

Les Bûches

- **Hawaï** : Mousse chocolat blond, mousseux passion, coulis mangue/citron vert, biscuit et croquant amande/coco.
- **Castanéa** : Mousse marron, biscuit cacao, coulis poire/cassis, biscuit moelleux marron et croustillant au marron.
- **Noisetine** : Crème légère noisette, crémeux citron, coulis poire/citron, dacquoise et croustillant feuilleté noisette.
- **Chua** : Mousse chocolat noir 79%, mousseux cacao Venezuela, biscuit chocolat noir 79%, praliné croquant chocolat.
- **Limette** : Suprême vanille, mousseux citron vert, coulis fraise, biscuit amande/citron jaune, fond croustillant.

Les bûches sont proposées en taille unique de 5 personnes au tarif : 27€50 la pièce.

Les Ballotins de Chocolats assortis

Gammes	Poids	Prix	Dominance gustative
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,...
Région Naturelle	160 gr	14€00	Assortiment alliant les produits de terroir...

Les Friandises Chocolatées

- Les mendiants : Noir/amande, lait/noisette (10€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les grignotins : Noir/amande, lait/orange, ivoire/pistache (10€00 le sachet assorti de 200 gr).
- Les florentins : Nougatine tendre, miel, amande et fruits confits (7€00 le tube de 100 gr).
- Les lauzettes : Sablé amande, chocolat noir et fleur de sel (10€00 la réglette de 150 gr).
- Les souvenirs d'enfance : Sablé amande et chocolat lait (10€00 la réglette de 200 gr).
- Les vagues de la Loire : Chocolat lait 32%, chocolat noir 62% et éclats de caramel salé (10€00 la réglette de 200 gr).
- Les orangettes : Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir (12€00 le sachet de 125 gr).
- Les pavés Vellave : Guimauves à la verveine enrobées de chocolat noir (8€00 le sachet de 130 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).*
- 3 parfums : Vanille, passion et fraise.
- Tarif : 8€00 le tube de 100 gr (les 3 parfums assortis).*

Les Confitures et Pâtes à Tartiner

- Les confitures : Framboise/groseille/anis, fraise/rhubarbe, myrtille, abricot aux parfums de Provence, exotique, orange, lait à la vanille, verveine, (6€00 pour le pot de 200 gr).
- Les pâtes à tartiner : Caramel salé (6€50 pour le pot de 200 gr).

Les Sablés

- Les diamants : Vanille, caramel, chocolat.
 - 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.
 - Les sablés Myrtilles : sablés à la myrtille confite.
- Tarif : 5€00 les 125 gr.*

Les Marrons glacés

- En boîtes de 4, 6, 12 ou 24 pièces ou au détail.
- Tarif : 2€85 le marron glacé.*

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.