



LE CHOCOLAT UNE HISTOIRE

Découvert par les mayas, le cacaoyer est cultivé en Amérique Centrale et au Mexique depuis plus de 3000 ans...

Les fèves de Cacao sont torréfiées puis broyées afin d'être transformées en pâte de cacao. Ensuite seront réalisés les chocolats de différentes sortes : noir, lait ou blanc.

**LE CHOCOLAT A DES POUVOIRS
APAISANTS ET RELAXANTS.**

Sa dégustation se fait en 2 bouchées :

- la 1^{ère} pour le découvrir
- la 2^{ème} pour révéler ses saveurs et aiguïser vos sens pour en saisir toutes ses nuances.

**Tous nos chocolats sont
« FAITS MAISON » DANS NOTRE ATELIER.
Notre fournisseur de matière première
est la célèbre maison Valrhona.**

**Thomas
VERNIER,**
Chef Pâtissier
Chocolatier



Imprimé sur du papier recyclé.

NOTRE PÂTE D'AMANDE

Création 2021 Pâte
d'amande Pêche
* 3 5



NOS FRUITÉS

Orangette
* 3 5



Citronnette
* 3 4 5



* Informations allergènes :

Les chiffres à côté de chaque bonbon chocolat vous permettent d'identifier les allergènes directement présents dans la recette :

**1 : Gluten - 2 : Arachides - 3 : Soja
4 : Lait - 5 : Fruits à coques**

Tous nos chocolats contiennent du soja sous forme de lecithine et présentent des traces de gluten.

CONSERVATION :
Entre 15°C et 18°C à l'abri
des odeurs et de l'humidité.

NOS GANACHES



Ganache
tonka vanille
* 3 4

Ganache
thé Earl Grey
* 3 4



Ganache
citron vert
* 3 4

Ganache
framboise
* 3 4



Création 2021
Ganache
passion bio
* 3 4

NOS BONBONS CHOCOLATS

Les chocolats de
l'Ecrin des Douceurs
sont à déguster
dans toutes les adresses
Aux Doux Fournils

www.lecrindesdouceurs.fr

NOTRE SIGNATURE,
fabrication artisanale

ARTISAN PATISSIER
GLACIER - CHOCOLATIER
10 grande rue 25660 Saône
03 81 55 73 45

NOS PURS "ORIGINE"

Créations 2021



**Alpoco 66%
Equateur**
* 3

C'est en
Amazonie

que les premiers cacaoyers
seraient apparus, offrant les
subtils arômes floraux des
cacaos équatoriens.



**Macoé 62%
Brésil**
* 3

Issu d'une
fermentation

longue et d'un séchage doux,
il se distingue par un fondant
exceptionnel, apportant
fraîcheur et finesse en
dégustation.

**Tulakalum 75%
Pur Belize**



En début de
bouche la
puissance de l'acidité se mêle
à la douceur des épices. Peu
sucré et amer, il offre de belles
notes de fruits mûrs.

**Millot 74%
Madagascar**
* 3



Un chocolat
brut, reflet de
son terroir. Intensément acide
et fruité, il provient d'une
unique plantation.



**Illanka 63%
Pérou**
* 3

Ce Grand Cru
se caractérise
par sa typicité aromatique
aux fruits secs, expression de
son terroir d'exception et d'un
cacao à fèves blanches.



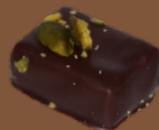
**Mbo 71%
Cameroun**
* 3

Un chocolat
de qualité
aux valeurs exigeantes et
responsables labellisé
« Chocolatiers Engagés ».

NOS CHOCOLATS PRALINÉS



**Praliné Noisette
Fleur de sel**
* 3 4 5



Praliné Pistache
* 3 4 5

**Rocher
Amande Noisette**
* 3 4 5



**Praliné
Noix de pécan**
* 3 4 5



**Praliné
Cacahuète**
* 2 3 4 5



Création 2021

**Praliné
Sésame noir**
* 3 4 5

**Praliné
Noix de coco**
* 3 5



Création 2021 **Praliné
Café Noisette**
* 3 4 5



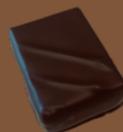
**Praliné
Croustillant
feuilletine**
* 3 4 5



Création 2021

Praliné Noisette
* 3 4 5

**Praliné
Amande**
* 3 5



Création 2021 **Praliné 4 épices**
* 1 2 3 4 5



Nos coffrets Pur Origine contiennent exclusivement ces 6 bonbons Grands Cru