

Les audacieux



Piment & Épices



Miel & Lavande



Caramel Fleur de sel



Badiane (anis étoilé)



Fraise & Pétales de Rose



Sésame grillé en praliné

Conseils de conservation

Gardez vos chocolats à la température ambiante, bien à l'abri des odeurs, de l'humidité et de la chaleur excessive.

Lorsque la température devient trop élevée en été, conservez-les dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Évitez le congélateur. Lorsque vous êtes prêts à les déguster, laissez-les reprendre la température de la pièce avant d'ouvrir le contenant. Ceci évitera toute condensation.

Il est préférable de consommer les chocolats fourrés dans les 21 jours suivant la date d'achat afin d'en apprécier toute la fraîcheur. Les chocolats sans garniture peuvent, quant à eux, se conserver plus d'un mois.

Bonne dégustation...

Les meilleurs chocolats que vous ayez mangé



1111, boulevard
l'Ange-Gardien Nord
(route 343)
L'Assomption (Qc)
J5W 1N7

téléphone : 450 589-9990

www.lecacaoyer.com

CHOCOLATERIE LE CACAOYER



Les chocolats noirs



Rocher du Méandre



Framboise



Porto



Truffe aux Noisettes



Chocolat Noir 64% de cacao



Gianduja (Noisettes & Chocolat)



Framboise & Amaretto



Mandarine & Grand Marnier



Espresso



Zeste d'Orange



Thé Vert Earl Grey



Canneberge



Griotte (cerise)



Framboise Passion



Menthe poivrée



Pure Framboise



Pomme & Calvados



Aiguillette d'Orange



Mendiant



Purs Fruits des Bois

Les chocolats au lait



Rocher du Méandre



Praliné Feuilleté



Ganache au Lait



Chocolat au lait belge



Zeste de Citron



Nougat aux Amandes



Pâte d'Amandes



Caramel au Beurre



Beurre d'Érable



Caramel Anglais



Praliné aux Noisettes



Pure Fraise