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

Sébastien Bouillet

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

La forme et la décoration de nos chocolats sont susceptibles de changer au cours de l'année.

www.chocolatier-bouillet.com

Nos [Chokola]s

Découvrez notre gamme de 28 bonbons chocolat croquants, fondants, fruités, pure origine...

par Sébastien BOUILLET

Chocolat



Poivre Ganache chocolat, infusion poivre sauvage de Madagascar



Palet argent Ganache chocolat noir de Madagascar pure origine



Gianduja noisette Ganache gianduja noisette





Vanille Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon



Palet or Ganache chocolat noir St-Domingue pure origine



Praliné noisette Praliné noisette maison

Chocolat

au lait



Passion Ganache chocolat aux fruits de la passion





Praliné amande Praliné maison amande



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



Yuzu Ganache chocolat yuzu



Gianduja coco Gianduja & noix de coco torréfiée



Tonka Ganache chocolat, infusé à la fève de Tonka



Papouasie Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine



Framboise Ganache chocolat noir framboise



Orange Pâte d'amande à l'orange confite



Maïs Praliné maïs grillé maison



Café
Ganache chocolat,
infusion café italien



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



Miel Ganache chocolat noir & miel de châtaignier



Thé Earl Grey Ganache chocolat, infusion thé Earl Grey



Citron vert
Ganache
chocolat aux
zestes de citron
vert

Prainte Prainte feuille

Praliné feuilleté Praliné amande feuilleté maison



<mark>Gianduja noisette</mark> Ganache gianduja noisette



Venezuela Ganache chocolat noir du Venezuela pure origine



Graine de lin Praliné noisette maison, graines de lin caramélisées



Praliné feuilleté Praliné noisette feuilleté maison