

NOS SACHETS

■ Florentin



Amandes caramélisées à l'orange sur une face chocolatée. Chocolat noir ou lait.

■ Mordant mendiant



Melting pot de fruits secs sur mordant chocolat noir, blanc ou lait.

■ Craquant palet au grué



Finesse de chocolat à l'éclat de fève de cacao, chocolat noir, blanc ou lait.

■ Eclats d'amande



Brisure de tablette aux éclats d'amandes fraîchement torréfiées.

■ Croquante truffe



Truffe fondante, enrobée d'une fine couche de chocolat et de cacao amer.

■ Praliné sur son rocher



Rocher praliné aux amandes et noisettes du Piémont I.G.P.*, chocolat noir ou lait.

■ Pâte de fruit



Pâte de fruit à base de différents fruits.

LES FRUITS ENROBÉS

■ Trésor d'orangerette bio



Écorce d'orange bio confite maison, enrobée d'une délicate couche de chocolat noir.

■ Plaisante citronnette bio



Écorce de citron bio confit maison, dans un fin enrobage de chocolat noir.

■ Oh ! Ginger !



Gingembre bio confit maison enrobé d'une fine couche de chocolat noir.

SELON SAISON :

■ Bergamote convoltée



Bergamote bio confite, finement enrobée d'un délicieux chocolat noir.

■ Voluptueuse mandarine



Toute la mandarine bio dans un moelleux confit maison finement enrobée de chocolat noir.

■ Frissonnante feuille de menthe



Véritable feuille de menthe cristallisée finement enrobée d'une craquante couche de chocolat noir.

Tous nos produits sont garantis pur beurre de cacao sans colorants ni conservateurs. DLUO : 3 semaines après la date d'achat.

Pour une conservation idéale, la température doit être constante, et aux alentours de 18°C.

GUY PERAULT ARTISAN CHOCOLATIER

Trésors chocolatés...

Votre artisan vous invite à découvrir, à faire découvrir ou redécouvrir, les douceurs qu'il conçoit à partir des matières et des ingrédients les plus nobles.

Savourez les douceurs chocolatées de Guy Perault
qui a obtenu



une Médaille d'or au concours
« International Chocolate Awards »

Prix spécial
du jury !

pour ses délicieuses orangettes, d'un fondant incomparable !

Régalez-vous aussi avec ses ganaches sans beurre ni crème, ses pralinés fondants et ses associations de fruits et de chocolat fin, qui mettront sans aucun doute vos papilles en éveil.

Finesse, raffinement :

un savoir-faire incomparable que vous trouvez seulement
chez Guy Perault

à Saint-Cloud

Noir Blanc Lait

7 bis, Rue Alexandre Coutureau

01 46 02 88 95



www.noirblanclait.com

Bonne dégustation !

LES GANACHES À L'EAU MINÉRALE

■ Le raffiné



Raffinement extrême d'une ganache à l'eau minérale à base d'un grand cru de cacao de St Domingue, chocolat noir.

■ Le Maya



Ganache à l'eau minérale à base d'une fève aromatique du Guatemala.

■ L'Exquis de la saison



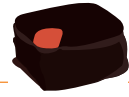
Variation de ganache à base d'un grand cru de cacao selon la sélection de fèves par votre chocolatier.

■ Sensuelle rosée



Ganache à l'eau minérale à la rose et pétale de rose cristallisée, chocolat noir.

■ Gentil coquelicot



Ganache à l'eau minérale au coquelicot, chocolat noir.

LES GANACHES TRADITIONNELLES

■ Douceur jasmin



Ganache au jasmin enrobée de chocolat noir.

■ Express café



Ganache au café enrobée de chocolat noir ou lait.

■ Intense cannelle



Ganache au bâton de cannelle, chocolat noir ou lait.

■ Audacieux citron vert bio



Ganache aux zestes de citron vert bio confits maison, enrobée de chocolat noir.

■ Tendre lavande



Douce ganache à la fleur de lavande infusée, sous sa couverture de chocolat noir.

■ Onctueux fondant au lait



Tout le fondant d'un chocolat au lait de caractère.

■ Le passionné



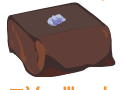
Ganache au fruit de la passion, chocolat noir.

■ Frénétique pistache



Ganache aux pistaches torréfiées maison, sous une fine couche de chocolat noir.

■ Subtil thym-miel



Thym et miel associés dans une délicieuse ganache de chocolat noir.

■ Vanille des îles



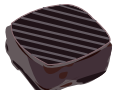
Ganache à la graine naturelle de vanille et son chocolat noir.

■ Coco pacific



Ganache à la noix de coco et chocolat blanc, enrobée de chocolat noir en fine couche.

■ Alliance fruitée



Ganache aux pulpes de framboise et litchi enrobée d'une fine couche de chocolat noir.

■ Fleur de cerisier



Ganache infusée aux fleurs de cerisier enrobée d'une fine couche de chocolat noir.

LES PRALINÉS

■ Généreux praliné glanduja



Praliné fondant aux noisettes du Piémont I.G.P.*, et sa couverture de chocolat noir ou lait.

■ Praliné à l'anclenne



Praliné aux amandes et noisettes du Piémont I.G.P.* et son amande entière, enrobée de chocolat noir ou lait.

■ Sésame enchanté



Praliné aux graines de sésame et sa couverture de chocolat noir.

■ Croustillant praliné feuilletiné



Praliné aux amandes et noisettes du Piémont I.G.P.*, avec de subtils croustillants de feuilletiné, chocolat noir ou lait.

■ Sublime praliné noisette



Praliné fondant aux noisettes du Piémont I.G.P.*, et sa couverture de chocolat noir ou lait.

AUTRES SPECIALITÉS

■ Réjouissance caramélisée



Tendre caramel enrobé d'une délicate couche de chocolat noir.

■ Royal nougat



Nougat tendre entouré de son chocolat en fine couche.

■ Pâte d'amande émotion



Véritable pâte d'amande fondante et peu sucrée, enrobée de chocolat noir ou lait.