

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 les chocolats à température ambiante.

**Important :**

Ne pas mettre les chocolats au réfrigérateur.

Date d'achat

C. chocolat

[www.cchocolat.fr](http://www.cchocolat.fr)

[chocolat.c@wanadoo.fr](mailto:chocolat.c@wanadoo.fr)



**BREST**

6 rue Duquesne & 41 rue Jean Jaurès  
Tél.: 02 98 80 66 78

**GUIPAVAS**

142 boulevard de Coataudon  
Tél.: 02 98 41 34 00

**QUIMPER**

17 rue Kéréon  
Tél.: 02 98 95 81 02

C. chocolat

## 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'un assemblage de grands crus (85% de cacao) enrobée de chocolat noir



**OPUS**  
Ganache au chocolat au lait de foin grand cru de Madagascar (38% de cacao) enrobée de chocolat au lait



**COSTA RICA**  
Ganache au chocolat grand cru du Costa Rica (40% de cacao) enrobée de chocolat au lait

## Les fruits



**COCO**  
Ganache au lait de coco enrobée de chocolat au lait



**CLÉO**  
Ganache à la framboise enrobée de chocolat noir



**PASSION**  
Ganache aux fruits de la passion enrobée de chocolat noir



**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



**AZTÈQUE**  
Praliné cacahuète enrobé de chocolat au lait



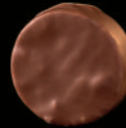
**AURORE**  
Praliné feuilleté noix de pécan enrobé de chocolat noir



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

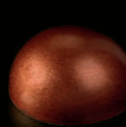


**PIÉMONT**  
Praliné noisette et noisette caramélisée enrobés de chocolat au lait



**GUSTO**  
Praliné amandes-noisettes et nougatine aux éclats de fèves de cacao enrobés de chocolat au lait

## 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 exotique enrobé de chocolat blond

## Les infusions



**TIMUT**  
Ganache infusée au poivre de Timut enrobés de chocolat noir



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



**FRISSON**  
Ganache parfumée à la menthe et aux zestes de citron vert enrobée de chocolat noir



**ARABICA**  
Ganache à l'infusion de café pur arabica enrobée de chocolat lait

## Les signatures



**ÉPHÉMÈRE**  
Chocolat à l'inspiration du moment enrobé de chocolat noir ou de chocolat au lait



**BELLE-ÎLE**  
Ganache caramel au beurre salé sur un praliné aux amandes enrobés de chocolat noir



**PÉCAN**  
Ganache à la cannelle sur une pâte d'amande aux noix de pécan enrobés de chocolat noir



**ROMANE**  
Ganache au rhum ambré enrobée de chocolat noir