

Nos Bonbons de Chocolat

<p>Cabosse blanc: Ganache chocolat blanc et vanille</p> 	<p>Mendiant blanc: Chocolat blanc, pistaches, Canneberges et Oranges confites</p> 	
<p>Vanuatu : Ganache Chocolat lait du Vanuatu 44% de cacao</p> 	<p>Mendiant lait: Chocolat lait 33%, Pistaches, Raisins secs, Amandes</p> 	<p>Fleur de sel: Ganache lait et fleur de sel</p> 
<p>Caramel: Ganache Caramel</p> 	<p>Rocher lait: Praliné amandes noisettes, Amandes torréfiées</p> 	<p>Jiminy: Ganache pistache et cannelle</p> 
<p>Pierre du donjon: Praliné feuilletine</p> 	<p>Viridiana: Chocolat lait et pate à tartiner</p> 	<p>Praliné cacahuètes: Praliné lisse amandes/noisettes et cacahuètes</p> 
<p>Pérou: Ganache Chocolat noir du Pérou 64% de cacao</p> 	<p>Mendiant noir: Chocolat noir 64%, Pistaches, Raisins secs, Amandes</p> 	<p>Framboisine : Ganache framboise</p> 
<p>Pistachio: Ganache pistache</p> 	<p>Menthe fraîche: Ganache menthe fraîche</p> 	<p>Café: Ganache café</p> 
<p>Truffe: Chocolat noir amer et cacao</p> 	<p>Sechouan: Ganache poivre de Sechouan</p> 	<p>Miel: Ganache miel de châtaigner</p> 
<p>Tonka : Ganache fève de Tonka</p> 	<p>Pain d'épices: Ganache aux épices</p> 	<p>Timut: Ganache poivre de Timut</p> 
<p>Basilic : Ganache basilic</p> 	<p>Gingembre: Ganache chocolat noir du Vietnam et gingembre</p> 	
<p>Cognac raisins: Ganache cognac et raisins secs</p> 	<p>Rhum: Ganache rhum brun</p> 	<p>Curaçao: Ganache curaçao et oranges confites</p> 

<p>Muscadine: Praliné, Feuilletine, Cointreau, Chocolat noir, Sucre glace</p>	<p>Rocher noir: Praliné amandes noisettes, Amandes torréfiées</p>	<p>Praliné lisse: Praliné lisse amandes noisettes</p>
<p>Pop corn: Praliné maïs</p>	<p>Praliné ancienne: Praliné amandes noisettes avec grains</p>	<p>Praliné cajou: Praliné cajou et fleur de sel</p>
<p>Praliné amandes: Praliné à l'ancienne</p>	<p>Praliné grué: Praliné noisettes et grué de cacao</p>	<p>Praliné noisettes: Praliné à l'ancienne</p>