



Petit Castan

Fine ganache chocolat noir de Sao Tomé (75%)



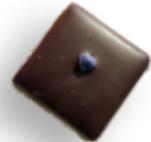
Arriba d'Equateur

Ganache chocolat Arriba d'Equateur (72%)



Tarfaya - Gap Juby

Ganache infusion menthe fraîche, chocolat de Bolivie (68%)



Garonne

Ganache cassis, violette et chocolat de Madagascar (68%)



Palet Or Espresso

Ganache au café d'Equateur, chocolat noir du Venezuela



Zest

Ganache zest et pulpe de citron, chocolat noir de Bolivie



Soleil Noir

Ganache noire, écorces d'orange macérées au Grand Marnier



Diamant Cointreau

Ganache au Cointreau et chocolat de Sao Tomé



Secret

Ganache chocolat au lait de Costa Rica et infusion de thé fleuri



Macha Thé

Ganache blanche au thé vert japonais



Briquette

Ganache lactée noisettes au chocolat au lait de Rép. Dominicaine (42%)



Petit Prince

Nougatine tendre sur un fond praliné enrobage noir



Craquelin - N&L

Praliné amande à l'ancienne et feuilleté, recette croustillante



Granduja - N&L

Gianduja aux noisettes torrifiées, recette fondante



Praliné Coco - N&L

Praliné amande à l'ancienne noix de coco torrifiée



Rocher praliné - N&L

Délicieux praliné "confiseur" amandes et noisettes chocolat et éclats d'amandes



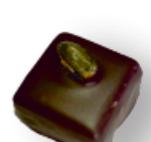
Ristretto - N&L

Praliné amandes à l'ancienne et mini éclats de café torrifié



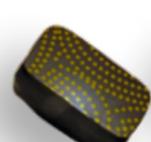
Clément de Gao

Pâte d'amande fondante, clémentines confites, chocolat noir



Amande Pistache

Fine pâte d'amande fondante, pâte et éclats de pistache



Gemgem - N&L

Pâte d'amande, gingembre confit zest de citron



Cabosse

Caramel, gingembre frais, cardamome infusée



Solidou

Caramel, beurre et sel de Guérande



Coeur Provençal

Caramel fondant aux amandes



Toulousaine

Cassonade aux figues, miel, noix A.O.C. du Périgord



Framboisissimo

Pâte de fruits aux framboises et chocolat noir



Orangettes

Lamelles d'écorces d'orange bio et enrobage noir



Gingembrettes

Gingembre confit et enrobage noir



Mendiant Toulousain - N&L

Amandes, noisettes, pistaches et pétales de violette

Liste des allergènes

- Anhydride sulfureux & sulfites (E220)
- Soja (lécithine)
- Fruits à coque
- Gluten

Informations supplémentaires

- Lait (ou crème)
 - Fine présence d'alcool
- Enrobage Noir 70% cacao, Sao Tomé & Ghana
Enrobage Lait 43% cacao, Ghana

Dégustation

Nous vous conseillons de déguster nos chocolats à température ambiante (maximum 24°).

“Pour bien les apprécier : n’hésitez pas à les observer, les sentir, et les croquer puis laisser fondre... doucement.”

Scannez ce **QR Code** pour accéder à la liste complète de nos recettes !



Castan

■■■■■ chocolatier

188, avenue Saint-Exupéry, Toulouse
05.61.54.00.25 • contact@chocolatier-castan.fr

www.chocolatier-castan.fr



Conservation

Nous vous conseillons de conserver ces chocolats dans un endroit frais (21°C) et sec, à l’abri de la lumière et des odeurs indésirables. Pour préserver toutes leurs saveurs, nous vous recommandons de les consommer dans les 3 à 4 semaines suivant l’achat.



Chocolats préparés le :

TAJUN

Carte des Saveurs

Castan

■■■■■ chocolatier