

Les Bûches

- **Créole** : Mousse au chocolat noir 64%, crème légère banane/citron vert, coulis orange, biscuit et croquant amande/coco.
- ***Fudji** : Mousse légère au marron, Suprême vanille, coulis Yuzu, biscuit moelleux et croustillant au marron. (*Sans gluten*)
- **Insolence** : Crème légère noisette, crème délicate fève de tonka, coulis poire, dacquoise noisette et croustillant noisette.
- **Caracas** : Mousse chocolat noir 75% Vénézuéla, biscuit léger cacao, génoise chocolat aux éclats et croquant amande.

Les bûches sont proposées en taille unique de 5 personnes au tarif : 25€00 la pièce.

Les Ballotins de Chocolats assortis

Gammes	Poids	Prix	Dominance gustative
Classiques	125 gr	12€00	Assortiment de ganaches, pralinés, pâte d'amande,...
Trait Fruité	150 gr	14€00	Assortiment alliant les fruits et les chocolats Grand Cru
Pur Origine	120 gr	14€00	Assortiment alliant les Chocolats noirs Pur Origine
Carat	185 gr	14€00	Assortiment alliant le caramel, le chocolat, les fruits,...

Les Friandises Chocolatées

- Les mendiants : Noir/amande, lait/noisette (9€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les grigotins : Noir/amande, lait/orange, ivoire/pistache (9€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les florentins : Nougatine tendre, miel, amande et fruits confits (6€00 le tube de 100 gr).
- Les lauzettes : Sablé amande, chocolat noire et fleur de sel (9€00 la réglette de 28 pièces et de 150 gr).
- Les orangettes : Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir (12€00 le sachet de 125 gr).
- Les citronnettes : Ecorces de citrons confites enrobées de chocolat noir (12€00 le sachet de 125 gr).
- Les pavés Vellave : Guimauves à la verveine enrobée de chocolat noir (8€00 le sachet de 130 gr).
- La boisson des Dieux : Chocolat à boire légèrement épicées en préparation (5€00 le tube de 200 gr).
- Les galets de la Loire : Dragées aux chocolats (12€00 le tube de 200 gr).

Les Truffes

- Truffes noires : Ganache crémeuse chocolat noir.
- Truffes Verveine : Ganache noire à la Verveine verte du Velay.
- Truffes caramel et vanille : Ganache crémeuse au caramel salé et à la vanille.

Tarif : 16€00 l'assortiment de 200 gr.

Les Meringues et Macarons

- Les meringues à la feuille de Verveine (4€00 le sachet de 50 gr).
- Les classiques : Vanille, citron, framboise, cassis, pistache, chocolat noir.
Pour une qualité de dégustation, nos macarons sont conditionnés en réglottes de 6.

Tarif : 7€20 la réglette de 6 macarons.

Les Pâtes de Fruits et les Guimauves

- 8 parfums : Poire/vanille, abricot, passion, fraise, framboise, cassis/violette, pomme verte, verveine.
Tarif : 7€00 la réglette de 160 gr (les 8 parfums assortis).
- 2 parfums : Vanille et fraise.
Tarif : 8€00 le tube de 100 gr (les 2 parfums assortis).

Les Confitures et Pâtes à Tartiner

- Les confitures : Framboises/groseille/anis, fraises/figues, myrtilles, abricots aux parfums de Provinces, exotiques, orange, lait à la vanille, verveine, citron, mandarine, ananas/coco/citron vert (5€50 pour le pot de 250 gr).
- Les pâtes à tartiner : Caramel salé (6€00 pour le pot de 250 gr).

Les Sablés

- Les diamants : Vanille, caramel, chocolat.
- Les spéculoos : 4 épices, cassonade, cannelle.
- Les cookies : Amande et chocolat.
- Les cookies méteil : Seigle, orange et chocolat.
- Les sablés Breton : Beurre et sucre cristal.
- Les diamants du Velay : Cassonade et farine de lentille verte du Puy en Velay (AOC).
- Les citrons : Zestes de citron.

Tarif : 4€50 les 125 gr.

Les Marrons glacés

- En boîtes de 9, 12 pièces ou au détail.
Tarif : 2€50 le marron glacé ou 22€50 la boîte de 9 pièces ou 28€00 la boîte de 12 pièces.

Pour une bonne organisation : Clôture des commandes pour Noël le 22 décembre à 19h00.

Clôture des commandes pour le Réveillon le 29 décembre à 19h00.

* Dessert sans gluten.

° Dessert sans fruits à coques.