

Les Bûches

- **Madagascar** : Mousse chocolat noir 66%, coulis orange, biscuit chocolat noir 70%, praliné croquant chocolat.
- **Alexandrie** : Crème légère noisette, biscuit cacao, diplomate praliné, dacquoise, croustillant feuilleté noisette.
- ***Calabre** : Mousse marron, biscuit cacao, coulis mandarine/bergamote, biscuit moelleux marron, croustillant au marron.
- **Bourdalou** : Suprême amande, coulis poire, biscuit léger amande, biscuit poire/amande, croquant amande.
- **Caprice** : Crème légère pana cotta vanille, crème pistache, coulis fraise/pomelo, dacquoise amande, fond croustillant.

Les bûches sont proposées en taille unique de 5 personnes au tarif : 29€50 la pièce.

Les Ballotins de Chocolats assortis

Gammes	Poids	Prix	Dominance gustative
*°Trait Fruité	150 gr	17€00	Assortiment alliant les fruits et les chocolats Grand Cru
*°Pur Origine	120 gr	17€00	Assortiment alliant les Chocolats noirs Pur Origine
*Carat	185 gr	17€00	Assortiment alliant le caramel, le chocolat, les fruits,...
*Région Naturelle	160 gr	17€00	Assortiment alliant les produits de terroir...

Les Friandises Chocolatées

- Les mendiants : Noir/amande, lait/noisette (12€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les grignotins : Noir/amande, lait/orange, ivoire/pistache (12€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les florentins : Nougatine tendre, miel, amande et fruits confits (8€00 le tube de 100 gr).
- Les lauzettes : Sablé amande, chocolat noir et fleur de sel (10€00 la réglette de 150 gr).
- Les souvenirs d'enfance : Sablé amande et chocolat lait (12€00 la réglette de 200 gr).
- Les vagues de la Loire : Chocolat lait 32%, chocolat noir 62% et éclats de caramel salé (12€00 la réglette de 200 gr).
- Les orangettes : Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir (12€00 le sachet de 125 gr).
- Les pavés Vellave : Guimauves à la verveine enrobées de chocolat noir (10€00 le sachet de 130 gr).
- Les galets de la Loire : Dragées aux chocolats (12€00 le tube de 200 gr).

Les Truffes

- *Truffes noires : Ganache crémeuse chocolat noir.
- *Truffes Verveine : Ganache noire à la Verveine verte du Velay.
- *Truffes caramel et vanille : Ganache crémeuse au caramel salé et à la vanille.

Tarif : 18€00 l'assortiment de 200 gr.

Les Meringues et Macarons

- *Les meringues à la feuille de Verveine (4€00 le sachet de 50 gr).
- *Les classiques : Vanille, citron, framboise, cassis, pistache, chocolat noir.
Pour une qualité de dégustation, nos macarons sont conditionnés en réglottes de 6.
Tarif : 8€00 la réglette de 6 macarons assortis.

Les Pâtes de Fruits et les Guimauves

- *8 parfums : Poire/vanille, abricot, passion, fraise, framboise, cassis/violette, pomme verte, verveine.
Tarif : 10€00 la réglette de 160 gr (les 8 parfums assortis).
- *3 parfums : Vanille, passion et fraise.
Tarif : 8€00 le tube de 100 gr (les 3 parfums assortis).

Les Confitures et Pâtes à Tartiner

- *Les confitures : Framboise/groseille/anis, fraise/figue, myrtille, abricot aux parfums de Provence, orange, lait à la vanille, verveine (6€00 pour le pot de 200 gr).
- *Les pâtes à tartiner : Caramel salé (7€00 pour le pot de 200 gr).

Les Sablés

- Les diamants : Vanille, caramel, chocolat.
- Les cookies : Amande et chocolat.
- Les cookies méteil : Seigle, orange et chocolat.
- Les sablés Breton : Beurre et sucre cristal.
- Les diamants du Velay : Cassonade et farine de lentille verte du Puy en Velay (AOC).
- Les citrons : Zestes de citron.
- Les sablés Myrtilles : sablés à la myrtille confite.
Tarif : 6€25 les 125 gr.

Les Marrons glacés

- Au détail, à la pièce (3€00 le marron glacé).
- En boîtes de 12 pièces (36€00 la boîte).

Pour une bonne organisation : Clôture des commandes pour Noël le 22 décembre à 19h00.

Clôture des commandes pour le Réveillon le 29 décembre à 19h00.

* Dessert sans gluten.

° Dessert sans fruits à coques.

Pour vos commandes par téléphone, merci de contacter la boutique de retrait de vos gourmandises.