

## Les audacieux



Piment & Épices



Miel & Lavande



Sésame en Praliné



Caramel Fleur de Sel



Fraise & Pétales de Rose

**Nous souhaitons vous entendre dire  
que ce sont les meilleurs chocolats  
que vous ayez mangés!**

Conserver à la température de la pièce,  
à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Lorsque la température devient trop  
élevée en été, conservez-les dans un  
contenant hermétique au réfrigérateur.  
Laisser reprendre la température de  
la pièce avant d'ouvrir le contenant.

Consommer de préférence dans  
les 30 jours suivant l'achat afin  
d'en apprécier toute la fraîcheur.

**Bonne dégustation!**

Faites-nous part de vos commentaires :  
contact@lecacaoyer.com 



### Chocolat noir



Framboise & Amaretto



Porto



Truffe aux Noisettes



Chocolat Noir 64% de Cacao



Gianduja (Noisettes & Chocolat)



Framboise Passion



Mandarine & Grand Marnier



Espresso



Zeste d'Orange



Thé Earl Grey



Canneberge



Framboise



Menthe Poivrée



Pomme & Calvados

### Offert en chocolat noir ou au lait



Rocher du Méandre



Griotte (Cerise)



Zeste de Citron



Ganache



Pure Fraise



Pure Framboise



Purs Fruits des Bois

### Chocolat au lait



Chocolat Belge



Nougat aux Amandes



Caramel Anglais



Caramel au Beurre



Beurre d'Érable



Pâte d'Amandes



Praliné aux Noisettes



Praliné Feuilleté