



LES

croquants

NOS PRALINÉS
SONT FAITS MAISON

Grand amateur de praliné, je choisis de ne pas trop les broyer pour qu'il y ait du grain. Croquants d'amandes ou de noisettes, pépites de noix de coco ou, Bretagne oblige, crêpes dentelles ou sablé : mes pralinés sont des petites fantaisies chocolatées, croustillantes et délicates. Nos pralinés comportent 70% de fruits et leur torréfaction maîtrisée à la couleur blonde leur confère douceur et équilibre dans le goût. Vous allez craquer !



HOLEN

Praliné noisettes amandes fleur de sel
Instant iodé et gourmand du terroir breton, la fleur de sel dans ce praliné amandes noisettes s'offre comme des pépites sur le bout de la langue. Noir ou au lait.



NOA

Praliné amandes noix et éclats de noix du Périgord
La noix du Périgord AOP à l'arôme délicat et au petit goût de noisette nous révèle toute sa finesse et son goût subtilement sucré relevé par le croquant de ses éclats.



PIROUETTE

Praliné cacahuètes et éclats de cacahuètes
Le praliné amandes cacahuètes et ses éclats de cacahuètes pour une piroquette craquante !



MAT EO !

Praliné crêpes dentelles et éclats de noix du Périgord
Fruit d'une rencontre avec un Français installé au Japon, le thé fleur de cerisier parfume et sublime cette ganache.



CRAQUELIN

Praliné amandes noix de coco
Délicatement râpée, la noix de coco est torréfiée avec les amandes pour en révéler tous les arômes. Support du praliné, l'amande vient rehausser la noix de coco.



BZH

Praliné noisettes sablé breton
La rencontre d'un praliné noisettes du Piémont et d'un sablé breton pour un chocolat croustillant.



CRAQ'AMANDE

Praliné amandes
Mariage harmonieux entre la finesse des amandes Françaises et la légère amertume du chocolat noir.



CROQ'NOISETTE

Praliné noisettes
Fruit noble du Piémont, la noisette qui révèle sa rondeur gourmande et son parfum à la torréfaction, s'accorde à la perfection avec le chocolat au lait.



LES

fondants

UN ENROBAGE FIN
ET CROQUANT

Chocolats onctueux aux notes douces, fruitées ou pleines de peps, je compose mes ganaches selon mes inspirations : un zeste d'orange, une fleur de cerisier, une pointe de cannelle ou de gingembre... Tout en légèreté !



KARAMEL

Ganache chocolat caramel
Incontournable, locale, la ganache caramel au beurre salé ! Enrobage noir pour une note d'amertume sur le sucré du caramel. Enrobage au lait, pour une once de douceur supplémentaire.



FEUILLE

Ganache thé fleur de cerisier
Fruit d'une rencontre avec un Français installé au Japon, le thé fleur de cerisier parfume et sublime cette ganache.



KANDY

Ganache cannelle, vanille, poivre
Un air de Sri Lanka, où la rondeur de la vanille et de la cannelle sont relevées par les notes chaudes et piquantes du poivre.



IDA

Ganache framboises
La framboise de ronce Morbihannaise douce et boisée associée à un mélange de chocolats du Venezuela et de Madagascar fait fondre les cœurs.



VOYAGE

Ganache à la fève de Tonka
Une ganache à la fève de Tonka, originaire du Venezuela, dont le goût complexe entre vanille, caramel et cannelle fait voyager les papilles.



COPACABANA

Ganache citron vert
Équilibre des saveurs issu du mariage d'un chocolat noir du Venezuela, d'un chocolat au lait de Madagascar et du citron vert.



ENVIE

Ganache fraises de Bretagne et passion
Une purée de fraises avec ses grains pour le côté croquant, rehaussée par l'acidité de la passion pour une ganache pleine de pep's.



FOLIE

Ganache passion
Délicat mariage entre la douceur du chocolat au lait et le mordant du fruit de la passion.



SIDAMO

Ganache au café d'Éthiopie
Le café en grain Moka Sidamo d'Éthiopie torréfié dans les Côtes-d'Armor exalte ici le goût de la ganache au chocolat.



MADANG

Ganache Papouasie
Ganache à base de chocolat de Papouasie, terreux et herbacé, aussi original qu'atypique.



BAROUDEUR

Ganache aux épices et zestes d'oranges
Une volée d'épices pour une aventure gustative entre le piquant gingembre, la ronde vanille, les chaleureux muscade et clous de girofle, l'acide zeste d'orange et un mélange de chocolats du Venezuela et de Madagascar.



MAYA

Ganache au miel de sarrasin
Le miel de sarrasin de Josselin au goût marqué, franc en bouche, apporte puissance aromatique et authenticité à la ganache.



FLEUR

Ganache vanille
La douceur fleurie et sucrée de la vanille s'harmonise à la perfection avec l'amertume du chocolat.



HANOI

Ganache Vietnam
Hommage aux producteurs vietnamiens : un chocolat à l'amertume peu marquée, un peu acide aux saveurs de fruits jaunes.



ARRIBA

Ganache Équateur
Ganache réalisée avec un chocolat d'Équateur léger et délicat aux notes florales.



LES

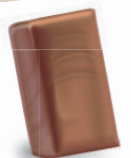
gourmands

TENDRE ET CROQUANT
À LA FOIS



GRAND LÉJON

Ganache chocolat caramel et praliné amandes au crumble de sarrasin
Le premier de nos chocolats ! Savoureux bi-couche, alliance d'une ganache caramel au beurre salé et d'un praliné amandes et crumble de sarrasin. À déguster version lait et noir !



ENFANCE

Ganache chocolat au lait Madagascar et praliné noisettes
Peu sucré, laissant toute sa place à la note cacao, ce chocolat au lait associé à la noisette à la saveur de l'enfance.



LA bulle

TEMPÊTE

Bulle de caramel au beurre salé
Indispensable classique sublimé par la saveur et l'onctuosité de la crème et du beurre breton, salé bien sûr ! Un dôme craquant à déguster en version noir.