Les Manons
tendrement vôtres

La *très grande tradition*
du chocolat belge.
Pour les amateurs de *crémeux*
et de *tendresse*.



Crème au beurre à la vanille
et sa noisette caramélisée



Crème au beurre aux noisettes et praliné aux noisettes, chocolat au lait 35% de cacao et éclats de noisettes torréfiées



Duo praliné noisettes, crème au beurre au café et sa noisette caramélisée



Duo crème au beurre aux pistaches et praliné aux noisettes et éclats de graines de courge, chocolat noir 60% de cacao et éclats de pistaches

CACAO DE NOTRE PLANTATION



Praliné aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat noir 60% de cacao



Praliné aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat au lait 36% de cacao



Praliné aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat blanc caramélisé



Praliné aux amandes et éclats d'amandes, chocolat blanc

Les Rochers
incontournables pralinés

Le praliné *croustillant*
de cette recette en
a fait un grand classique
de notre *maison.*

Les Palets
grandes origines

Venezuela, Saint-Domingue,
Équateur, Sao Tomé...
C'est beaucoup plus que du chocolat
c'est un *voyage inoubliable !*



Ganache de chocolat noir au cacao fruité de Saint-Domingue, chocolat au lait 36% de cacao



Ganache aromatique de chocolat noir au cacao d'Équateur, chocolat blanc caramélisé



Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Venezuela, chocolat noir 70% de cacao



Puissante ganache de chocolat noir au cacao de Sao Tomé, chocolat blanc

Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. *Prix de vente TTC maximum.

Boite de 240 g
4 recettes
16 Manons
~~16€20~~ 11€45*

Boite de 250 g
4 recettes
24 Rochers
~~21€90~~ 17€15*



Boite de 250 g
4 recettes
24 Palets
~~21€90~~ 17€15*

Les Dubaï Style
irrésistibles

Succombez à la star du moment, le chocolat Dubaï Style. Un contraste entre la douceur légèrement fruitée du cacao avec l'élégance et le raffinement du praliné aux amandes associé à la pistache. Le kadaïf, comme une dentelle croustillante, apporte une touche aérienne à cette composition gourmande.



CACAO DE NOTRE PLANTATION

Boite de 250 g
2 recettes - 12 chocolats au lait, 8 chocolats blancs

20 Dubaï Style

~~16€20~~ **11€45***





Les Divins Desserts
divinement surprenants

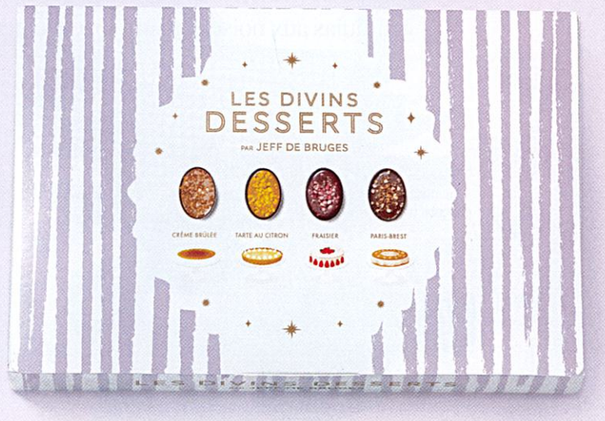
Quand l'art de la pâtisserie s'unit à la finesse de la chocolaterie, chaque *Divin Dessert* devient une expérience gourmande unique. Laissez-vous emporter par une explosion de saveurs et de textures, où la gourmandise se mêle à l'inattendu.

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Boite de 245 g
4 recettes

24 Divins Desserts

~~16€20~~ **11€45***



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. *Prix de vente TTC maximum.

Les Giandujas
joyeux et fondants



Nouvelle recette encore plus fondante !

Avec des éclats de noisettes torréfiées et des inclusions gourmandes, les nouveaux giandujas aux noisettes sont joyeusement et divinement fondants.



Gianduja chocolat noir



Gianduja framboise & meringue



Gianduja pistache



Gianduja chocolat au lait

Boite en métal de 260 g
4 recettes

28 Giandujas

~~25€80~~ **20€50***



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. *Prix de vente TTC maximum.

Boite de 350 g
4 recettes

30 truffes de Bruxelles

~~29€50~~ 21€25*



CACAO DE NOTRE PLANTATION

Les Truffes
les trésors de Bruxelles

Gourmandises incontournables des fêtes,
nos truffes de Bruxelles sont le fruit d'un *savoir-faire unique*.



Chocolat noir 60% de cacao
mangue et passion

Chocolat au lait 35% de cacao
Équateur

Chocolat noir 60% de cacao
Équateur

Chocolat noir 60% de cacao
et éclats de brownie

Coffret en métal de 360 g
28 recettes

30 chocolats

~~38€90~~ 28€90*



Les Chocolats
iconiques de Jeff

Un élégant coffret *en métal* présentant une sélection
des recettes *les plus emblématiques* de notre maison.
Un coffret *chic et gourmand.*



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. *Prix de vente TTC maximum.