

Les Ganaches

- Peralh** (Maison LAUNY Biscarrosse)
Le premier ail français élaboré avec de l'eau de mer (Biscarrosse Landes)
Bi-couche Ganache chocolat noir infusion d'ail noir dans la crème
Ganache chocolat blanc infusion d'avocat dans la crème
- Le Basque (noir)**
Ganache au piment d'Espelette
- La Gersoise (noir ou lait)**
Ganache au lait à l'armagnac hors d'âge
- Le Cadillac (noir)**
Ganache au vin de Bordeaux Cadillac
- Le Palet d'Or (noir)**
Ganache au Rhum
- Le Palet Café (noir & lait)**
Ganache café
- Whisky Collector (noir)**
Ganache au whisky fumé à la tourbe
- Le coco (noir)**
Ganache blanche à la noix de coco
- Le Sencha Calida (noir)**
Ganache au thé vert et fruits rouges
- L'Étalon Noir (noir)**
Couverture du chef
Tanzanie, Pérou, Sao Tomé
- Le Madagascar (noir)**
Ganache origine pure Madagascar
note de fruit rouge, acidité agréable et longue en bouche **Médaille d'argent**

- La Pépite (lait)**
Ganache amère aux éclats de cacao
- Le Thé de Noël (noir)**
Ganache aux thés de Noël (cerise, amandes)
- La Violette (noir)**
Ganache aux thés à la violette
- Amandine (noir)**
Ganache noire à l'infusion de praliné amande caramélisée
- Tanzanie (noir)**
Ganache noire origine Tanzanie 75% pur cacao
- La Framboise (noir)**
Ganache à l'alcool de framboise et sa framboise
- La truffe (noir)**
Ganache à l'Armagnac

Réalisé pour le concours
des meilleurs chocolatiers
de France 2014

- L'Asparagus (noir)**
Ganache aux deux chocolats lait (lactée 38% - lactée caramel) infusion d'asperge des Landes et sel de Guérande
- Le Ginseng (noir)**
Ganache noire à l'infusion de gingembre zeste citron vert
- Le Sechuan (noir)**
Ganache au lait à l'infusion de poivre de Sechuan

Les Pralinés

Les pralinés sont tous réalisés "maison" à l'ancienne

- Le Salinas (noir)**
Praliné aux amandes, noisette, noix de coco sel de Salinas (salière de la vallée sacrée du Pérou, proche de Cuzco) **Médaille d'argent**
- La Barre Pralinée (noir ou lait)**
Praliné
- Le Rizotto (noir ou lait)**
Praliné aux grains de riz soufflés
- Le fer à Cheval (noir ou lait)**
Praliné feuillantine
- Le Double Coeur (noir ou lait)**
Gianduja renforcé de pâte de noisette
- Le Soleil Aquitain (noir ou lait)**
Praliné mou
- Tendre noix (noir ou lait)**
Praliné à la noix
- La noix (noir ou lait)**
Praliné mou
- Le Rocher (noir ou lait)**
Praliné
- Le Nègre en Chemise (noir)**
Praliné recouvert chocolat noir et blanc

- Le Carré Noisette (noir & lait)**
Gianduja pâte de noisettes avec noisettes caramélisées
- Le Pignon (noir & lait)**
Gianduja renforcé de pâte de noisettes intérieur pignon caramélisé
- Le Marensin (noir & lait)**
Praliné aux cacahuètes des Landes
- L'Etrier (noir & lait)**
Praliné gianduja nougat miel et éclats d'orange confite



CRÉATION IMPRESSION : LINEUP Gruffix & Printing 05 47 55 45 36

Pâtes de vin

- Le Gascon (noir)**
Pâte au Floc de Gascogne

Fruits à la liqueur

- La Griotte (noir)**
Liqueur cerise
- La Guinette (noir)**
Cerise trempée avec queue

Liqueurs Maison

- Armagnac (noir)**
- Mirabelle (noir)**

Caramels

- Caramel Menthe (noir)**
- Caramel nature (noir ou lait)**
- La Pigne (noir)**
Caramel aromatisé à l'essence naturel de pin

Pâtes d'Amandes

- La Pistache (noir)**
Pâte d'amande fondante pistache parfumée au Kirsch
- Le Macaron (noir)**
Pâte d'amande parfumée au grand marnier avec des copeaux d'orange confite
- Le Bigarreau (noir)**
Pâte fondante pistache bigarreaux confits au kirsch

Fruits Confits

- Orangettes (noir)**
Chocolat noir
- Citronnettes (noir)**
Chocolat noir
- Gingembre (noir)**
Chocolat noir
- Pamplemousse (noir)**
Chocolat noir

Pâtes de Fruits

- Le Coeur Passion (noir)**
Pâte de fruits à la passion chocolat noir

Assortiments selon boitage

Pâtes fondantes

- L'Soustonnais (noir)**
Pâte fondante de cacahuète des Landes
- Pâte noisette (noir)**
Pâte fondante noisette
- Pâte noix (noir)**
Pâte fondante noix
- La châtaigne (noir)**
Pâte fondante châtaigne

Bi-couches

- L'Érable (noir)**
Ganache au sirop d'érable et caramel beurre salé
- Le Grand Marnier (noir)**
Duo pâte d'amande fondante ganache parfumée au grand marnier
- Le Chatnie (noir)**
Pâte de châtaigne ganache pure origine rare Tanzanie
- Le Grasse "1880" (noir)**
Ganache au Pélagonium (géranium rosat) origine Grasse, caramel citron vert
- Le Baiser de miel (noir)**
Praliné et ganache au miel



MAÎTRE ARTISAN CHOCOLATIER

TOUS NOS CHOCOLATS SONT FAIT MAISON
enrobés de chocolat noir 66%
et 37% minimum pur cacao pour le lait

LABORATOIRE / MAGASIN / SALON DE THÉ
61 Route de Magescq/Dax
ZA "les Agréous"
40550 LÉON (Landes)
Route de Magescq / Dax
ZA des Agréous - 40550 LEON
Tél. 05 58 49 29 91
Email : faget@letalon-noir.com

www.letalon-noir.com
Commandes en ligne