Les pralinés

Praliné à l'ancienne noir, lait ou ivoire
Praliné à l'ancienne

Amanda noir, lait ou ivoire
Praliné aux amandes

Feuilleté noir, lait ou ivoire
Praliné amandes noisettes et feuilletine

Rocher noir, lait ou ivoire
Praliné aux amandes et noisettes

Cœur noir ou lait
Praliné 65 % au pain d'épices

Spéculoos noir ou lait
Praliné aux amandes et noisettes, biscuits spéculoos

Cajou noir ou lait
Praliné aux noix de cajou

Dauphinoix noir ou lait
Praliné aux noix et au miel

Pin noir ou lait
Praliné aux pignons de pin

Les pralinés

Cacahuète noir, lait ou ivoire
Praliné aux cacahuètes

Noisettine noir, lait ou ivoire
Praliné aux noisettes

Escargot noir ou lait
Gianduja, et riz soufflé

Le croquant noir, lait ou ivoire
Praliné amandes, noisettes et nougatine

Sésame noir ou lait
Praliné aux graines de sésames

Les pâtes d'amandes

Brésilien noir ou lait
Pâte d'amandes au café

Sicilien noir ou lait
Pâte d'amandes pistache

Calissons noir, lait ou ivoire
Calissons enrobés

Bouchon noir, lait ou ivoire
Pâte d'amandes aux écorces d'oranges confites

Divers

Nougat noir, lait ou ivoire
Nougat amandes pistaches enrobés

Palet nougatine noir, lait ou ivoire
Nougatine aux amandes

Diamant noir ou lait
Caramel semi liquide à la pulpe de framboise

Trio noir ou lait
Trio de noisettes caramélisées

Passion noir ou lait
Caramel semi liquide aux fruits de la passion

Feuille noir ou lait
Caramel semi liquide à la liqueur de poire

LCG noir ou lait
Caramel salé semi liquide

Fleur de sel noir, lait ou ivoire
Caramel mou à la fleur de sel

Les liqueurs

Liqueur framboise noir
Eau de vie framboise

Liqueur poire noir
Eau de vie poire williams

Liqueur grand marnier noir
Grand marnier

Liqueur cerise noir
Cerise à l'eau de vie de kirsch

Chardon cassis
Eau de vie cassis

Chardon mirabelle
Eau de vie mirabelle

Les aiguillettes

Orangettes noir ou lait
Lamelle d'écorces d'oranges confites

Gingembrettes noir
Lamelle de gingembres confites

Citronnettes noir ou lait
Lamelle d'écorces de citrons confits

La Chocolaterie Gourmande

La carte des chocolats

Maître artisan
Chocolatier pâtissier

68 Rue des Grosses Pierres
Zac la boitardière
37400 AMBOISE

Tél : 02 47 57 73 27

Email : info@lachocolateriegourmande.fr
Site : www.lachocolateriegourmande.com

Les Spécialités val de loire

Amboise noir ou lait
Ganache chocolat blond et vanille

François 1er noir ou lait
Ganache chocolat lait

Léonard noir, lait ou ivoire
Praliné gianduja noisette

Chenonceau noir ou lait
Ganache à la vodka chocolat à l'orange

Pagode de Chanteloup noir ou lait
Pâte d'amandes citrons

Chambord noir ou lait
Praliné à la cannelle

Chocolat du Roi noir ou lait
Ganache framboise chocolat noir

Chocolat de la Reine noir ou lait
Ganache Citron chocolat lait

Les Ganaches

Menthe noir ou lait
Ganache thé vert et menthe fraîche

Equateur noir ou lait
Ganache nature noir 65% de cacao

Anizette noir ou lait
Ganache anizette

Thé noir ou lait
Ganache thé aux fruits rouges

Café noir ou lait
Ganache au café

Tropique noir ou lait
Ganache à la noix de coco

Guérande noir ou lait
Ganache caramel salé

Marron noir ou lait
Ganache marron rhum

Les Ganaches

Martiniquais noir ou lait
Ganache au rhum

Grand marnier noir ou lait
Ganache au grand marnier

Amarena noir ou lait
Ganache cointreau et cerises

Roussillon noir ou lait
Ganache à la liqueur d'abricot

Pêche de vigne noir ou lait
Ganache liqueur pêche de vigne

Cannelé noir ou lait
Ganache vanille

Miel noir ou lait
Ganache miel

Les Spécialités

Caraméline lait
Ganache chocolat lait caramel

Muscadine noir
Ganache pralinée, chocolat à l'orange, cointreau

Pavé d'Amboise
Nougatine et praliné à l'ancienne

Tuffeaux lait
Praliné noisettes éclats de biscuits caramélisés

Moka croc noir
Praliné café aux éclats de fèves de cacao caramélisées

Amboisine noir
Pâte d'amande, pâte de marrons, Gianduja, marc de raisins

Amandine Lait
Amandes, éclats de nougatines, amandes grillées

Truffe nature noir
Ganache chocolat noir

Condition de conservation : A l'abri de la lumière et au sec à une température de 18°C

Ces chocolats assortis garderont toutes leurs saveurs si ils sont conservés à une température comprise entre 16° et 18°, et consommés de préférence dans les trois à quatre semaines suivant leur achat. Eviter le réfrigérateur et les brusques changements de température