



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



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.

DATE D'ACHAT



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



OPUS

Ganache au chocolat au lait de foin grand cru de Madagascar (32% 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 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



GUSTO

Praliné amande-noisette et nougatine aux éclats de fèves de cacao, enrobés de chocolat au lait



ZOÉ

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



TIMUT

Ganache infusée au poivre de Timut enrobée de chocolat noir



ARABICA

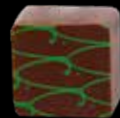
Ganache infusée au café pur arabica enrobée de chocolat au lait

Les signatures



ÉPHÉMÈRE

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



BELLE-ÎLE

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



ROMANE

Ganache au rhum ambré enrobée de chocolat noir



PÉCAN

Pâte d'amande à la noix de pécan et ganache à la cannelle, enrobées de chocolat noir



ELVIS

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