

# Carnet de Voyage

Marjorie Réaud Maître Artisan Chocolatier vous invite à un Voyage dégustatif...

Vous êtes sur le point de commencer un Voyage Dégustatif. Nos chocolats de Tradition Française, vont vous faire voyager par leur goût et leur provenance. A partir de recettes ancestrales, Marjorie a travaillé à les rendre moderne, sans les dénaturer. Nos chocolats sont éthiques et durables. Nous utilisons dans nos recettes de vraies épices, des fruits, que du naturel d'origine locale et régionale.

Ce livret reprend notre gamme habituelle. A chaque saisons, Marjorie aime créer des "Spécialités", à découvrir tout au long de l'année.

Pour une meilleure qualité gustative, conservez votre ballotin à 18-20°C, et consommez-les dans la limite de 15 jours. Garantie fraicheur!

Nos chocolats au lait



Pâte d'amande aromatisée au Grand Marnier et à l'orange confite

#### Provence

Ganache douce au miel de châtaigner (Fontcouverte/Burie)





## Safran

Ganache chocolat noir tendre, infusée de Safran de la région (Fontcouverte)

#### São tomé

Praliné corsé au grué (fèves) de cacao





## Finesse de Varis Praliné très tendre au Gianduja noisette au lait

Londres
Ganache onctueuse au
chocolat noir, infusée

de Thé Earl Grey (ou saison)







#### Espelette

Ganache au chocolat noir épicée au Piment d'Espelette AOP

Rochers praliné noisette, aux éclats de noisettes croquantes





### Nos chocolats noir

#### La Cagouille Saintongeaise

Crémeux de chocolat caramel salé au beurre des Charentes, cœur croustillant noisette, sel de l'île de Ré



En chocolat noir, au lait ou Blanc



Cassis de Saintonge Duo de ganache tendre au cassis sur un lit de pâte de fruits cassis

Pâte d'amande aromatisée au Kirch et aux éclats pistaches





**Gréail** Ganache infusée au Café du Brésil, chocolat du Brésil

Si Lanka
Praliné fin aux
noisettes et
à la cannelle







#### Thurins

Ganache fruitée à la framboise et chocolat des lles Grenade

Ganache corse au Ganache corse au Caramel brun et chocolat noir chocolat de Colombie





Mexique
Praliné noir
maison croquant
aux Cacahuètes salées

Ganache Noir Corsée aux 2 épices : Cannelle, Vanille Chocolat du Mexique





Cognac
Ganache tendre aux
noisettes, aromatisée au
Cognac Merlet (léger)

Belgique Praliné maison à l'ancienne amandes et noisettes





Montargis noir/lait
Praliné traditionnel
amandes et noisettes

croustillant

Madagascar Ganache tendre à la Vanille (en gousse) et aux deux chocolats de Madagascar



Vous arrivez au terme de ce voyage. Nous espérons qu'ils vous ont plus. Si c'est le cas, parlez de notre boutique autour de vous, à vos amis et votre famille. Ils sauront que pour vous faire plaisir, il faut vous offrir un ballotin de La Chocolat'hier.

A déguster toute l'année!

Le geste écolo : réutilisez votre boite, faites-la remplir à n.



## Maitre Artisan Chocolatier

23 av Jules Dufaure 17100 Saintes Tel. 05 46 95 65 86

www.lachocolathier.com Ouvert du Mardi au Samedi

de 10h à 12h et de 14h à 18h30







