

Collection Pâques 2020

« On a toujours une bonne raison d'acheter local ! »

Vous trouverez une large gamme de moulages classiques et originaux spécialement conçus pour Pâques. Tous nos moulages sont fabriqués dans notre atelier. Vous pourrez choisir entre des moulages en chocolat de couverture noire 66% cacao, couverture lait 41% cacao. **Sans colorants et huile de palme.** Tous les moulages sont garnis d'un mélange de fritures et œufs pralinés (croustillants, caramels).

• Sujets, 80g environ, 11cm. Tarif : 6€



La Grenouille REF035



L'Œuf REF036



Le Poisson REF037



Le Poussin REF038

• Sujets, 120g environ, 12cm. Tarif : 8,80€



Le lapin REF039



La poule REF040



Les Robots REF041



Le duo de lapins REF042

• Sujets, 150g environ, de 13 à 24cm. Tarif : 11,60€



Le surfeur REF043



La Cloche REF044



Samsam REF045



Sam Nounours REF046



Pipioli REF047



Super Julie REF048



Le Dauphin REF049



La Poule REF050



Le Poisson REF051

• Sujets, 250g environ, 15 cm. Tarif : 18,50€



L'Œuf REF052



La Canette REF053



La Licorne REF054



Le Mouton REF055



La Poule REF056

• Sujets, 300g et 350gr environ. Tarif :



L'Œuf (300 g) : 22€ REF057



Sonic (350 g) : 28€ REF058



Œufs de Bresse REF063

- *Mélange friture : 55€/kg : -Sachet 150g : **8,25€** REF059
- Sachet 250g : **13,75€** REF060

- *Mélange œufs et fritures fourrés pralinés, nougatines : 60€/kg :
- Sachet 150g : **9€** REF061
- Sachet 250g : **15€** REF062

- * Œufs de Bresse praliné et chocolat noir : **2,50€** pièce REF063



- REF 010 : sachet 250g. **13,50€**
- REF 011 : ballotin de 250g. **13,75€**
- REF 012 : ballotin de 375g. **20,60€**
- REF 013 : ballotin de 500g. **27,50€**

Chocolaterie :

Nos ganaches sont réalisées à partir de chocolat Arriba 66% (intense et fruité d'origine Equateur), de crème et beurre d'Etrez (truffes, palets, fruits, miel, caramel fleur de sel, thym, fèves de cacao, Marc du Bugey et bien d'autres...). Pralinés amandes et noisettes, caramel, pâtes d'amande, orangettes et griottes à l'alcool. Tous les bonbons sont enrobés de chocolat de couverture noire 66% Equateur et lait 41% de cacao, **sans huile de palme et arômes.** Assortiments de bonbons de chocolat, fabrication artisanale, présentés en ballottin de 125g, 250g, 375g à 500g, boîtes coffrets (18 ou 36 pièces) ou en sachet.



285 chemin de l'éperon Zone artisanale
01160 SAINT MARTIN DU MONT