

Gamme équateur



Hermione

Praliné noisette lait.



Belem

Ganache noir au thé Lapsang
Souchong fondant.



Nina

Ganache lait au citron vert.



Pinta

Pâte d'amandes pistache fondant.



Shamrock

Dôme fondant au sel

chocolats
bellevue
P A R I S

www.chocolats-bellevue.com

10 rue Pierre Wacquant - 92190 Meudon

Tél : 01 46 26 44 38

INGRÉDIENTS : FÈVES DE CACAO, BEURRE DE CACAO, SUCRE, LAIT ENTIER, CRÈME, FRUITS (PURÉE DE CASSIS, FRAMBOISE, PULPE DE CITRON VERT) BEURRE, AMANDES, NOISETTES, CAJOU, PURÉE DE PISTACHES, ARACHIDES, FEUILLETINE (FARINE DE FROMENT, SUCRE, BEURRE, ŒUF, SEL, POUVRE À LEVER), NOIX DE COCO, BASILIC, MENTHE FRAÎCHE, SORBITOL, LÉCITHINE DE SOJA, SEL.

Gamme équateur

Raffinés et équilibrés, ces chocolats sont destinés aux véritables amateurs de grands crus et d'équilibres de saveurs et de textures.

Leurs arômes sont flamboyants, fougueux avec pour chacun d'entre eux, une véritable personnalité.



L'Intrévide

Praliné Feuilletine Noir. Onctuosité du praliné et croquant de la crêpe dentelle.



L'Étoile

Ganache 4 épices Noir. Ganache noire au parfum de pain d'épice.



Belle Poule

Praliné Coco Noir. Éclats de Noix de Coco mélangés à un délicieux praliné amandes noisettes.



Tourmaline

Ganache Menthe fraîche Noir : Ganache parfumée d'une infusion de menthe fraîche.



Bounty

Ganache basilic Noir : Surprenante ganache parfumée au basilic frais.



Nautilus

Praliné Cacahuète Noir : Apéritif ou dessert.



Pen Duick

Ganache framboise Noir. Mélange de pulpe de framboise et de chocolat.



Cutty Sark

ganache amère 1^{er} Cru Venezuela.



Santa Maria

Praliné Lait, noix de Cajou.



Redoutable

Ganache, coulis de cassis.