LA CHOCOLATERIE DE PROVENCE

CHOCOLATS ARTISANAUX

Les pralinés

ESCARGOT NOIR/LAIT, coquille de chocolat noir/lait fourré de son moelleux praliné, amandes et noisettes torréfiées caramelisées

SPÉCULOS NOIR/LAIT , chocolat noir/ lait, brisure de biscuit spéculos recouvert de praliné amandes et noisettes et d'une fine couche de chocolat au lait/noir saupoudré d'un soupçon de cannelle

NOUGATINE NOIR/LAIT, chocolat noir / lait, bouchée nougatine sublimée de son praliné amande et noisette torréfié et chocolat noir/lait, recouvert de brisure de nougatine

CARAMEL NOIR/LAIT, coque fine de chocolat noir/ lait, fourré de son subtil caramel beurre salé maison

FEUILLETÉ NOIR/LAIT, praliné amande/noisette incorporé de délicieuse crèpe dentelle croustillante brisée recouvert de chocolat noir/lait

TRUFFE, truffe amande et noisette torréfiées, saupoudrée de cacao intense

ROCHER PRALINÉ, praliné amande/noisette avec en son coeur une délicieuse noisette entière, le tout recouvert d'amandes hachées torefiée

Les ganaches parfumées

LA LAVANDE gout traditionnelle provençale, alliance entre le velouté de la ganache et l'éclat de la lavande

PAIN D'ÉPICE, ganache enrobée de chocolat noir, miel, parfumée d'un mélange d'épices.

MIEL ORANGE, ganache enrobée de chocolat noir , légèrement sucré au miel de Provence et parfumée d'huile essentiel d'orange.

ANIS, ganache au parfum de Méditerranée enrobée de chocolat noir, laisse apparaître un délicieux parfum d'anis.

FRAMBOISE, ganache, délicate et fondante à la pulpe de framboise , enrobée de chocolat noir.

CAFÉ, ganache enrobée de chocolat noir à l'extrait de café d' un velouté extrême.

FIGUE CHÂTAIGNE, Duo de ganaches à la pulpe de figue violette et de chataigne, légerment sucrée au miel et enrobée de chocoalt noir.

THÉ, ganache chocolat blanc enrobée de chocolat noir, miel, infusion de thé Earl Grey.

PASSION, ganache chocolat au lait à la pulpe de fruit de la passion

Les Produits artisanaux

Les orangettes, écorce d'orange confit à l'ancienne soigneusement découpées et nappées de chocolat noir

Les mendiants, noisette, amande, raisin sec sultamine et écorce d'orange subtilement recouvert d'un délicat chocolat noir/lait.

Les Nougatines au amandes ou noisettes préparées et torrifiées par nos soins avec une recette allégée en sucre

Les Tablettes artisanales

- guimauve noir/ lait
- exotique bio noir/lait
- noisettes entières noir/lait
- Amandes entières noir/lait
- Speculos
- Pistache noir/lait
- Fruits divers noir/lait
- Tablettes marseillaises (Notre-dame de la Garde et Champs de Lavande)

Les dragées enrobées

- olivettes,
- amandes trois chocolats,
- amandes miel,
- croustillants,
- gingembre,
- cranberry.

Les napolitains

Assortiment de napolitains pour un accompagnement idéal de café ou de thé

- noir 85%
- noir 72%
- Noir fleur de sel
- Lait tradition
- Lait caramel

Présentation : en vrac, en sachets, en boites de 9 pcs

Les biscuits

Les Macarons macarons irrésistiblement moelleux gout nature ou au chocolat noir, sans gluten

Les croquets biscuits croquants parfait pour accompagner votre thé ou café :
Figues aux amandes
Lavandes aux amandes

Navette traditionnelles navettes à la fleur d'oranger.

Les confitures

Melon a l'orange, melon et son zeste d orange

Figue et nougat, figues fraiches et ses amandes effilées, brisures de nougat

Abricots aux amandes, abricots de Provence et amandes effilées

Confit de lavandes, lavandes de provence, jus concentré de citron

Oranges au chocolat, subtil mélange d oranges fraiches et de pur cacao

Pommes au caramel, alliance de pommes et de caramel.

Chocolaterie de Provence
Chemin vicinal de la Milliere
13011 MARSEILLE