



PARFUMS SUCRÉS

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

PRALINÉ NOIR



FRANÇOIS 1^{er}
praliné amande



CHATELAINE NOIR
praliné noisette
éclats de noisettes



FEUILLETINE NOIR
praliné amande noisette,
feuilletine croustillante



CEFALU
praliné pistache intense



COCO
praliné amande noisette
crumble noix de coco

PRALINÉ LAIT



CHATELAINE LAIT
praliné noisette
éclats de noisettes



ORIENT
praliné pistache crumble
oriental (fleur d'oranger,
zestes d'orange et miel)



GRAINES
praliné amande noisette
aux graines grillées



FEUILLETINE LAIT
praliné amande noisette,
feuilletine croustillante



PARFUMS SUCRÉS

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

GANACHE NOIR



PALET OR
ganache chocolat noir
pure origine Brésil



CÉSAR
ganache chocolat noir
pur origine Pérou



MOKA
ganache chocolat noir Pérou
parfumée café moka



NEGRESKO
ganache lactée Pérou
caramel beurre salé



VERVEINE
ganache chocolat noir
Brésil infusée à la
verveine citronnée



GINGER
ganache chocolat noir
Belize, gingembre et
citron vert



THÉ
ganache chocolat noir
infusée thé fruits rouges



CŒUR MENTHE
ganache blanche
à la menthe

GANACHE LAIT



TAHITIEN
ganache lactée à la
vanille de Tahiti



NOISETTE
ganache lactée
noisette



RÉGLISSE
ganache réglisse



PARFUMS SUCRÉS

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

PÂTE D'AMANDE



SÉVILLE
pâte d'amande orange,
zestes de yuzu



PALERME
pâte d'amande pistache

'BICOUCHE' NOIR



CHANZY
ganache lactée caramel
pâte de fruits cassis/violette



MILLE FEUILLES
ganache blanche vanille
feuilletine praliné



TONKA
ganache chocolat noir
combava, fèves de tonka

'BICOUCHE' LAIT



POP CORN
praliné maïs grillé
ganache caramel lactée



FRAMBOISE
pâte de fruit framboise
ganache chocolat lacté



PARFUMS SUCRÉS

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

CARAMELS



SUCRÉ SALÉ
caramel au beurre salé
enrobé chocolat noir



NOËL RUSSE
caramel citron vert
enrobé chocolat lait



DIAMANT
caramel fruit de la passion
enrobé chocolat lait

SPÉCIALITÉS



MARGUERITE
CHOCOLAT NOIR



MARGUERITE
CHOCOLAT LAIT



AIGUILLETES
D'ORANGE

Conservation : nos chocolats se conservent à température ambiante entre 16 et 20°C à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec et frais.

www.patisserie-parfums-sucres.com