

CHOIX CLASSIQUES

* Douceur à la Fleur de Sel

Caramel onctueux fait de crème fraîche avec une touche de fleur de sel; enrobé de chocolat noir ou au lait.



Douceur à l'orange

Caramel onctueux fait de jus d'orange frais avec un éclat d'écorce d'orange confite; enrobé de chocolat noir.



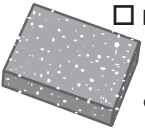
* Espresso chocolaté

Ganache au chocolat noir parfumé d'une infusion aux grains de café espresso; enrobé de chocolat noir.



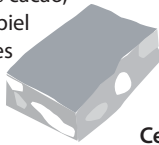
Pâte de fruit framboise et chocolat

Purée de framboises, d'abricots et de chocolat noir 100% cacao fini au sucre.



Nougat chocolaté

Nougat fait de 100% cacao, parfumé au miel de sapin avec amandes, pistaches et aiguillettes d'oranges confites.



Douceur aux pacanes

Caramel onctueux avec éclats de pacanes; enrobé de chocolat au lait ou noir.



Feuilletine pralinée

Praliné amandes et noisettes avec feuilletines lui donnant un aspect croquant; enrobé de chocolat au lait, noir ou blanc.



* Truffe nature ^(d)

Ganache chocolat noir; enrobée de chocolat noir et poudre de cacao.



* Douceur au jasmin ^(d)

Ganache chocolat noir aromatisée au thé de jasmin enrobée de chocolat noir.



* Espresso chocolaté ^(d)

Ganache au chocolat noir parfumé d'une infusion aux grains de café espresso; enrobé de chocolat noir.



* Douceur à la menthe ^(d)

Ganache chocolat noir parfumée d'une infusion de menthe fraîche; enrobée de chocolat noir.



^(d): Aussi pour diabétiques

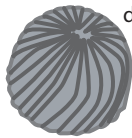
Douceur à l'érable

Caramel onctueux au sirop d'érable; enrobé de chocolat noir.



Douceur caramel

Caramel onctueux fait de crème fraîche; enrobé de chocolat noir ou au lait.



* Douceur à la menthe

Ganache chocolat noir parfumée d'une infusion de menthe fraîche; enrobée de chocolat noir.

Cerise fondante

Fondant cerise marasquin dans un fondant; enrobé de chocolat au lait.



Douceur pralinée

Praliné amandes et noisettes enrobé de chocolat noir ou au lait.



Douceur aux amandes ^(d)

Beurre d'amandes sans sucre enrobé de chocolat noir.



www.misschocolat.com

173, Promenade du Portage, Gatineau Québec J8X 1K4
Tél. : 819.775.3499

* Maya

Ganache chocolat noir et chocolat au lait à base d'ananas, miel et purée de papaye enrobée de chocolat noir ou au lait.



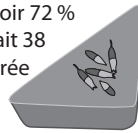
La Gauffrette

Biscuit gauffré avec purée de figue et pâte d'amande enrobé de chocolat noir ou chocolat au lait.



* Douceur à la Lavande

Ganache parfumée d'une infusion à la lavande. Enrobée de chocolat noir 72% cacao ou au lait 38% cacao décorée de fleurs de lavande.



* Douceur à la Fraise

Ganache à base de purée de fraise faite maison et d'alcool de fraise le Zéphyr. Enrobée de chocolat noir ou au lait.



Notre chocolat noir est fait de 72% de cacao, le chocolat au lait est fait de 38% de cacao et le chocolat blanc est fait de pur beurre de cacao. Nos chocolats confiseries sont faits à base de produits de qualité sans agent de conservation.

* : À déguster dans la semaine suivant l'achat.

Conservation

Pour qu'il garde toute sa saveur, conservez le chocolat dans un endroit sec. Ne l'exposez pas à des températures inférieures à 15°, à la chaleur, au soleil ou à l'humidité.

CHOIX AUDACIEUX

* Douceur au jasmin

Ganache chocolat noir aromatisée au thé de jasmin enrobée de chocolat noir.



* Douceur à l'anis

Ganache chocolat au lait, parfumée d'une infusion à l'anis étoilé et au miel de trèfle; enrobée de chocolat blanc.



* Aztèque

Ganache chocolat noir et chocolat au lait parfumée d'une infusion de piment fort, gingembre et cardamome; enrobée de chocolat au lait.



* Le Riopelle

Ganache au chocolat noir et chocolat au lait à base du fromage Riopelle; enrobée de chocolat noir.



Maki praliné

Praliné noisettes à la coriandre, chocolat noir 100% cacao, feuilletines, gingembre confit, sucre d'érable enveloppés dans une feuille de Nori.



Pâte d'amande chocolatée

Pâte d'amande garnie d'une amande enrobée de chocolat noir.



* Douceur à la mangue

Ganache chocolat noir et chocolat au lait à base de purée de mangues enrobée de chocolat au lait.



* Truffe au porto

Ganache chocolat noir parfumée au porto; enrobée de chocolat noir et poudre de cacao.

* Truffe au Grand-marnier

Ganache chocolat noir parfumée au Grand-marnier avec éclats d'écorces d'orange confites; enrobée de chocolat noir et poudre de cacao.

* Truffe chocolatée noir

Ganache chocolat noir 76% cacao; enrobée de chocolat noir et poudre de cacao.



* Douceur aux pommes

Ganache chocolat noir faite d'une sauce aux pommes à l'orange maison avec éclats de pommes confites; enrobée de chocolat noir et poudre de cacao.



Douceur au gingembre

Gingembre confit enrobé de chocolat noir.



* Douceur aux canneberges

Ganache chocolat noir et chocolat au lait avec des éclats de canneberges confites; enrobée de chocolat noir.



Cerise chocolatée

Cerise à l'eau de vie enrobée de chocolat noir.



Attention au noyau.

* Douceur à la framboise

Ganache chocolat noir à base de purée de framboises enrobée de chocolat noir.



* Douceur basilic

Ganache chocolat noir et chocolat au lait parfumée d'une infusion de basilic frais avec éclats de tomates séchées. Le tout est enrobé de chocolat noir et décoré d'un pignon.



* Douceur Masala

Ganache chocolat noir et lait parfumée d'une infusion au cari, lait coco et éclats de noix de coco; enrobée de chocolat au lait.



* Douceur à la Bière

Ganache de chocolat noir et chocolat au lait parfumée à la bière noire; enrobée de chocolat noir.

