



## 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.

### 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



#### PÉROU

Ganache au chocolat grand cru du Pérou (39% de cacao) enrobée de chocolat au lait



#### CÔTE D'IVOIRE

Ganache au chocolat grand cru de Côte d'Ivoire (56% 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



#### OSCAR

Praliné maïs grillé et amande enrobé 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



#### DARJEELING

Ganache infusée au thé Darjeeling enrobée de chocolat noir



#### ARABICA

Ganache infusée au café pur arabica enrobée de chocolat au lait

### Les signatures



#### ROMANE

Ganache au rhum ambré enrobée de chocolat noir



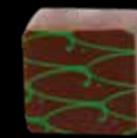
#### PÉCAN

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



#### BELLE-ÎLE

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



#### ÉPHÉMÈRE

Duon pain sablé breton et ganache façon pain d'épices (cardamome, cannelle, clou de girofle, anis)



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](http://www.cchocolat.com)

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

