



Les Grands Crus

- Brin d'amour
 Ganache moelleuse de Vénézuela 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 Boliviie 68%

Les Pralinés

- Capuccino
 Ganache lactée Vénézuela 33% infusée aux grains de café

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 Vénézuela 33% à la banane et au jus de gingembre frais
- Belle-Hélène
 Ganache lactée Vénézuela 38% à la poire Williams
- Cocolait
 Fine ganache à la noix de coco

- 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 Vénézuela 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 Boliviie 38% à l'infusion de zeste de citron

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

- Framboisier
 Toute la fraîcheur d'une gelée et d'un caramel à la framboise
- Vertigo
 Caramel citron vert

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%

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

Les Saisonniers

- Bénichon
 Étonnante ganache à la moutarde de Bénichon
- Sauveurs de Noël
 Saisissante ganache lactée Vénézuela 38% à la mandarine et aux épices de Noël

- Courge
 Émulsion d'une purée de courge et d'un chocolat blanc
- Marron
 Ganache lactée Vénézuela 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

- 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

Les Infusions

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

- Tonka
 Ganache de Costa Rica 40% à la fève de Tonka



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.
Nos desserts sur commande.

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