

## 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