



Palet Praliné

Aux éclats d'amandes et de noisettes grillées, un classique, une "signature"



Noisettes

Praliné aux noisettes de Piémont, une complicité intense avec le chocolat noir



Amandes

Praliné à l'ancienne aux amandes, un accord intense avec l'enrobage

Coriande

Praliné cuit à l'ancienne, associé à des graines de coriandre grillées, magnifique de subtilité avec le chocolat noir; une "signature"

Praliné Orange

Praliné croquant aux noisettes, associé aux écorces d'oranges douces, une complicité intense avec le cacao.

Noix

Praliné à l'ancienne aux morceaux de noix recouvert d'un fin chocolat noir

Feuilletine

Praliné, associé à de la gavotte Bretonne, un délice croustillant



Tonka Lait / Noir

Ganache onctueuse aux fèves de Tonka, originaire d'Amérique du Sud, au goût d'amandes douces et de foin séché, une flamboyante complicité avec l'amertume du cacao.



Piémont

Ganache fondante aux noisettes légèrement torréfiées



Caramel

Ganache fondante au caramel léger, alliance séduisante avec l'enrobage mi-amer



Epice

Voyage aux pays des épices, en totale complicité avec son enrobage



Sichuan

Ganache tendre à l'infusion de poivre de Sichuan, un voyage vers la Chine



Verveine

Ganache à l'infusion de verveine, parmi les plus réputées de mes "signatures"



Citron vert

Mariage d'une pâte de fruits et d'une ganache au citron vert



Citron

Praliné noisettes relevé de citron jaune





Epernay

Une ganache associée à de petits raisins macérés au Champagne, une "signature"



Dallet

Une ganache au thé Earl Grey, un sublime accord avec le chocolat amer, une "signature"



Pavé de Reims

Praliné craquant, infusion d'herbes aromatiques, associée à une ganache au Champagne, une "signature"



Samana

La force et puissance d'un grand cru de cacao en provenance de St Domingue



D

Ganache amère avec une légère acidité, un cacao en provenance de Papouasie Nouvelle Guinée, encore une "signature"



Palet Or

Un classique, un must où la puissance du Moka se révèle en harmonie avec la force du chocolat noir



Noix de coco

Ganache noir à la noix de coco



Pistache

Pâte d'amandes fondante aux pistaches douces



Poire

Pâte d'amandes fondante parfumée à la poire William



Marc de Champagne

Pâte d'amandes, parfumée d'un trait de Marc de Champagne



Jasmin

Ganache à l'infusion de thé au Jasmin "Chung Hao", une intense complicité avec l'amertume du chocolat



Fraise basilic

Ganache à la fraise relevée de basilic, associé à l'amertume d'un cacao 70%



Romarin

Ganache au Romarin, complicité intense avec le chocolat noir, une "signature"chocolat



Miel de Champagne

Ganache au miel de la Champagne



Araguani

Ganache noir pîr vénézuéla, relevé de grué de cacao



Framboise

Ganache aux framboises, une douceur fruitée et acidulée



Passion

Ganache aux fruits de la passion, une passion, une complicité avec la force et l'amertume de



Pavé d'Eprenay

Praliné noisettes, fine Ganache parfumée au Champagne, associée à une infusion d'herbes aromatiques.



Pavé noisettes lait

Pavé-noisette, praliné noisettes du Piémont et éclats d'amandes caramélisées



Palet Praliné lait

Aux éclats d'amandes et de noisettes grillées, enrobé de chocolat lait



Noisettes lait

Praliné aux noisettes, une complicité intense avec le chocolat lait



Amandes lait

Praliné à l'ancienne aux amandes, enveloppé d'un chocolat lait



Crousty lait

Praliné, associé à de la Gavotte Bretonne, un délice croustillant



Caramel lait

Ganache fondante au caramel léger; alliance séduisante avec l'enrobage



Moka lait

Ganache au café corsé, sous une fine couverture de chocolat au lait



Piemont lait

Ganache fondante aux noisettes légèrement torréfiées



C.B.S. lait

Fine ganache fondante au beurre demi-sel, un hommage à la Bretagne, une "signature"



51 lait

Praliné fin aux amandes et noisettes et gianduja, enrobé de chocolat noir

*Vincent Dallet vous souhaite
une agréable dégustation...*

