec soin  
par notre équipe, à partir de nos recettes artisanales.

Un savoir-faire maison  
pour des créations authentiques et gourmandes.



*Evens*



Palet de chocolat noir,  
écorces d'oranges et amandes



*Ganache au Rhum arrangé Ti Ced'*  
citron, gingembre

*Pâte d'amande*



Café, chocolat lait



Pistache, chocolat noir

*Au fil des saisons...*

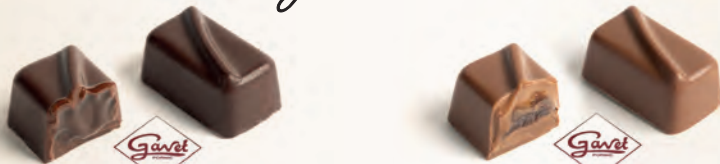


Ganache Lavande  
chocolat noir



Ganache Rose  
chocolat noir

*Ganache*



*Rhum*  
Chocolat noir

*Caramel*  
Chocolat lait



Rhum, chocolat noir



Grand Marnier, chocolat noir



Ganache Violette  
chocolat noir



*Palet d'or*

Chocolat noir et pointe de marasquin



*Nougat tendre*

Chocolat noir  
Chocolat lait



*Caramel tendre*

Chocolat noir  
Chocolat lait



*Quatre épices*  
Gianduja aux 4 épices



*Petit Mignon*  
Marron confit enrobé de  
chocolat et voile de cacao



Ganache thé fruits rouges,  
chocolat noir  
et pointe de marasquin



*Café*  
Ganache chocolat noir



*Caramel coulant,  
beurre salé*  
Chocolat noir ou lait



*Nougatine*  
Noir ou lait



Ganache  
fruit de la passion, chocolat noir



*Jalet Jade*  
Praliné noisette,  
chocolat blanc



*Mi-amère*  
Praliné amande et cacao,  
chocolat blanc



*Aiguillette*  
Orange, chocolat noir  
et éclats d'amandes  
Citron, chocolat noir  
Gingembre, chocolat noir



*Fondant*  
Menthe, chocolat noir



*Mendiant*  
Noix ou noisette



*Truffe*  
Ganache de chocolat noir légère  
parfumé Grand-Marnier  
et un voile de cacao.



*Ajonc noir ou lait*  
Praliné noisette et grains de nougatine



*Gros père noir*  
Praliné amande et feuillantine



*Médaille noir*  
Praliné amande

*Gros père lait*  
Praliné noisette et feuillantine

*Médaille lait*  
Praliné noisette



Framboise, chocolat noir