



*Sculpteur de Saveurs*

# *La Carte des Chocolats*



*Un savoir-faire minutieux transmit de  
génération en génération*

Tous nos chocolats sont au pur beurre de cacao et sans conservateur, réalisés avec des ingrédients naturels de grande qualité et rigoureusement sélectionnés pour leurs saveurs : Chocolats grands crus, amandes de Valencia, noisettes du Piémont, noix du Périgord, Crème de Montaigu, beurre de baratte extra-fin Poitou-Charente (AOP), vieux rhum agricole de Martinique (AOC) ...



## **Un attachement particulier au « Tout Fait Maison »**

La fabrication de toutes nos créations est réalisée artisanalement par nos soins, sans sous-traitance ni et sans utilisation de produit semi-préparé. Confectionner à partir de matières premières naturelles de grande qualité et selon notre savoir-faire est notre devise: pralinés, Giandujas, pâtes d'amande ou de noix, nougatines, nougats, ganaches ...

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE TOUT EST FABRIQUÉ PAR LA MAISON.

# Nos Créations

## Les Chocolats Noir



### **Aiguillette citron :**

Écorce de citron confite enrobée de chocolat noir



### **Boston :**

Praliné amande et ganache café



### **Caramel noir :**

Ganache au caramel enrobée de chocolat noir



### **Éphémère :**

Ganache de truffe noir et pâte d'amande à la pistache enrobées de chocolat noir



### **Framboise :**

Ganache à la framboise enrobée de chocolat noir



**Gascogne :** Praliné noisette et amande, ganache café, enrobé de chocolat noir



### **Noisette :**

Praliné noisette craquant enrobé de chocolat noir



**Nougatine :**

nougatine enrobée de chocolat noir



**Noix :**

Pâte de noix enrobée de chocolat noir



**Palet d'or :**

Ganache amer fondante enrobée de chocolat noir



**Russe :**

Ganache parfumée au vieux rhum agricole enrobée de chocolat noir.



**Truffe cacao :**

Pâte de truffe amer enrobée de chocolat noir et cacao.



**Truffe au Cointreau :**

Ganache parfumée au Cointreau enrobée de chocolat noir et cacao



**Truffe au whisky :** Ganache parfumée au whisky enrobée de chocolat noir et cacao.

# Les Chocolats Au Lait



## **Aiguillette orange :**

Écorce d'orange confite enrobée de chocolat au lait



## **Caramel lait :**

Ganache au caramel enrobée de chocolat au lait



## **Exquis :**

Praliné amande fondant enrobé de chocolat au lait



## **Feuilletine :**

Praliné amande feuilleté enrobé de chocolat au lait



## **Muscadine :**

Ganache délicatement parfumée au kirsch et Grand-Marnier enrobée de chocolat au lait



## **Nougat :**

Nougat et praliné amande enrobé de chocolat au lait



## **Nougatine :**

nougatine enrobée de chocolat au lait



## **Traviata :**

Praliné croquant aux amandes, enrobé de chocolat au lait.



### **Truffe au Calva :**

Ganache parfumée au calvados enrobée de chocolat au lait



### **Truffe au lait :**

Ganache fondante au lait enrobée de chocolat au lait.

## **Les Bouchées : 3,25€**

**Éphémère :** Ganache de truffe noir et pâte d'amande à la pistache enrobées de chocolat noir.

**Gascogne :** Pralinés noisette et amande, ganache café enrobés de chocolat noir.

**Noisette :** Praliné noisette craquant enrobé de chocolat noir

**Exquis :** Praliné amande fondant enrobé de chocolat au lait.

**Feuilletine :** Praliné amande feuilleté enrobé de chocolat au lait.

**Nougat :** Nougat et praliné amande enrobés de chocolat au lait.

**Traviata :** Praliné croquant aux amandes, enrobé de chocolat au lait.

## **Conseils :**

*Pour savourer pleinement vos chocolats, ne les consommez pas trop froid, dégustez-les à température ambiante (20°C).*

*Nos chocolats sont réalisés sans conservateurs, pour en apprécier toutes les qualités, nous conseillons de les consommer sous quinzaine en les conservant dans un environnement sec et frais (15 à 18°C).*

### *Quelques conseils de dégustation :*

*Le chocolat révèle pleinement ses saveurs à une température proche de 20°C*

*Croquez votre chocolat en deux temps, dégustez la première moitié afin d'habituer votre palais, puis la seconde pour analyser les sensations.*

*Buvez de l'eau plate entre les différents chocolats afin de libérer vos papilles des dernières saveurs*

# Les ballotins

Des boîtes de chocolats aux lignes sobres et raffinées, pour déguster ou offrir avec délicatesse.

Ballotins de chocolats assortis :

200 gr	19€00
350 gr	33€25
500 gr	47€50
700 gr	66€60
1000 gr	95€00



# Les Sachets

Des sachets de chocolats conçus pour déguster ou offrir en toute simplicité

Sachets de chocolats assortis :

100 gr	8€40
200 gr	16€80
300 gr	25€20
500 gr	42€00



# Les Tablettes

Un voyage aux sources du cacao, révélé dans une collection de tablettes aux chocolats grands crus.

## Les Plantations Millésimées

*Nos chocolats issus de Plantations Millésimées sont confectionnés avec des fèves de cacao rigoureusement sélectionnées parmi les plus grands crus. Ils proviennent d'une seule et unique plantation, récoltées la même année*

**Pérou** 100gr 5,30€

**65 % de cacao**

plantation en agriculture biologique

**Alto El Sol** au Pérou.

Se caractérise par un goût persistant, inhabituellement fruité et légèrement acidulé.

Ce chocolat est issu de l'agriculture biologique.

**Madagascar** 100gr 5,30€

**65% de cacao**

plantation en agriculture biologique

**Madirofolo** de Madagascar.

Un chocolat noir aromatique et fruité avec des notes acidulées et légèrement amères.

Ce chocolat est issu de l'agriculture biologique.



## Les Origines Rares

*Nos origines rares, sont des chocolats confectionnés à partir de fèves de cacao rares et d'une grande noblesse. Ils proviennent de différentes plantations au sein d'un seul et même pays.*

**Équateur** 100gr 5,30€

**76% de cacao**

Un chocolat noir puissant et très fruité , accompagné d'une note de noisette.

**Tanzanie** 100gr 5,30€

Mélange subtil de Forastero et Criollo de Tanzanie

**75% de cacao**

Un chocolat acidulé et puissant aux notes fruitées et épicées.

**Vénézuéla** 100gr 5,30€

Un dosage subtil entre Criollos et Trinitarios Vénézuéliens

**72% de cacao**

Une note d'amertume pour ce chocolat de caractère à la fois acide et fruité.

**Saint-Domingue** 100gr 5,30€

Rencontre d'un Forastero et d'un Criollo de Saint-Domingue

**70% de cacao**

Chocolat noir fruité et exotique, aux saveurs denses et puissantes, une exceptionnelle longueur en bouche.

**Mexique** 100gr 5,30€

**66% de cacao**

Chocolat amer et légèrement acidulé avec une note de réglisse.

## Les Grands Classiques

**Lait** 100gr 5,30€

**36% de cacao**

Un chocolat au lait savoureux aux subtiles notes de noisette.

**Ivoire** 100gr 5,30€

**29,2 % de cacao**

Un chocolat blanc au goût soyeux de lait associé à la vanille.

**Guayaquil** 100gr 5,30€

**64 % de cacao**

Un chocolat à l'amertume bien équilibré et d'une bonne longueur en bouche.

**Noir Noisette** 100gr 6,30€

**64 % de cacao**

Un chocolat puissant et équilibré associé à de croquantes noisettes du piémont caramélisées.

**Noir Amande** 100gr 6,30€

**64 % de cacao**

Un chocolat puissant et équilibré associé à de croquantes amandes Grillées .

**Noir aux Éclats de Fèves de Cacao** 100gr 6,30€

**64 % de cacao**

Un chocolat puissant et équilibré associé à des éclats de fèves de cacao torréfiées.

**Lait Noisette** 100gr 6,30€

**36% de cacao**

Un chocolat au lait savoureux, marié à de croquantes noisettes du Piémont.

**Lait Amande** 100gr 6,30€

**36 % de cacao**

Un chocolat au lait savoureux, marié à de croquantes amandes torr

# *Les Pâtes de Fruits*



Fraise, Framboise, Cerise, Fruits de la Passion, Orange

Sachet de 10 Pâtes de fruits : 9,50€

Coffret de 16 Pâtes de fruits : 15,00€

Coffret de 32 Pâtes de fruits : 29,50€



Afin de mieux vous servir,  
**chaque jour une de nos boutiques vous accueille,**  
y compris les dimanches et jours fériés.

### Les Ponts de Cé

60 Rue Pasteur  
49130 Les Ponts de Cé  
téléphone: 02 41 44 61 10

Ouvert de 7h30 à 19h30, le dimanche de 7h30 à 19h, fermé le mercredi

### Angers Ralliement:

2 rue Chaussée St Pierre  
49 100 Angers  
téléphone: 02 41 87 96 40

Ouvert de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h, fermé le dimanche et jours fériés

[www.patisserieallard.com](http://www.patisserieallard.com)