

Nos chocolats contiennent beaucoup d'amour, mais aussi : du chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, traces de lecitine de soja), de la **crème**, des miels, du chocolat au **lait** (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier et écrémé), du sucre, du **beurre**. Ils se conservent dans un endroit sec, frais, à l'abri de la lumière, et se dégustent dans les cinq semaines qui suivent leur achat.

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

44 rue Charles de Gaulle • 42300 Roanne  
3 Rue de l'Artisanat • 42120 Le Coteau

Boutique en ligne : [www.bertrandchocolatier.com](http://www.bertrandchocolatier.com)  
04 77 70 80 98



@bertrandchocolatier

*Attention : Bertrand Chocolatier décline toute responsabilité quant à l'excès de plaisir occasionné par la dégustation de ces chocolats.*

BERTRAND CHOCOLATIER  
— ROANNE —

LES MIELS

# LES MIELS



## MIEL DE CÉDRAT

Ganache noire aux miels de cédrat et de citronnier. Très aromatique, ce chocolat est un voyage vers le sud et le soleil. Sa ganache légèrement acidulée laisse toute sa place au plaisir des agrumes.



## MIEL DE MENTHE

Ganache noire au miel de menthe. Sauvage, mais harmonieux, ce chocolat dompte la menthe pour la rendre seulement douce et rafraichissante.



## MIEL DE LITCHI

Ganache noire et lait au miel de litchi. Très doux mais très fruité, ce chocolat onctueux est à la fois précis et complexe. Gourmand et réconfortant.



## MIEL DE LEATHERWOOD

Ganache noire au miel de Leatherwood, arbre endémique de Tasmanie. Un chocolat aux accents de fruit de la passion qui étonne, et réveille les papilles, quand sa longueur en bouche prolonge le plaisir.



## MIEL DE THYM ROSE

Ganache noire au miel de thym rose. Au cœur du désert de Los Monegros, en Aragon, le miel se fait floral. Bertrand en fait un chocolat doux et puissant, qui laisse en fin de bouche des arômes de foin sec et de fruits.



## MIEL DE MAQUIS

Le meilleur de la Corse, dans sa typicité et sa diversité. Les bruyères, romarins, lavandes, fêrues, cistes, myrtes offrent dans ce chocolat puissant et complexe un florilège de saveurs.

*Pour une meilleure découverte de toutes leurs saveurs, nous vous invitons à déguster ces chocolats dans l'ordre, dans le sens de la lecture. Tous nos chocolats sont fabriqués par nous-mêmes avec amour. Aussi, si l'une de ces références vient à manquer dans notre coffret, nous faisons appel à votre mansuétude.*