

















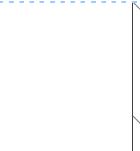



# Chocolats Noirs

 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs
<b>Aspérule</b>	<b>Calisson</b>	<b>Dôme Or</b>	<b>Framboise</b>	<b>Noisettine</b>
Intérieur chocolat blanc à l'Aspérule odorante de maïs.	Intérieur calisson d'Aix amandes brutes et écorces d'oranges et de citrons.	Intérieur ganache noir 70% de cacao.	Intérieur chocolat noir à la pulpe de framboise fraîche.	Praline Noisette du Piémont.
Réf N500 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N501 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N502 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N503 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N504 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>
 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs
<b>Grué 90%</b>	<b>Passion</b>	<b>Pralin</b>	<b>Praliné Orange</b>	<b>Riz Soufflé</b>
Intérieur ganache noir 90% de cacao et grué de cacao; Fèves de cacao concassées du Venezuela.	Intérieur chocolat au lait et chocolat noir à la pulpe de fruits de la passion.	Intérieur chocolat noir 60% de cacao et perle de framboise candie.	Intérieur praliné croustillant aux zestes d'oranges confits.	Intérieur ganache chocolat noir 70% de cacao aux éclats de riz soufflé enrobés de chocolat.
Réf N505 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N506 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N507 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N508 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N509 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>
 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs
<b>Sésame</b>	<b>Spéculoos</b>	<b>St Jurs</b>	<b>Café</b>	<b>Praliné Perle d'Agrume</b>
Intérieur praliné aux graines de sésames torréfiées.	Intérieur chocolat blanc et biscuit Speculoos.	Intérieur ganache chocolat noir 60% de cacao, calisson d'Aix et perle de lavande candie.	Ganache chocolat noir au café pur Arabica.	Intérieur praliné et perle d'agrume candie.
Réf N510 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N511 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N512 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N513 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N514 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>
 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs	 Chocolats Noirs
<b>Ecorce d'Orange</b>	<b>Manon au Beurre</b>	<b>Praliné Brisure de Menthe</b>	<b>Praliné Noix de Pécan</b>	<b>Amande Croustillant</b>
Ganache chocolat noir aux éclats d'orange confite.	Intérieur crème au beurre frais.	Praliné Amande aux éclats de menthe candie.	Praliné Noisette aux éclats de noix de Pécan.	Praliné à l'ancienne aux Amandes de Provence.
Réf N515 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N516 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N517 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N518 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>	Réf N519 <a href="http://www.jeanlechocolatier.com">www.jeanlechocolatier.com</a>