



Vous souhaitez une excellente dégustation

Pour garder toute la qualité et la fraîcheur de vos chocolats, et ce jusqu'à deux semaines à compter de la date d'achat, il est préférable de les conserver à une température de 15°C à 18°C, à l'abri des odeurs, de l'humidité et de la lumière.

Déguster à température ambiante.

Important : ne pas mettre les chocolats au réfrigérateur.

Les grands crus



MADAGASCAR
Ganache au chocolat grand cru de Madagascar (64% de cacao) enrobée de chocolat noir



ÉQUATEUR
Ganache au chocolat grand cru d'Équateur (66% de cacao) enrobée de chocolat noir



VENEZUELA
Ganache au chocolat grand cru du Venezuela (72% de cacao) enrobée de chocolat noir



ITENZIO
Ganache réalisée à partir d'une sélection de grands crus (85% de cacao) enrobée de chocolat noir



PÉROU
Ganache au chocolat grand cru du Pérou (39% de cacao) enrobée de chocolat au lait



CÔTE D'IVOIRE
Ganache au chocolat grand cru de Côte d'Ivoire (56% de cacao) enrobée de chocolat au lait

Les fruités



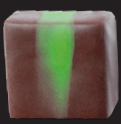
COCO
Ganache au lait de coco enrobée de chocolat au lait



CLÉO
Pâte de fruit framboise et ganache à la vanille de Madagascar, enrobées de chocolat noir



PASSION
Ganache aux fruits de la passion enrobée de chocolat au lait



BAHIA
Ganache pur Brésil parfumée aux zestes de citron vert enrobée de chocolat noir

Les pralinés



ELLA
Praliné amande et crêpe dentelle, enrobés de chocolat noir



LOLA
Praliné amande et crêpe dentelle, enrobés de chocolat au lait



PIÉMONT
Praliné noisette et éclats de noisettes caramélisées, enrobés de chocolat au lait



AZTÈQUE
Praliné cacahuète enrobé de chocolat au lait



KASHA
Praliné noisette et sarrasin grillé, enrobés de chocolat noir et lait



ZOÉ
Gianduja noisette, sablé breton, zestes d'oranges et fleur de sel, enrobés de chocolat noir



OSCAR
Praliné maïs grillé et amande enrobé de chocolat noir

Les caramels



TENTATION
Caramel au beurre salé coulant enrobé de chocolat noir



NANOU
Ganache au caramel à la fleur de sel de Guérande enrobée de chocolat au lait



MARYLINE
Caramel aux fruits exotiques enrobé de chocolat blond

Les infusions



TONKA
Ganache à l'infusion de vanille et de fève de Tonka enrobée de chocolat noir



DARJEELING
Ganache infusée au thé Darjeeling enrobée de chocolat noir



ARABICA
Ganache infusée au café pur arabica enrobée de chocolat au lait

Les signatures



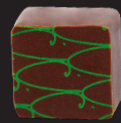
ROMANE
Ganache au rhum ambré enrobée de chocolat noir



JADE
Ganache à la pistache sur un praliné enrobés de chocolat noir



ELVIS
Praliné amande-noisette et ganache à la banane, enrobés de chocolat noir



BELLE-ÎLE
Ganache caramel au beurre salé et praliné amande, enrobés de chocolat noir



ÉPHÉMÈRE
Chocolat à l'instant de moment enrobé de chocolat noir ou de chocolat au lait



Nos magasins

BREST

6, rue Duquesne
41, rue Jean Jaurès

02 98 80 66 78

GUIPAVAS

142, Bld de Coataudon

02 98 41 34 00

195, rue Augustin Fresnel

02 98 89 91 38

QUIMPER

17, rue Kéréon

02 98 95 81 02

LANDERNEAU

1, rue du pont

02 98 20 18 38

www.cchocolat.com

chocolat.c@orange.fr

