La tête aux carrés...

www.chocolatier-bouillet.com

Découvrez notre gamme de 28 bonbons chocolat croquants, fondants ou au goût amer...ganache au poivre de Madagascar, pur origine ou parfumées, praliné maison à l'amande ou à la noisette, rien n'est laissé au hasard...

" Tous les produits proposés dans ma boutique obéissent aux lois de l'émotion, de la passion, de la recherche et de l'authenticité..."

Sébastien Bouillet



A conserver entre 14° et 18°. A consommer dans les 3 semaines suivant l'achat. Déguster à température ambiante MES CHOCOLATS...





CHOCOLAT NOIR



noir du Venezuela

pure origine

Poivre Ganache chocolat. infusion poivre sauvage de Madagascar



Papouasie

Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine



Praliné feuilleté Praliné maison amande feuilleté



Miel Ganache chocolat noir & miel de châtaignier



Tonka Ganache chocolat, infusé à

la fève de Tonka

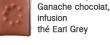
Praliné noisette Praliné maison

noisette

CHOCOLAT AU LAIT

noisette feuilleté

Praliné feuilleté Praliné maison.







Pistache Pâte d'amande à la pâte de pistache de Sicile



Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon



Caramel Ganache chocolat au caramel & à la fleur de sel de Guérande





Palet argent Ganache chocolat noir de Madagascar pure origine



Thé Shéhérazade Ganache chocolat, thé noir, arôme pêche, amande & orange, fleurs



Café Ganache chocolat, infusion café italien



Gianduja coco Gianduja & noix de coco torréfiée







Thé Earl Grey



Pâte d'amande à l'orange confite

Praliné amande Praliné maison

amande

Gianduja noisette Gianduja noisette & ganache gianduja

Palet or Ganache chocolat noir de Saint-Domingue pure origine

Framboise Ganache chocolat noir framboise





Gianduja noisette Gianduja noisette & ganache gianduja



Passion Ganache chocolat aux fruits de la



Citron vert Ganache chocolat aux zestes de citron vert