

Nos Bonbons de Chocolat

Les Blancs			
Blanc vanille: Ganache Chocolat blanc et Vanille de Madagascar		Mendiant blanc: Chocolat blanc, Pistaches, Canneberges et Oranges confites	
Les Lait			
Vanuatu: Ganache Chocolat lait du Vanuatu 44% de cacao		Mendiant lait: Chocolat lait 33%, Pistaches, Raisins secs, Amandes	
Pierre du donjon: Praliné feuilletine		Caramel: Ganache Caramel	
Les Noirs			
Pérou: Ganache Chocolat noir du Pérou 64% de cacao		Mendiant noir: Chocolat noir 64%, Pistaches, Raisins secs, Amandes	
Framboisine: Ganache framboise		Pistachio: Ganache pistache	
Café: Ganache café		Menthe fraîche: Ganache menthe fraîche	
Truffe: Chocolat noir amer, Cacao		Poivre de Sechouan: Ganache chocolat noir de Tanzanie, poivre de Sechouan	
Miel: Ganache miel de châtaigner		Citron vert: Ganache citron vert	
Vietnam gingembre : Ganache chocolat noir du Vietnam 73% de cacao, gingembre frais		Rhum: Ganache rhum brun	
Les Pralinés (enrobage lait ou noir)			
Praliné sésame :		Praliné amandes: Praliné grains	
Praliné noisettes: Praliné grains			
Muscadine: Praliné, Feuilletine, Cointreau, Chocolat noir, Sucre glace		Rocher : Praliné amandes noisettes, Amandes torréfiées	

Présentations :

<p>Sachet cristal (toute contenance)</p>	<p>Ballotin invité (4 chocolats)</p> 	<p>Boîte cadeau (250g à 300g de chocolats)</p> 
	<p>Ballotin kraft (100g à 130g de chocolats)</p> 	<p>Boîte cadeau (350g à 500g de chocolats)</p>