



Les Grands Crus

Brin d'amour



Ganache moelleuse de
Vénézuéla 49%
au miel de fleurs sauvages

Costa Rica 70%



Ganache corsée de
Costa Rica 70%

Douce enfance



Ganache lactée de République
Dominicaine 42% aromatisée à
la vanille de Madagascar

Intense café



Puissante ganache café au
chocolat de Grenade 65%

Java 64%



Émulsion de crème et
d'un chocolat indonésien
aux notes de tabac

Rio Huimbi



Deux ganaches superposées
de ce grand cru de la province
d'Esmeraldas en Equateur

Titicacao



Tout le caractère exceptionnel d'un
cacao sauvage de Bolivié 68%

Les Pralinés

Capuccino



Ganache lactée Vénézuéla 33%
infusée aux grains de café

Orangeade



Ganache à l'orange
sur sa pâte d'amande à
l'orange confite

Plaisir coquin



Somptueuse ganache lactée
République Dominicaine 42%
au fruit de la passion

Pomme Tatin



Ganache lactée Vénézuéla 38%
à la pomme verte
et sa pointe de cannelle

Rubis Coco



L'exotisme de la noix de coco marié
à une ganache noire framboise

Vanille-Fraise



Toute la fraîcheur d'une pâte
de fruit fraise et d'une ganache blanche
à la vanille de Madagascar

Mac chocolat



Praliné à la brisure de
macaron chocolat

Sésame noir



Praliné sésame noir

Pistache-Piment d'Espelette



Pur praliné pistache
au piment d'Espelette

Praliné à l'ancienne



Praliné maison aux amandes
californiennes

Trio



Tendre gianduja noisette
aux 3 chocolats

Violette-Cassis



Onctueuse ganache à l'arôme
de violette sur sa pâte de fruit cassis

Citron



Ganache lactée de Bolivié 38%
à l'infusion de zeste de citron

Les Alcools

Flût lacté



Chaleureuse ganache au Bailey's
sur son croustillant gianduja

Forêt noire



Tout le pouvoir d'une pâte de fruit griotte
mariée à une ganache au kirsch
et à l'amertume d'un chocolat 70%

Courge



Émulsion d'une purée de courge
et d'un chocolat blanc

Marron



Ganache lactée Vénézuéla 33%
aux marrons avec une pointe de kirsch

Vin chaud



Réduction de vin rouge
aromatisée aux 4 épices et
aux zestes de citron et d'orange

Les Infusions

Démente



Alliance réussie entre
un bouquet de menthe fraîche
et un chocolat d'Équateur 62%

Les Fruités

Baies des bois



Voyage à la saveur d'une
ganache et d'une pâte de fruit
aux baies des bois

Banane - Gingembre



Ganache lactée Vénézuéla 33%
à la banane et
au jus de gingembre frais

Belle-Hélène



Ganache lactée Vénézuéla 38%
à la poire Williams

Cocolait



Fine ganache
à la noix de coco

St-Rubinois



Surprenant mariage de chocolat
à l'alcool de petites prunes
«Bérudge» des Collaud

Les Caramels

Caramel Finesse



Équilibre parfait entre
la tendresse d'un caramel
et son chocolat au lait

Caramel à fleur de sel



Incontournable caramel
à la fleur de sel

Caramelis



Tout le fondant d'une savoureuse
ganache au caramel

Sagesse orientale



Ganache de Madagascar 64%
au thé de jasmin

Mûres-Thé noir



Ganache fruitée mûre et
thé noir de Ceylan

Perle blanche



Ganache blanche aromatisée
à la vanille de Madagascar

Santé de fer



Ganache noire d'Équateur 62%
infusée de verveine

Tonka



Ganache de Costa Rica 40%
à la fève de Tonka

Framboisier



Toute la fraîcheur d'une gelée
et d'un caramel à la framboise

Vertigo



Caramel citron vert

Les Saisonniers

Bénichon



Étonnante ganache
à la moutarde de Bénichon

Sauveurs de Noël



Saisissante ganache lactée
Vénézuéla 38% à la mandarine
et aux épices de Noël



Mon Chocolatier

Claude Périsset

Rte de la Chapelle 7A

1470 Estauayer-le-Lac

026 663 20 40

info@monchocolatier.ch

www.monchocolatier.ch

Ouvert aussi le dimanche de 09h00 à 12h00

Chocolats, Macarons, Glaces et idées cadeaux.
Vos desserts sur commande.

À consommer dans les 3 semaines.
Conserver dans un endroit frais et sec.