



Carnet de Voyage



*Marjorie Réaud Maître Artisan Chocolatière
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 fraîcheur !

Nos chocolats au lait





Orange

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

Provence

Ganache douce au
miel de châtaigner
(Burie), chocolat noir
de Jamaïque



Sweet
HOME



Safran

Ganache chocolat noir de l'île de Grenade, infusée de Safran de Fontcouverte

Quadeloupe

Praliné fondant et croquant à la noix de coco





Finesse de Paris

Praliné très tendre au
Gianduja noisette au lait

Londres

Ganache onctueuse
au chocolat noir du
Guatemala, infusée de
Thé Earl Grey





Espelette

Ganache au chocolat noir
du Venezuela épicée au
Piment d'Espelette AOP

Turquie

Rochers praliné
noisette, aux éclats de
noisettes croquantes





Nos chocolats noir

La Cagouille Saintongeaise

Crèmeux 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 son lit de pâte de fruits cassis

Crêce

Pâte d'amande aromatisée au Kirch et aux éclats pistaches





Brésil

Ganache infusée au
Café du Brésil et
chocolat noir du Brésil

Sri Lanka

Praliné fin aux
noisettes et
à la cannelle





Thurins

Ganache fruitée à la framboise et chocolat du nord-est de Cuba

Bretagne

Ganache corsée au Caramel brun et duo de chocolat du Vénézuéla





Mexique

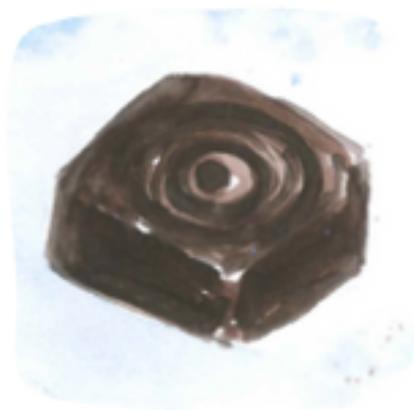


Praliné maison croquant
aux Cacahuètes salées et
chocolat noir

Bayonne

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





Cognac

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

Belgique

Praliné croquant à
l'ancienne amandes
et noisettes





Montargis noir/lait

Praliné traditionnel
amandes et noisettes
croustillant

Madagascar

Ganache tendre à la
Vanille de Madagascar
et au chocolat noir
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 boîte, faites-la remplir à nouveau.



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



La CHOCOLAT*hier*

LES TROPHÉES
DE L'ARTISANAT



EXCELLENCE
ARTISANALE

