

GANACHES NATURE

EQUATEUR

Ganache aux notes de noisette, banane et agrumes



BOURBON

Ganache à la vanille de Madagascar et chocolat Tanzanie 75%



LACTÉE

Ganache chocolat au lait 38% au gianduja maison



PÉROU

Ganache aux notes florales, caramel et crème de lait



GANACHES AUX FRUITS

AMBROISIE

Ganache à la pulpe de framboise



PASSION

Ganache fruit de la passion, chocolat au lait et coco caramélisé



COCO

Ganache chocolat blanc à la noix de coco



LEMON

Ganache aux zestes et jus de citron jaune



LIME

Ganache aux zestes et jus de citron vert



GANACHES PARFUMÉES

HONEY

Ganache chocolat noir au miel de châtaigne



MOKA

Ganache infusée au café d'origine de Salvador



PERLIA

Noir ou au lait
Ganache caramel au beurre salé



TIMUT

Édition limitée à partir octobre
Ganache à l'infusion de baie de Timut du Népal, pâte de fruit pamplemousse



TONKAVANILLE

Ganache à l'infusion de fève de tonka du Brésil et vanille de Madagascar



LES PRALINÉS

MARCONA

Praliné à l'ancienne aux amandes Marcona



NOISETINE

Noir ou au lait
Praliné onctueux maison lisse, noisette du Piémont



SOBA

Praliné maison à l'amande et noisette au sarazin d'Hokkaido



PRALINÉ PETIT ROCHER

Praliné maison amande / noisette et amande caramélisée



CRÉATIONS ORIGINALES

EQUINOXE

Pâte de fruit citron vert.
Ganache à l'infusion de grain de coriandre



CARDAMOME CITRON JAUNE

Ganache infusion cardamome, zeste et jus de citron jaune



YUZU PRALINÉ SANCHO

Ganache Yuzu sauvage de Koshi, praliné amande noisette parfumé au Sancho



GINGER

Édition limitée à partir octobre
Ganache à l'infusion de gingembre frais Caramel mandarine

