

Les éphémères d'été



Le Chef

Ganache au chocolat au lait et son mélange « aigre-doux » de vinaigre balsamique



Le Tombeur

Onctueux praliné noir aux noisettes avec ses délicates graines de sésame



La Dynamique

Ganache au chocolat noir infusée à la feuille de menthe boostée au citron vert



L'Abricot-thym

Caramel onctueux à l'abricot et son infusion de thym



L'Exotique

Ganache au chocolat au lait et sa douceur de mangue



La Sage

Ganache au chocolat noir infusée au thé au jasmin

SANS LACTOSE



Pour déguster vos douceurs chocolatées de manière optimale, conservez-les à une température comprise entre **16° et 18°** et savourez-les à température **ambiante**.
