Brochure Gourmande

Vincent & Maxime Dallet

Vincent Dallet,
le chocolat sur le bout des doigts.

Installé à Epernay depuis 23 ans et à Reims depuis 8 ans, Vincent Dallet n'en finit pas de régaler les amateurs de chocolat et de douceurs sucrées. Il marche à « l'excellence », s'inspire de sa région, apprend et transmet en permanence, et cultive son âme d'artisan du goût, d'artiste...

Artisan pâtissier, chocolatier. Vincent Dallet revendique l'expression, qu'il veut synonyme d'excellence. Une excellence qui a toujours constitué son « moteur » et lui vaut de faire partie, depuis 1995, de la très select association Relais Desserts, rassemblant la crème des pâtissiers-chocolatiers européens.

Il est passé par les meilleures maisons et auprès des plus grands chefs (Georges Blanc, Gabriel Paillasson, Michel Guérard, Jacques Maximin, Gérard Boyer...) lors de sa formation, avant de prendre pignon sur rue et de faire profiter de ses talents à une clientèle exigeante.

Depuis, la liste des prix et récompenses obtenus par Vincent Dallet est longue comme un jour sans... chocolat.

Vincent Dallet promet également une pâtisserie aux grands classiques revisités.

Relais Desserts

Tradition, Création, Émotion...

Et s'il avoue quant à lui un faible pour les pièces montées, des réalisations sur-mesure, c'est que cette spécialité lui permet de donner libre cours à son inspiration artistique. D'ailleurs, tout un chacun peut profiter de son expertise grâce à son École du Chocolat qui initie les amateurs à tous ses secrets ou presque. Mais, bien entendu, rien ne remplace vraiment une visite dans ses magasins d'Epernay et de Reims...

Dernière infos, son fils Maxime vient de rejoindre l'entreprise, une nouvelle page s'ouvre...

Pâtisseries

Ivoire

Mousse au chocolat blanc, biscuit aux amandes, une crème brûlée au romarin et petites framboises.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, ou 8 personnes

Andapa

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat noisette, mousse chocolat et ganache montée.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)

Millénium

Un biscuit amandes et fruits secs, une mousse vanille au Champagne, fraises des bois et morceaux de pêche.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes (jusqu'à 50 p.)

Gavotte

Mousse chocolat, praliné croustillant à la gavotte (crêpe dentelle Bretonne), meringue pralinée, chocolat et entourée de copeaux de chocolat noir.

- Individuelle
- Disponible en 4, 5, 6, ou 8 personnes

Passionata

Pain de Gênes pistache, crème brûlée passion et biscuits aux agrumes.

- Individuelle
- Disponible en 4 ou 6 personnes

Jivara

Crémeux Jivara (chocolat au lait), petites framboises, mousse au chocolat au lait,
biscuit madeleine, glaçage lait..

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Clairefontaine

Parfait Champagne rosé, marmelade de fraises, framboises et pêches, biscuit à la pistache.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, ou 8 personnes

Carte Noire

Un léger biscuit Sacher (amandes et oranges) sous une mousse au chocolat Araguani 72%, garnie d'une crème brûlée orange.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Cyrano

Mousse citron, compotée de 4 fruits rouges, biscuit au citron, sablé croustillant.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Plaisir des Étoilés

Sur un sablé, mousse au chocolat Saint Domingue, une mousse chocolat blanc, une marmelade de mûres et framboises, mascarpone.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Williams

Un parfait aux poires, une mousse chocolat lait caramel et amandes croquantes.

- Individuelle
- Disponible en 4 ou 6 personnes

Macaron aux Framboises

Macaron aux amandes,
crème Madame à la vanille, framboises.

- Individuelle
- Disponible en 4 ou 6 personnes

Baba Champenois

Baba bouchon aromatisé à la Fine de Marne, chantilly coulante à la vanille.

- Individuelle

Saint Honoré

Sous une pâte feuilletée, accompagnée de petits choux caramélisés à la vanille, découvrez une crème chantilly, ou une crème Chiboust à la vanille.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Soufflé aux fruits

Fond de pâte sablée, garni de framboises, myrtilles, mûres accompagné d'une crème légère à la vanille.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Equinoxe

Crémeux à la vanille, marmelade de fraises, framboises et poires, biscuit aux amandes.

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Mozaïc

Un parfait vanille Bourbon, cocktail de fruits (cerises, ananas, poires, mangues, pommes), biscuit macaron, accompagné de coulis de fruits rouges.

- Individuelle
- Disponible en 4, 5, 6, 8, 10, 12 personnes (jusqu'à 50 p.)

Tiramisu framboises

Un biscuit macaron, mousse mascarpone (fromage blanc italien), petites framboises, accompagné de coulis de fruits rouges,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, 8, 10, 12 personnes (jusqu'à 50 p.)

Camaieu

Mousse chocolat pur Manjari, crème brûlée vanille de Madagascar, nougatine tendre pralinée et autour un biscuit aux amandes,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée
Crème «Madame» Vanille Bourbon,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Guyanaise

Parfait chocolat, biscuit cuillère, purée de banane et caramel,

- Individuelle
- Disponible en 4 ou 6 personnes

Larme

Un biscuit pistache sous une mousse chocolat Ganduja (amandes et noisettes) avec noisettes croquantes et entouré d'un biscuit amande,

- Individuelle
- Disponible en 4 ou 6 personnes

Baccara

Une mousse aux mûres et framboises sur une génoise entourée de copeaux de chocolat blanc,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, ou 8 personnes (jusqu'à 50 p.)

Délice abricot

Parfait abricot, parfait vanille au muscat, compotée d'abricots et nougatine aux noix,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Dacquois aux fraises

Un dacquois aux amandes (biscuit macaron), crème vanille et fraises. Uniquement en fin de semaine et pendant la saison des fraises,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Opéra

Biscuit amande, ganache chocolat noir et ganache moka. Un classique de la pâtisserie française,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, 8, 10, 12 personnes (jusqu'à 50 p.)

Charlotte aux Poires Williams

Une mousse aux poires Williams, dés de poires, biscuit à la cuillère, servie avec un coulis de fruits rouges (en saison),

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Saint-Cyr

Une meringue noisettes, une mousse pralinée croquante et un parfait vanille Bourbon (en saison),

- Individuelle
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes

Charlotte aux fruits rouges

Mousse aux 4 fruits rouges, biscuits roses, crème brûlée à la vanille, fruits frais,

- Individuelle
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Tartes

Version «Gourmandes»

- Tarte macarons exotique
  Pâte sablée, compote ananas mangues, mousse coco, macarons assortis.

- Tarte au chocolat.
  Fond de pâte sablé, garni d'un crémeux au chocolat, décoré de copeaux de tuiles au grué de cacao.

- Tarte crème brûlée framboises
  Fond de tarte sablé, crème brûlée vanille, framboises.

- Tarte Normande
  Fond de pâte feuilletée, garni de crème d'amandes, et de pommes flambées.

- Tarte Alsacienne
  Fond de pâte feuilletée, garni de crème d'amandes, et de pommes flambées, le tout recouvert d'un délicieux Streusel croquant.

- Tarte Mère Blanc
  Fine pâte fondante au beurre, recouverte de tranches de pommes confites.

- Tarte Plougastel aux pommes

- Tarte Plousgastel aux fruits de saison

Nos tartes sont disponibles en individuelle, 4, 6 ou 8 p.

Tartes

Version «Fruitées»

- Tarte aux fraises /pistache
- Tarte aux framboises
- Tarte aux cerises
- Tarte ananas
- Tarte au citron
- Tarte aux pommes
- Tarte aux abricots
- Tarte aux quetsches
- Tarte poires Bourdaloue
- Tarte mirabelles
- Tarte Tatin aux pommes

Macarons

Version «Sucrés»

- Macaron Amandes
- Macaron Biscuit Rose
- Macaron C.B.S (caramel beurre salé)
- Macaron Chocolat
- Macaron Citron
- Macaron Framboise
- Macaron Maca'Bulles°
- Macaron Mandarine
- Macaron Moka
- Macaron Noisette
- Macaron Pistache
- Macaron Tagada

ÉPHÈMÈRES (selon saison)

- Macaron Agrumes
- Macaron Dragées
- Macaron Épices
- Macaron Litchi
- Macaron Grenadine
- Macaron Groseille
- Maca'Rose®
- Macaron Muguet
- Macaron Marron
- Macaron Réglisse
- Macaron Thé Vert
- Macaron Verveine
- Macaron Violette

Macarons

Version «Salés»

(sur commande)

- Macaron Foie Gras
- Macaron Guacamole
- Macaron Légumes du Soleil
- Macaron Tapenade d'Olive
- Macaron Tomate

Glaces & Desserts Glacés

PETITS POTS DE GLACE À DÉVORER SANS ATTENDRE

GLACES :
Glace chocolat et pépites croustillantes
Glace café et coulis de chocolat

SORBETS :
Sorbet framboise, marmelade de myrtilles
Sorbet fraise, citrons caramélisés

NOS GLACES AUX PARFUMS VARIÉS

PARFUMS :
Abricot, Banane, Biscuit Rose, Café, Caramel, Caramel Beurre salé, Cassis, Citron, Chocolat, Coco, Exotique, Fraise, Framboise, Griotte, Groseille, Macaron, Menthe fraîche, Nougat, Orange sanguine, Pistache, Praliné, Raisin Marc, Vanille,,,

Venez découvrir tous les parfums disponibles dans nos boutiques

Disponible en Barquette de 50 cl, 75 cl , 1oo cl sur commande selon parfum,

DALLET

NOS ENTREMETS GLACÉS (sur commande)

Méridional
Sorbet quetsche, griottine, sorbet orange sanguine.

Triomphe
Sorbet poire, glace caramel, nougatine, dacquoise noisettes.

Mogador
Sorbet fruits des bois, sorbet fruits exotiques, dacquois.

Tentation
Sorbet fraise, sorbet abricot, fraises confites, dacquois.

Cardinal
Sorbet fraise, glace vanille, meringue dacquoise.

Poire Belle-Hélène
Sorbet poire, glace chocolat, dacquoise noisettes.

Vacherin
Meringue blanche, glace vanille, sorbet fraise, ou framboise, ou chocolat.

Rubis
Sorbet framboise, glace vanille, meringue dacquoise.

La Maison Dallet vous accompagne dans tous vos moments de bonheur, intimes et privilégiés...

Mariages, baptêmes, communions, célébrations...

Nous vous proposons toute une gamme de pièces montées, croquembouches, et compositions sucrées, du classique, à la plus moderne des créations...

LES CROQUEMBOUCHES,

De la pyramide la plus simple aux croquembouches ornées de fleurs, ou de décors en sucre d'art, vous trouverez dans nos créations le modèle le plus approprié à votre évènement...

LES PIÈCES MONTÉES MACARONS,

Moelleux, croquants, fondants, présentés en pyramides ou en colonnes, les macarons, déclinés au parfum de votre choix, sont à picorer du bout des doigts.

Spécialités

LES CASCADES,

Du petit gâteau d'anniversaire entre amis, à la plus grande des cascades, telle la fontaine d'entremets et de fruits frais, vous trouverez toujours un décor à votre goût.

LE SUR-MESURE

Pour toute demande particulière, qu'il s'agisse d'une décoration particulière, d'un parfum, ou d'un souhait très précis,
contactez-nous pour demander un devis personnalisé.

Chocolats & tablettes

COUP DE CŒUR – 90% de chocolat

MADAGASCAR – SAINT DOMINGUE – EQUATEUR

Une découverte, une rencontre, une création, un instant de bonheur, en fait que du plaisir.

ABINAO – 85% de chocolat

Un chocolat d'exception, le summum de la puissance, attention à la découverte.

TANZANIE – 75% de chocolat

Un cacao d'une toute petite production, mais la force de l'Afrique à lui seul.

ARAGUANI – 72% de chocolat

Un cacao au goût et à l'amertume exceptionnels, très long en bouche, avec des notes de réglisse, de raisins secs, de châtaignes.

ÉQUATEUR – 70% de chocolat

Un cacao de variété Forastero, de type Arriba Summer Supérior, aux arômes de sous bois, de thé et de tabac.

PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE – 70% de chocolat

Un cacao de variété Trinitario, d'une originalité absolue, aux arômes d'herbes coupées, de cuir.

VÉNÉZUELA – 70% de chocolat

Cacao de variété Criollo, cultivé au nord du Vénézuela, il a des qualités aromatiques exceptionnelles, d'épices, de thé, de fleurs, et une très grande longueur en bouche.

GUANAJA – 70% de chocolat

D'une remarquable longueur en bouche, la puissance pure.

MADAGASCAR – 70% de chocolat

Un cacao qui s'impose par sa puissance aromatique et sa longueur en bouche.

ST DOMINGUE – 70% de chocolat

Un cacao de variété Trinitario, notes de réglisse, de poivre de muscade. Un chocolat d'une grande pureté.

CUBA – 70% de chocolat

Un cacao au goût épicé, légèrement fumé.

CARAÏBES – 66% de chocolat

Un cacao au goût rond et subtil, souple et parfumé, aux notes de fruits secs et amandes grillées.

TAÏNORI – 64% de chocolat

Un voyage à la République Dominicaine, une tablette 64% de cacao, tout en subtilité.

MANJARI – 64% de chocolat

Assemblage de fèves Criollos et Trinitarios, cacao en provenance de Madagascar, aux arômes de petits fruits rouges, avec une légère acidité fraîche et persistante.

NOIR AMANDES – 70% de chocolat

Une tablette au goût et à l'amertume exceptionnels, très long en bouche, associée au croquant de l'amande grillée.

NOIR NOISETTES – 70% de chocolat

Un chocolat aux arômes intenses de cacao, mélangé à des éclats de noisettes légèrement grillées.

NOIR NOISETTES RAISINS – 70% de chocolat

Un assemblage de chocolat associé à des noisettes légèrement grillées et petits raisins secs.

NOIR RAISINS – 70% de chocolat

Un cacao aux notes d'épices, de thé, de fleurs, associé à de petits raisins secs. Un délice.

NOIR ORANGES CONFITES – 70% de chocolat

La subtilité d'un chocolat, une magnifique longueur en bouche, associé aux écorces d'orange.

NOIR CUBA CIGARE – 70% de chocolat

Un cacao au goût épicé, légèrement fumé, renforcé par la subtilité des arômes de cigares Cubains. Pour les amoureux de cette île des Caraïbes. Sur commande,

NOIR CROQUANT – 70% de chocolat

Alliance de chocolat au goût rond et subtil, marié avec des perles de riz soufflé enrobé de chocolat.

NOIR CROQUANT PISTACHE – 70% de chocolat

Un assemblage de chocolat 70% de cacao, associé à des perles de riz soufflé et de fines pistaches.

NOIR PÉTILLANT – 70% de chocolat

Un cacao «Caraïbes», associé à des notes pétillantes, mon clin d'œil au Champagne. Un chocolat qui pétille… magique !!!

NOIR DIÉTÉTIQUE – 54% de chocolat

Un cacao noir, totalement sans sucre.

LAIT DIÉTÉTIQUE – 44% de chocolat

Une tablette de chocolat au lait, totalement sans sucre.

LAIT GUANAJA – 41% de chocolat

Un chocolat au lait, le must de mes découvertes lactées.

LAIT JIVARA LACTÉE – 40% de chocolat

Un chocolat lait typé, doux et cacaoté, aux notes intenses de caramel et de vanille.

LAIT NOISETTES – 40% de chocolat

Un cacao «Jivara», aux notes épicées de vanille de Tahiti, mélangé à des noisettes grillées.

LAIT RAISINS SECS – 38% de chocolat

La rondeur et la douceur d'un chocolat associées à de petits raisins secs.

LAIT CROQUANT – 38% de chocolat

La rondeur et la douceur d'un chocolat associées à de petites perles chocolatées de riz soufflé.

IVOIRE

Une tablette de chocolat blanc, aux arômes subtils de vanille et de lait.

IVOIRE NOISETTES

Une tablette de chocolat blanc, associée à des noisettes légèrement torréfiées, vous retrouverez les goûters de votre enfance.

IVOIRE CROQUANT

Un retour en enfance avec cette tablette de chocolat blanc, associée à de petites perles de riz soufflé.

Cocktails Salés

- Canapés froids
  goût subtil et raffiné (légumes, poissons, charcuterie fine...).
- Canapés foie gras
- Canapés homard
- Feuilletés chauds
- Quichettes
  (lorraine, pizzas, saumon, légumes...).
- Pains Surprise
- Brioches crabe
- Gougères fromages

- Minis croustades
  (ceps, fromage, bisque...).
- Minis cakes salés
  (olives, tomates confites, saumon, lardons, champignons, herbes...).
- Minis sandwichs
  (charcuterie, légumes, crabe, thon, homard...).
- Minis sandwichs V.I.P.
  (foie gras, saumon fumé, bayonne, crevettes grises...).

Cocktail salé

- Tartines foie gras
- Tartines saumon fumé
- Tartines jambon Serrano
- Tartines saumon Aneth
- Tartines sardine
- Tartines gambas
- Verrines prestiges (légumes, poissons...).

WWW.CHOCOLAT-VINCENTDALLET.FR

VINCENT DALLET
26 rue du Général Leclerc - 51200 EPERNAY
Tél. : +33 (0)3 26 55 31 08

CHOCOLATERIE DES SACRES
47 Cours Jean-Baptiste Langlet - 51100 REIMS
Tél, : +33 (0)3 26 35 40 53

ÉCOLE DU CHOCOLAT
4/6 rue du Capitaine Deullin - 51200 EPERNAY

(cc) DOCHET CONCEPT - EPERNAY / PHOTOS: VINCENT DALLET / FOTOLIA.COM / PHOTOS NON CONTRACTUELLES