



CHOCOLATERIE PÂRIS

Artisan Chocolatier Glacier

BALLOTINS ET SACHET DE TRUFFES

TRUFFES EN BALLOTIN

250g, 375g, 500g



TRUFFES EN SACHET

150g

RECETTE
INCHANGÉE
DEPUIS
1950



PRODUITS ARTISANAUX & NATURELS



Pur beurre de cacao

Sans huile de palme

Recettes traditionnelles

MENDIANTS & COFFRETS DE PRALINÉS

COFFRETS 26 OU 54 PRALINÉS
ENROBÉS DE CHOCOLAT

230g & 500g



SACHET DE PRALINÉS

160g

COFFRETS DE MENDIANTS

150g

NOIR & LAIT

NOIR

LAIT



OLIVES (Noir & vert)
Un coeur feuilleté caramélisé,
enrobé de chocolat
200g



BÛCHE DE PRALINÉ
Pur noisette du Piémont, truffé de
pistaches et de noisettes, enrobé
de chocolat noir
200g

SACHET DE 20 GIANDUJAS
Pâte de chocolat et de noisettes
très finement broyées
160g

SACHET DE 6 MINI-BÛCHES
210g



**SACHET DE NOISETTES OU
D'AMANDES CARAMÉLISÉES**
150g



FRITURES DE NOËL
(Noir, lait, lait caramel, blanc ou mélange noir, lait et blanc)
Une sorte ou le mélange, au choix !
200g

**ORANGETTES, CITRONNETTES
OU GINGEMBERTTES**
Enrobées de chocolat noir
150g

TABLETTE DE PUR CHOCOLAT
Noir 70% et 100%, noir café, noir à
l'orange, lait, lait caramel & blanc
100g



Artisan Chocolatier & Glacier

Jérôme ROUXEL

+33 6 72 82 21 12

jeromechocolat@yahoo.fr

ATELIER DE FABRICATION :

CHOCOLATERIE PÂRIS

45-3 rue Ampère

95300 Ennery

www.chocolaterieparis.fr