

Les galettes *des Rois*



Découvrez notre collection de 9 fèves « Les Contes ».

- Frangipane
- Frangipane à la pistache et aux griottes poêlées
- Frangipane au chocolat et aux poires pochées aux épices NOUVEAU PARFUM !

BRIOCHE DES ROIS

- Brioche imbibée d'un sirop aux épices et garnie de fruits confits

Et pour terminer vos repas :
Vous retrouverez toujours nos assortiments de fours frais, de fours secs, de macarons, les marrons glacés, les Maca'roses®, Maca'bulles, biscuits roses maison, Bulles et croquants... ainsi que toute notre gamme de fin d'année !

DATES LIMITES DE COMMANDE :
Le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre pour le Nouvel An

MAISON DALLET Père et Fils
26 rue du Général Leclerc – 51200 EPERNAY
Tél. : +33 (0)3 26 55 31 08
www.chocolat-vincentdallet.fr

Retrouvez-nous !
SUR INSTAGRAM ET FACEBOOK

Photos non contractuelles. Conditions générales de vente disponibles sur demande.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
La liste des allergènes présents dans nos produits est disponible en boutique.

© COCHET CONCEPT - EPERNAY / PHOTOS LAURENT RODRIGUEZ

Les gourmandises *Maison*

BALLOBOÎTE PRESTIGE
disponible en
125 g – 240 g
310 g
450 g – 690 g
et 950 g



Les Chocolats

Découvrez nos assortiments de chocolats, pralinés et ganaches.

Fruits Confits

Découvrez notre assortiment de fruits confits recouverts d'un léger voile de chocolat noir 70 % de cacao.

- Orange
- Ananas
- Clémentine
- Piment
- Kiwi
- Citron Vert
- Melon
- Figue
- Angélique



Gâteau Champenois

Pâte sablée croustillante
Crémeux au biscuit rose
Taille unique : 6/8 personnes.





Confiseries de Fin d'Année

- Coffret confiseries (pâtes d'amande, aiguillettes et pâtes de fruits).
- Fours secs
- Aiguillettes orange, citron, gingembre

Coffrets Crousti'Billes

Pyramides de Macarons

24, 40, 60, 84 ou 112 pièces



L'incontournable Maca'Rose®

La boîte de 4, 9 ou 18 pièces.

Marrons Glacés



Le coin *Traiteur*

Apéritifs

• Pain Surprise (Taille unique – 6 Pers./30 pièces)	25,00 €
• Brioche au surimi de Crabe (Taille unique – 6 Pers./30 pièces)	30,00 €
• Canapés Assortis (charcuterie, crudités, poissons)	1,70 € la pièce
• Petit pain bébé (navette)	2,10 € la pièce
• Canapé au Foie Gras	3,00 € la pièce
• Macaron au Foie Gras	3,00 € la pièce
• Petits Fours salés assortis	5,20 € les 100g



Composez votre Menu

• Gnocchis à la parisienne	5,00 €/Pers.
• Croustade de ris de veau et cèpes	9,90 €/Pers.
• Foie Gras de Canard Français (80g minimum)	16,00 €/Pers.
• Saumon Fumé Écossais	9,90 €/Pers.
• Gratiné de Saint-Jacques à l'effiloché de poireaux	12,50 €/Pers.
• Feuilleté de Boudin Blanc de Rethel au Parmesan et Morilles	9,80 €/Pers.

DALLET
CHOCOLATIERS-PÂTISSIERS
VINCENT & MAXIME DALLET



Vivez des fêtes *gourmandes*

collection 2026 / 2027



46 €
taille unique
6/8 pers.

La Millésime XXIV

Mousse chocolat noir Caraïbes 66 %
Dacquoise aux amandes Valencia
Compotée de figues à la vanille
Crème à la pistache
Amandes croquantes à l'intérieur
Coulis de fruits rouges en accompagnement

Le + du Chef !
La Millésime XXIV est également proposée en format individuel, sous la forme d'un petit wedding cake. De quoi illuminer vos fêtes de fin d'année.





Bûche Matcha

Mousse mûre et framboise
Dacquoise aux agrumes
Crème brûlée au thé matcha
Gelée de framboise
Petites framboises

30 € 4 pers. | 42 € 6 pers. | 49 € 8 pers.



Bûche Camaïeu

L'un de nos « grands classiques » !
Mousse chocolat caramel Manjari 66 % de cacao
Crème brûlée à la vanille bio de Madagascar
Biscuit Joconde aux amandes et praliné feuilleté

Bûche Maud



Mousse vanille bio de Madagascar
Compotée de fraises et rhubarbe de la Champagne
Dacquoise aux noisettes du Piémont



Bûche Gavotte

Mousse chocolat pur origine Saint-Domingue 70 %
Praliné feuilletine aux noisettes du Piémont
Meringue à la noisette IGP du Piémont
Cœur au praliné

30 € 4 pers. | 42 € 6 pers. | 49 € 8 pers.

Idées gourmandes !
Pensez à nos délicieux sorbets et glaces en bacs d'un litre :
– Sorbet au champagne, idéal pour votre trou champenois
– Glace à la vanille de Tahiti
– Glace aux marrons glacés de Turin

Bûches Glacées

Bûche Vacherin

Glace vanille bio de Madagascar
Sorbet framboise
Meringue blanche





Bûche Margaux

Glace à la pistache de Sicile
Sorbet aux fruits rouges
Dacquoise aux amandes



Omelette Norvégienne

Glace à la vanille bio de Madagascar
Sorbet à la fraise Mara des Bois
Génoise punchée au kirsch
Meringue à l'italienne flambée

49 € taille unique 6/8 pers.



49 €
taille unique
6/8 pers.

Bûches Grande Tradition

- MOKA
- GRAND-MARNIER
- PRALINÉ NOISETTE
- ARDÉCHOISE AUX MARRONS GLACÉS
- GANACHE MONTÉE CHOCOLAT



49 €
taille unique
6/8 pers.

Entremets du Nouvel An

DOUZE COUPS DE MINUIT

Crème fondante mascarpone vanille bio de Madagascar, petits choux craquelin au praliné noisette et chocolat. Fond de pâte Plougastel et croustillant praliné.

FORÊT-NOIRE

Mousse au chocolat Côte d'Ivoire
Crème chantilly à la vanille bio de Madagascar
Biscuit chocolat sans farine
Cerises au kirsch



49 €
taille unique
6/8 pers.