

**Piemont Noir [25% de cacao] :**

Noisette caramélisée sur un palet Gianduja, enrobée chocolat noir.

**Aladin [14% de cacao] :**

Praliné amandes Marcona, éclats de cacahuètes grillées et chocolat au lait grand cru de Madagascar 33%

**Café [41% de cacao] :**

Ganache chocolat noir grand cru du Viet Nam en torréfaction douce et infusion de café arabica d'Éthiopie

**Sous le Figuier [6% de cacao] :**

Caramel à la figue (petite blanche marseillaise)

**Camarguais [39% de cacao] :**

Ganache chocolat grand cru lait de Madagascar et noir des Caraïbes, caramel à la fleur de sel de Camargue

**Delhi [18% de cacao] :**

Praliné noisettes au zeste de citron et une pointe de coriandre

**Crousti'croc [13% de cacao] :**

Praliné fruité 65% à l'ancienne amandes Marcona et noisettes du Piémont, feuilletine croustillante

**Verveine [42% de cacao] :**

Infusion de verveine citron, miel de lavande et ganache chocolat "grand cru" lait Madagascar 43% et noir Equateur 70%

**Pain d'épices [8% de cacao] :**

Pâte d'amande Avola et écorces d'oranges confites et praliné noisettes aux épices

**Palet Or Noir [43% de cacao] :**

Association de chocolats "Grands Crus" des Caraïbes et de Madagascar sélectionnés pour leur puissance aromatique.

**Pecan [19% de cacao] :**

Praliné aux noix de pécan du Texas, travaillé à l'ancienne pour être plus fondant

**Timut [41% de cacao] :**

Infusion longue de poivre pamplemousse du Népal mariée d'une ganache chocolat noir de Papouasie 70% légèrement fumé.

**Onctueux [18% de cacao] :**

Recette ancienne de praliné remise au goût du jour. Biscuité et crémeux

**Gin Fizz [32% de cacao] :**

Infusion de thé noir citronnelle, zestes de bergamote et réglisse, ganache chocolat noir de République Dominicaine et lait de Madagascar, surmonté d'une compotée d'agrumes exotiques

**Shiraz [13% de cacao] :**

Ganache chocolat ivoire et pistaches d'Iran torréfiées sur un praliné croustillant amandes

**Pure Origine Équateur 70% [42% de cacao] :**

Saveurs fines et subtiles. Attaque en bouche légère, suivie d'arômes floraux et de thé

**Pure Origine Papouasie 70% [42% de cacao] :**

Saveurs combinées d'herbe coupée, de cuir, harmonieusement sensuelles.

**Piemont Lait [23% de cacao] :**

Noisette caramélisée sur un palet Gianduja, enrobée chocolat au lait.

**Trianon [23% de cacao] :**

Trilogie de praliné Gianduja et chocolat noir, lait et ivoire

**Élayos [17% de cacao] :**

Ganache chocolat ivoire et spiritueux d'olives distillées dans une coque de chocolat ivoire

**Kéva [17% de cacao] :**

Ganache chocolat ivoire et spiritueux issu de la macération de zèdes d'agrumes (citron, orange sanguine et pamplemousse) dans une coque de chocolat ivoire

**Truffe Grand Marnier [34% de cacao] :**

Ganache chocolat noir et Grand Marnier, enrobée de chocolat noir

**Ginger [44% de cacao] :**

Infusion de gingembre frais et zestes de citron vert, ganache chocolat noir de République Dominicaine 64% Bio et Equitable pour ses arômes boisés et une pointe de chocolat au lait

**Macis [42% de cacao] :**

Infusion de fleur de noix de muscade pour une ganache chocolat noir de Papouasie 71% légèrement fumé et chocolat au lait de Madagascar 43%

**Safran [45% de cacao] :**

Ganache chocolat noir Guanaja 70% et chocolat au lait Madagascar 43% avec des écorces d'oranges confites et une pointe de safran

**Jasmin [41% de cacao] :**

Ganache chocolat noir d'Equateur 70% et lait de Madagascar 43% avec une infusion de thé noir et fleurs de jasmin

**L [20% de cacao] :**

Pâte de coings sauvages des Baronnies sur une ganache lactée de Madagascar et République Dominicaine à la vanille de TahitiS

**Miel [38% de cacao] :**

Ganache chocolat au lait 40% et noir de République Dominicaine 64% Bio et Equitable, miel de châtaignier du Piémont

**Vinay [18% de cacao] :**

Praliné A.O.C. Noix de Grenoble, broyées à l'ancienne et chocolat noir grand cru République Dominicaine

**Speculoos [12% de cacao] :**

Praliné noisettes 54% au biscuit speculoos Lotus®

**Rocher Noir [20% de cacao] :**

Praliné fruité 50% amandes Marcona et noisettes du Piémont, travaillé à l'ancienne pour une texture plus fondante, enrobé chocolat noir.

**Damascus [37% de cacao] :**

Alliance de 2 chocolats noirs de Madagascar, un en torréfaction douce, l'autre en torréfaction poussée, pulpe de framboise et essence de rose de Damas

**Thé [36% de cacao] :**

Ganache chocolats noir de Java 70% et lait de Madagascar 43% avec une infusion de thé vert Earl Grey à la bergamote

**Jardin D'enfant [41% de cacao] :**

Infusion de thé noir, griottes séchées et fleurs de cerisiers, mariée à un mélange de chocolat noir et lait de Madagascar pour leur note fruitée

**Truffe [38% de cacao] :**

Ganache noire traditionnelle avec une pointe de praliné et roulé dans le cacao

**Vanille [42% de cacao] :**

Association de chocolat de Madagascar et de vanille Bourbon en infusion longue permettant de révéler des arômes de noisettes et de caramel

**Tonka [32% de cacao] :**

Ganache chocolats noir de Java 70% et lait de Madagascar 43% avec une infusion de fèves de Tonka d'Amazonie, surmontée d'une compotée de griottes, rose et litchi

**Pure Origine Rép. Dom. 71% [43% de cacao] :**

Des notes riches de réglisse et de fruits rouges avec une fin de bouche légèrement amère

**Palet Or Lait [31% de cacao] :**

Association de chocolat au lait très fondant et de Gianduja

**Pure Origine Madagascar 65% [40% de cacao] :**

Mariage de fruits exotiques, de délicieuses saveurs de pain d'épices et de notes acidulées d'agrumes.

**Pure Origine Pérou 70% [42% de cacao] :**

Agrumes et amertume intense : attaque en fraîcheur et amertume puissante

**Rocher Lait [18% de cacao] :**

Praliné fruité 50% amandes Marcona et noisettes du Piémont, travaillé à l'ancienne pour une texture plus fondante, enrobé chocolat au lait.

**Vieux Marc [17% de cacao] :**

Ganache ivoire au vieux Marc de Chateaufort du Pape dans une coque chocolat ivoire

**Caraxes [17% de cacao] :**

Ganache ivoire au rhum et eau de vie de poire Williams dans une coque chocolat ivoire

**Fleur de bière [17% de cacao] :**

Ganache chocolat ivoire et eau de vie de fleur de houblon dans une coque de chocolat ivoire

**Truffe Whisky [35% de cacao] :**

Ganache chocolat noir et whisky, enrobée chocolat noir

## Maison Lesage

864 Avenue Agricole Perdiguier

84260 Sarriens

Tel : 04 13 07 83 69

2 Rue de la République

84110 Vaison-la-Romaine

04 90 36 06 75

contact@maisonlesage.com

www.maisonlesage.com

*Nos chocolats se conservent à l'abri de la lumière et de l'humidité entre 15° et 18° et se dégustent à température ambiante à environ 21°. Ils doivent être mangés dans le mois suivant l'achat et de préférence dans les 15 jours. Ils sont pur-beurre de cacao, et de plus, sans conservateur.*

date d'achat :



**Sarriens - Vaison-la-Romaine**