



Nos Chocolats assortis



Amanda :

Pâte d'amandes à la Fine de Bordeaux



Bacchus :

Mariage de confiture de vin avec un gianduja



Alaska :

Mariage fondant de menthe poivré et de chocolat noir



Choc'Coco :

Crémeux à la noix de coco et au Malibu



Andaluz :

Ganache semi-amère parfumée au Grand Marnier



Colombia :

Gianduja avec des grains de café soluble



Arabica :

Ganache fondante au café



Craq'Noisette :

Pâte d'amandes aux pralinés



Figo'Choc :

Figue au miel macérée dans du Porto



Croustillon :

Praliné fruité avec du riz soufflé



Fleur de Sel :

Caramel mou à la fleur de sel



Cœur de Guanaja :

Ganache corsée enrichie de grué



Mojito :

Pulpe de citron vert, rhum ambré et feuilles de menthe fraîches



Feilletine :

Praliné amande et noisette avec des feuilles de feilletine



Opéra :

Praliné amande et noisette



Passion :

Fondant caramel fruit de la passion dans sa cabosse noire



Pavé de Bordeaux :

Praliné amande et copeaux de nougatine



Réglys :

Ganache fondante Orélys et bâton de réglisse



Tendresse :

Guimauve vanillée et fleur d'oranger



Tonka :

Ganache fondante à la Fève de tonka



Pécan :

Praliné à la noix de pécan



Sichuan :

Ganache fondante au poivre de Sichuan



Wistiti :

Praliné fruité aux éclats de cacahuètes



Le Bouchon de Bordeaux :

12 Chemin de Bacchus 3350 Bruges

05.56.43.06.06 v.pouquet@bouchondebordeaux.com

www.bouchondebordeaux.com