

### PRALINÉ YUZU

Praliné amandes à base d'inspiration yuzu.  
Décoré de traits de cornet jaunes.  
Texture fondante.



### CARAMEL SALÉ NOIR

Ganache au caramel salé.  
Enrobée de chocolat noir et décorée de sucre.  
Notes caramel.



### IVOIRE CASSIS

Ganache à la pulpe de cassis.  
Enrobée de chocolat Ivoire.  
Notes acidulées.



### CARAMEL SALÉ LAIT

Ganache au caramel salé.  
Enrobée de chocolat au lait et décorée de sucre.  
Notes caramel.



### GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

Association originale d'une ganache chocolatée et des notes chaudes et caractéristiques du piment d'Espelette.  
Enrobée de chocolat noir et décor jaune.  
Texture ferme et crémeuse.



### GANACHE THÉ

Mariage harmonieux de la ganache acidulée Macaé et des notes fraîches et fleuries du thé. Enrobée de chocolat noir et décorée de chocolat Ivoire.



## Pralinés & Façon Gianduja

### PRALINÉ INTENSE NOIR

Praliné amandes noisettes intense.  
Enrobé de chocolat noir et décoré d'une fine goutte de chocolat Ivoire.  
Goût intense de fruits secs et notes grillées.  
Texture fine.



### CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

Praliné amandes.  
Enrobé de chocolat Ivoire et décoré d'une diagonale de chocolat noir.  
Goût équilibré de fruits secs et de caramel.



### PRALINÉ INTENSE LAIT

Praliné amandes noisettes intense.  
Enrobé de chocolat au lait et décoré d'une fine goutte de chocolat noir.  
Goût intense de fruits secs et notes grillées.  
Texture fine.



### PRALIGOURMAND

Praliné amandes noisette 60% associé à la cannelle et aux brisures de succès. Enrobé de chocolat lait et décoré de pailleté de chocolat noir.  
Goût intense de fruits secs délicatement relevé de cannelle.  
Texture croustillante.



### PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

Praliné au fondant exceptionnel.  
Sa texture craquante révèle les notes intenses d'amande et de noisette doucement torrifiées.  
Enrobé de chocolat lait.

