

Ingrédients

Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, crème UHT, poudre de lait, vanille gousse, glucose, amande, noisette, noix, sésame, raisin, pistache, orange, marron, griotte, abricot, banane, cassis, miel, pectine de fruits, café, thé bergamote, cannelle, poivre de séchouan, coriandre, sel, alcool de poire, de framboise, de kirsch, de chartreuse, or, piment d'Espelette, citron

Nos pralinés amande, noisette, noix sont fabriqués maison avec 60% de fruits 40% de sucre

Ceci est la gamme complète de notre collection de bonbons chocolat.

L'assortiment peut-être différent suivant le poids de la boîte et la saison

Nous vous souhaitons une agréable dégustation

Conservation dans un endroit frais et sec à 16°/ 18° protégé de la lumière et des odeurs.

Nous vous recommandons de les déguster à température ambiante dans les 15 jours suivant leur achat.



1&2 CARRÉ NOISETTE

Praliné noisette du piémont maison
60% de fruits



MÉDITERRANÉEN (1)

Figues et pruneaux mariés à un praliné amande



1&2 SICILE

Pâte d'amande pistache



ROCHER DU VERCORS(1)

Praliné amande, noix, noisette aux éclats d'amandes caramélisés



(1) CHOCOGRIOTTE

Palet de fruit griotte sur une ganache 72% équilibré avec une ganache ivoire



PARFUM DE PROVENCE

Ganache ivoire sur une pâte de abricot



1 Perle Banane

Ganache praliné amande noisette aux bananes



MENDIANTS 1&2

Amande et noisette caramélisées, raisin et orange confite au chocolat noir, lait, blanc



1&2 Riviera

Praliné amande noisette aux zestes de citrons



(1) SAVEUR MIEL

Ganache cremeuse au miel de printemps



DIAMANT (2)

Caramel semi-liquide à la vanille gousse



(1) CACAOYER

Ganache aux éclats de fèves de cacao sur un chocolat lait noisette



ISÈRE (1)

Ganache mousseuse aux noix et zestes d'oranges



(1) PALAIS OR

Ganache cremeuse au chocolat Venezuela 72%



GRAND CRU (1)

Ganache cremeuse Venezuela 72% avec un chocolat lait 40%



(1) THÉ EARL GREY

Ganache infusé de thé à la bergamotte



CRISTALLIN 1&2

Praliné amande noisette croustillant

Chardon liqueur

Rose ; liqueur de framboise

Blanc ; liqueur de poire

Violet ; kirsch de St Hilaire du Rosier

Vert ; Chartreuse



enrobage: 1 noir 2 lait

Tous nos produits,
ainsi que nos chocolats pur
beurre de cacao,
sont entièrement fabriqués dans
nos laboratoires

Maîtres Artisans Chocolatiers
Finaliste
au Grand Prix International
de la Chocolaterie

Sélectionné parmi les
meilleurs chocolatiers
de France



1&2 COSTA RICA
Ganache infusé
de café



CARACAS (1)
Praliné noisette
au café



1&2 NOIX
Praliné noix et
amandes maison



ORANGETTE 1&2
Ecorces d'oranges
confites enrobées
de chocolat



(1) CORIANDRE
Ganache coriandre
sur un Praliné
croustillant



FLEUR DE HOUBLON (2)
Ganache praliné à la
fleur de bière



CROQUIGNOLE NOIR,
LAIT ET BLANC



Amandes caramélisées
et riz soufflé



1&2 SÉSAME
Alliance de praliné
noisette et de
sésame torréfié



N°4 1&2
Noisettes aux
zestes d'oranges
caramélisés



ARABESQUE (1)
Praliné croustillant
marié à une ganache
vanille gousse



(2) CHÂTAIGNE
Ganache aux
marrons de l'Ardèche



POIVRE DE SÉCHOUAN
Ganache crémeuse au
poivre de séchouan
en noir



PIMENT D'ESPELETTE
Ganache crémeuse
au piment d'Espelette
en noir



CHOCOLAT SANS SUCRE
Ganache 65% sans
sucre



BOURGOGNE 1&2
Ganache caramel sur
une pâte de cassis

www.lionneton.fr



L I O N N E T O N

*Nos Chocolats
Maison*

tel: 04 75 70 48 54

9 Av. Georges Pompidou
26 300 BOURG DE PEAGE