

# Ganaches



**Pomme**



Ganache noir façon "tarte tatin"



**Pamplemousse**



Ganache noir au pamplemousse



**Guatemala**



Ganache noir pure d'origine du Guatemala



**Caramel**



Ganache noir au caramel et vanille de Madagascar



**Poivre de Timut**



Ganache noir au poivre de Timut



**Basilic**



Ganache noir au basilic frais



**Groseille**



Ganache chocolat au lait et gelée de groseilles



**Lait**



Ganache mousse chocolat au lait



**Cannelle**



Ganache lait à la cannelle



**Vanille**



Ganache lait et Vanille de Madagascar

Allergènes:



Soja



Fruits à coques



Gluten



Lactose



**PÂTISSIER • CHOCOLATIER**




Jérôme Le Teuff

LORIENT & LARMOR PLAGE

jeromeleteuff.fr

# Pralinés



**Graine de courge**     
Praliné noir graine de courge



**Amandes et épices**     
Praliné noir, miel, anis étoilé, cannelle, coriandre, girofle



**Noix de Coco**     
Praliné noir aux amandes, croustillant noix de coco caramélisé



**Sarrasin**     
Praliné noir aux noisettes et sarrasin



**Pistache**     
Praliné noir amande, pistache et graines de coriandre



**Amande**     
Praliné noir aux amandes Marcona d'Espagne



**Citron et cardamome**    
Praliné noir, citron feuillantine et ganache cardamome



**Noisette**     
Praliné lait et noisettes de Piémont IGP






**Orange passion**     
Praliné lait noisette au fruit de la passion, orange confite et riz soufflé caramélisé





**Moka**     
Praliné lait aux noisettes, café



**Cacahuète**     
Praliné au lait et cacahuète et éclats de cacahuètes salées



**Pétillant noisette**     
Praliné lait ou noir aux noisettes de Piémont et au sucre pétillant



**Riz soufflé**     
Praliné lait aux amandes, noisettes et croustillant riz soufflé

Nous vous conseillons de conserver vos chocolats à une température comprise entre 15°C et 18°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, ne pas conserver au réfrigérateur.