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

CHOCOLAT AU LAIT



Thé Earl Grey Ganache chocolat, infusion thé Earl Grev









Papouasie Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine



Praliné feuilleté Praliné maison amande feuilleté

Gingembre Ganache chocolat. infusé gingembre frais



Tonka Ganache chocolat, infusé à la fève de Tonka



Praliné noisette Praliné maison noisette

Praliné feuilleté Praliné maison. noisette feuilleté





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



Ganache chocolat

Caramel Ganache chocolat noir caramélisé à la fleur de sel de Guérande



Palet argent Ganache chocolat noir de Madagascar pure origine



Thé Shéhérazade Ganache chocolat infusé thé orange rose

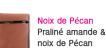


Café Ganache chocolat, infusion café italien



Gianduja & noix de







Pâte d'amande à l'orange confite



Praliné amande

noir, infusion de

vanille Bourbon



Gianduja noisette Gianduja noisette &



Palet or Ganache chocolat noir de Saint-Domingue pure origine







Gianduja noisette Gianduja noisette & ganache gianduja



Passion Ganache chocolat aux fruits de la

