

Conseils de conservation



À l'abri de la lumière



Dans un endroit sec



Dans les 2 semaines suivant l'achat



Environ 18°C

Les ganaches



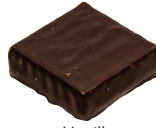
Menthe fraîche

Ganache infusée à la menthe fraîche



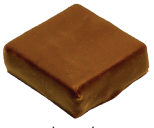
Rooibos

Ganache infusée au Rooibos (petit arbuste d'Afrique du Sud)



Vanille

Ganache chocolat au lait à la vanille



Lactée

Ganache chocolat au lait



Coco

Ganache chocolat blanc à la noix de coco



Caramel

Ganache caramel



Miel

Ganache miel de la motte Servolex



Pistache

Pâtes d'amande pistache



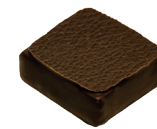
Génépi

Pâtes d'amande pistache



Cassis

Pâtes d'amande pistache



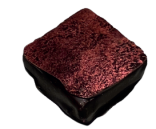
Café du Guatemala

Ganache café originaire du Guatemala torréfié à Annecy



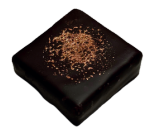
Passion

Ganache lactée au fruit de la passion



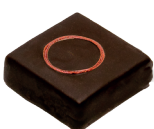
Poivre rouge

Poivre rouge de Madagascar



Tonka griotte

Pâte de fruit griotte, ganache tonka



Fruits rouges

Ganache framboise, fraises, griottes, cassis



Fraise / Basilic

Pâte de fruit fraise et ganache basilic



Poire / Ananas

Pâte de fruits ananas et ganache poire



Tatin

Praliné feuilleté, pâte de fruits pomme, caramel fleur de sel

Les liqueurs



Génépi

Pâtes d'amande pistache



Cassis

Pâtes d'amande pistache



Rhum-Vanille

Pâtes d'amande pistache



Limoncello

Pâtes d'amande pistache

Descriptif des chocolats



Juliette New

Maître chocolatière



"Toute imagination est réalisable"

C'est pour cela que certaines créations éphémères
n'apparaissent pas sur ce descriptif

Les pralinés



Piment d'Espelette, pavot
**Praliné amande piment
d'Espelette et pavot**



Noisette
Praliné noisette



Sésame pointe de sel
**Praliné noisette, graine de sésame,
pointe de sel de Guérande**



Cacahuète
**Praliné cacahuète avec morceaux
de cacahuète**



Speculoos
Praliné speculoos



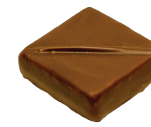
Gianduja chocolat noir



Feuilleté chocolat Noir
**Praliné noisette et crêpe dentelle
(chocolat noir)**



Amande chocolat noir
Praliné amande au chocolat noir



Amande chocolat au lait
Praliné amande au chocolat au lait



Gianduja chocolat au lait



Feuilleté
**Praliné noisette et crêpe dentelle
(chocolat au lait)**

Les grands crus



Caraïbes 62%



Vénézuéla 62%



Jamaïque 73%



Ile de Java 64%



Cuba 71%



Pérou 64%

Juliette Névo

Maître chocolatière

260 Avenue Costa de Beauregard
73290 La Motte-Servolet
Tél. 07 85 85 49 82

9 Rue Albert 1er
73100 Aix-les-Bains
Tél. 06 07 60 39 22