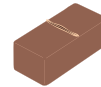




Nos emballages sont élaborés à partir de matériaux recyclés et sont entièrement recyclables. Alors, à vous de jouer !

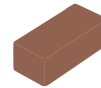
LES GRANDS CRUS



GANACHE LAIT
DE FOIN 38%



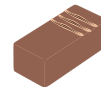
GANACHE NOIRE
PAPOUASIE
NOUVELLE GUINÉE 70%



GANACHE LAIT
CRIOLLO DE
MADAGASCAR 43%



EXCEPTIONNELLE,
GANACHE NOIRE
TRINITARIO DE
JAMAÏQUE 73%



GANACHE LAIT
MARACAÏBO 49%

LES PRALINÉS



PRALINÉ CRUNCHY
NOISETTE DU PIÉMONT



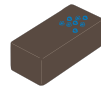
PRALINÉ GOURMAND
NOISETTE DU PIÉMONT
ENROBÉ LAIT



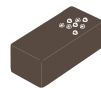
PRALINÉ FIN
AMANDE DE VALENCIA

Le conseil de Bertrand :
Conservez vos chocolats à
température ambiante et
dégustez-les avant que
quelqu'un d'autre ne le fasse.

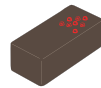
LES ÉPICÉS



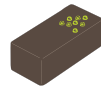
GANACHE NOIRE
AU POIVRE
TIMUT DU NÉPAL



GANACHE NOIRE
INFUSION FÈVE DE
TONKA



GANACHE NOIRE
INFUSION SAFRAN



GANACHE NOIRE
INFUSION CARDAMOME



GANACHE NOIRE
INFUSION VANILLE DE
TAHITI

LES GOURMANDS



CUL CUL LA PRALINE
À LA PRALINE DE CHARLIEU



GANACHE NOIRE
RHUM RAISIN



GANACHE NOIRE
MIEL DE THYM ROSE

Tous nos chocolats contiennent beaucoup d'amour, mais aussi...
Pour les chocolats noirs : du chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao et traces de lécithine de soja), des sucres, du **beurre**, de la **crème** et les épices et ingrédients mentionnés dans le nom du chocolat.
Pour les chocolats au **lait** : du chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de lait entier et écrémé, traces de lécithine de soja), des sucres, de la **crème**, du **beurre**, de la pectine. Les pralinés sont élaborés avec du praliné (fruits à coque, sucre, traces de lécithine de tournesol), du chocolat noir et au **lait**, des sucres, du **beurre**, de la **crème**.

BERTRAND CHOCOLATIER



44, rue Charles de Gaulle • 42300 ROANNE
04 77 78 80 98



3, rue de l'Artisanat • 42120 LE COTEAU
04 77 78 03 40

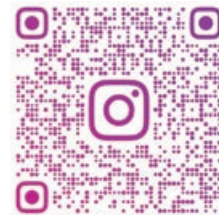


23, rue de Brest • 69002 LYON
04 78 82 29 07



Boutique en ligne :
www.bertrandchocolatier.com

Pour suivre toute l'actualité
de Bertrand Chocolatier,
les événements, les nouveautés,
les trucs de pro, les bons plans,
rien de plus simple !



Je suis devenu chocolatier par amour:

Depuis tout petit, mon parcours conte fleurette à la gastronomie. Ma liberté, je la dois à de belles rencontres, et sans doute à une certaine fantaisie personnelle, mais surtout à une grande rigueur technique, essentielle dans le processus de création. Après, c'est une histoire de coup de cœur, d'envies, et de rêves. Je crée des chocolats pour mettre en valeur tel fruit, ou telle épice. J'essaie de faire honneur aux matières premières hors norme que mes fournisseurs produisent. Puis je laisse l'épicurisme me guider...

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à déguster ces chocolats que j'en ai eu à les créer !



Bertrand

www.bertrandchocolatier.com



CITRON VERT
DU MEXIQUE



CITRON
DE NICE



ORANGE
DE SICILE



PASSION



CARAMEL
PASSION



YUZU



RÉGLISSE



COCO



FRAMBOISE



CASSIS NOIR
DE BOURGOGNE



CERISE



PISTACHE



LITCHI



RHUM
VANILLE



VANILLE

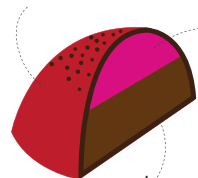


CACAHUÈTE

Le conseil de Bertrand : Conservez vos dômes à température ambiante et dégustez-les dans les trois semaines.

DÔMES

ENROBAGE *chocolat* criollo
POUR LA LONGUEUR EN BOUCHE



CONFIT
de fruit

POUR REVEILLER
les papilles

ganache
onctueuse
POUR LA DOUCEUR

Tous nos dômes contiennent beaucoup d'amour, mais aussi du chocolat noir Venezuela 70% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, et traces de lécithine de soja), du chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de lait entier & écrémé), du caramel (crème, glucose, saccharose), OU du chocolat blanc (beurre de cacao, sucre, poudre de lait entier, arôme naturel de vanille), de la crème, du lait concentré non sucré, du sorbitol, glucose et sucre, des purées de fruits, des fruits, du beurre, du citrate, de la pectine. Présence de rhum, de vanille, de pistache et de cacahuète dans les dômes éponymes. Nos décors sont faits à base non pas de colorants mais de denrées alimentaires colorantes (poudre de fruits, de légumes ou d'algues), de beurre de cacao et de chocolat blanc.

BERTRAND CHOCOLATIER

ROANNE

www.bertrandchocolatier.com