

# AU PETIT PRINCE

PÂTISSIER • CHOCOLATIER • MACARONS

## Ganaches pure origine

lait



MADAGASCAR  
33%



CAMEROUN  
45%



RÉPUBLIQUE  
DOMINICAINE  
46%

noir



ÉQUATEUR  
66%



GHANA  
68%



VÉNÉZUÉLA  
72%



BÉLIZE  
75%

## Ganaches fruitées

lait



CITRONS VERTS  
DU BRÉSIL



PIÑA  
COLADA



EXOTIC  
GINGER

noir



CASSIS  
NOIRS DE  
BOURGOGNE



FRAMBOISES  
DE SERBIE



ORANGES  
DE SÉVILLE

## Pralinés

lait



NOISETTES  
CROUSTILLANT



ROCHER  
AMANDES



SEL NOIR  
D'HAWAÏ



COCO  
DE CÔTE  
D'IVOIRE



SEIGLE  
TORRÉFIÉ



PUR  
AMANDES

noir



NOISETTES  
CROUSTILLANT



ROCHER  
AMANDES



SARRASIN  
BRETON  
GRILLÉ



MAÏS  
GRILLÉ



BLÉ MALTÉ  
GRILLÉ



PUR  
AMANDES

## Ganaches infusées

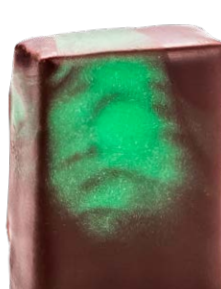
lait



CAPPUCCINO



THÉ DE  
LA PAGODE  
(bleuets, citronnelle,  
goji, grenade)



THÉ VERT  
MENTHE  
CRÊPE DU  
MAROC



THÉ DE  
BROCÉLIANDE  
(sureau, mûre,  
framboise)

## Ganaches épicées

lait



VANILLE DE  
MADAGASCAR



CARAMEL  
FLEUR  
DE SEL



CANNELLE  
DE JAVA



BHARAT DE  
TUNISIE



ANIS VERT  
DU LIBAN



BLANC  
MANGER  
DES  
ANTILLES

## Authentik



ÉCUREUIL



NOUNOU



NOISETTES  
ETC



VALENCIA

À conserver entre 16 et 20°C, à l'abri de l'humidité et des sources de chaleur, le chocolat n'aime pas le soleil ! Ne pas mettre au réfrigérateur. Bonne dégustation !

RD RELAIS  
DESSERTS



www.aupetitprince.fr