



*Ganache poivre Timut du Népal et
éclats de pamplemousse confit*



*Ganache vanille de Madagascar
enrobage lait*



*Praliné sésame
enrobage lait (1) (2)*



*Gianduja, éclats de noisette,
Enrobage lait (1)*

Allergènes :
lait et soja dans tous les chocolats
(1) fruits à coque, (2) sésame

*Le chocolat est un produit délicat.
Pour préserver sa saveur et sa belle apparence,
il faut toujours le conserver dans son emballage
d'origine, dans un endroit frais et sec
entre 16 et 18°C, à l'abri des odeurs fortes.
À consommer dans un délai
de 3 semaines après l'achat.*

**L'éclat du
NOIR**

Chocolatier
64 rue de la légion d'honneur
46000 Cahors
09 50 85 01 17
www.leclatdunoir.fr

**L'éclat du
NOIR**
Chocolatier
Cahors



Ganache à la noix de coco



Ganache à la menthe poivrée



Ganache au miel de Bruyère et zestes de citron



Praliné à l'ancienne amandes noisettes enrobage lait ou noir (1)



Ganache orange - clou de girofle



Ganache anis étoilé - réglisse



Ganache au thym et à l'huile d'olive



Ganache à la fleur d'oranger



Ganache à l'estragon



Ganache au sarrasin et à la cannelle



Praliné amandes-noisettes, croustillant maïs, enrobage lait ou noir (1)



Ganache chocolat au caramel enrobage lait



Ganache origine Grenade 65%



Ganache et confit de fruit de la passion, moulage lait



Ganache rhum ambré et vanille de Madagascar



Ganache à la noisette (1)