



Joséphine Vannier

Chocolaterie d'art



Palet Madagascar
Ganache amère au cacao
origine Madagascar.
Enrobage chocolat noir



Palet Sao Tomé
Ganache amère au cacao
pure origine Sao Tomé.
Enrobage chocolat noir



Palet Equateur
Ganache amère au cacao
pure origine Equateur.
Enrobage chocolat noir



Piment d'Espelette
Ganache au
piment d'Espelette
Enrobage chocolat noir



Poivre Timut
Ganache au poivre Timut
Enrobage chocolat noir



Thé vert à la menthe
Ganache au thé vert
à la menthe.
Enrobage chocolat noir



Citron
Ganache au citron.
Enrobage chocolat lait



Pamplemousse
Ganache au
jus de pamplemousse.
Enrobage chocolat au lait



Orange
Ganache aux écorces
d'oranges confites.
Enrobage chocolat noir



Noix de coco ananas
Ganache à la noix de coco,
saveur ananas.
Enrobage chocolat au lait



Passion Fève de Tonka
Ganache fruit de la passion et fèves
de tonka, chocolat au lait à la crème
d'amande, parsemé d'éclats d'amandes
caramélisées. Enrobage chocolat lait



Orange Cannelle
Ganache à l'orange et à la
cannelle, chocolat au lait à
la crème d'amandes.
Enrobage chocolat lait



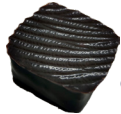
Citron Basilic
Ganache au citron vert et saveur
basilic, chocolat au lait à la crème
d'amande, pépites de citron vert.
Enrobage chocolat noir



Cerise Griotte Rose
Ganache à la griotte
et à la cerise, chocolat au lait
à la crème d'amandes, décor
rose. Enrobage chocolat noir



Café Moka d'Éthiopie
Ganache au café
Moka d'Éthiopie
Enrobage chocolat noir



Ganache Vanille
Vanille Bourbon de
Madagascar infusée dans la
crème liquide, sur chocolat
blanc. Enrobage chocolat noir



Cassis
Ganache, crème de cassis
15° et purée de cassis
Enrobage chocolat noir



Ganache au Miel
Ganache au
miel de châtaignier
et à la crème fraîche.
Enrobage chocolat noir



Mini Pistache
Ganache, crème,
pâte de pistache
Enrobage lait ou noir



Ganache Gingembre
Ganache au gingembre
et à la crème fraîche.
Enrobage chocolat noir



Noiselle
Gianduja
Enrobage noir ou lait



Praliné Grué Cru
Praliné amandes et noisettes,
fève de cacao concassée
non torréfiée.
Enrobage lait ou noir



Rocher Praliné
Praliné nature
avec amandes hachées
et grillées
Enrobage lait ou noir



Gingembre praliné
Praliné au gingembre
confit
Enrobage noir



Palet Praliné
Praliné nature
(Amandes, noisettes et
sucre)
Enrobage lait ou noir



Nougatine Praliné
Praliné à la cannelle
posé sur une fine plaque
de nougatine
Enrobage lait ou noir



Praliné pain d'épices
Praliné, pain d'épices,
orange, cannelle
Enrobage lait ou noir



Joséphine Vannier

Chocolaterie d'art



Pralin nature
Pâte de pralin
Amandes, noisettes et
sucre.
Enrobage lait ou noir



Noisettes
3 noisettes grillées
enrobées de sucre
caramélisé
Enrobage lait ou noir



Mendiants
Amandes, noisettes,
pistaches, raisins secs,
orange confite
Enrobage noir lait



Aiguillette Orange
Écorces d'oranges
confites
Enrobage chocolat noir



Cardamome
Pâte d'amande à 50 %,
cardamome
et pâte de nougat
Enrobage lait ou noir



Caramel
Sucre caramélisé à la
crème
Enrobage lait ou noir



Gingembre Confit
Enrobage chocolat noir



Aiguillette Citron
Écorces de citron confit
Enrobage chocolat noir



Bûchette
Pâte d'amande à 50 %
Enrobage lait ou noir



Langue
Palet de couverture
fondant



Rouelles d'Orange
Écorces d'oranges
confites
Enrobage chocolat noir

Conservation Idéale
de nos chocolats :

Nos assortiments et objets sont :

De fabrication artisanale française

Avec du chocolat noir 72 %
et lait 42%
pur beurre de cacao

Issu d'un mélange
de fèves provenant du
Venezuela, Pérou,
Ghana et Sao Tomé

**A consommer de préférence
dans les 4 semaines après l'achat**

Endroit sec à 17°C et 20°C à l'abri du
soleil

Mieux vaut un emplacement
légèrement chauffé et au sec
que frais et humide

Pas de cave, garage,
réfrigérateur, balcon.
Les chocolats craignent le gel

Se méfier des odeurs de meubles
(bois), senteurs
et parfums d'ambiance.
Le chocolat est un grand capteur
d'odeurs