

COMPTOIR DU CHOCOLAT BY C/L

NOS CHOCOLATS

• MICHEL CLUIZEL •



Notre sélection de chocolats :



Cacaogusto (noir)

- Ganache chocolat noir 72% de cacao
- 72 % dark chocolat ganache



Cacaograndé (noir)

- Ganache chocolat noir 85% de cacao
- 85 % dark chocolat ganache



Cacaoforté (noir)

- Ganache chocolat noir 99% de cacao
- 99 % dark chocolat ganache



Palet el jardin (noir)

- Ganache au chocolat de la **Plantation 'El Jardin'** (Colombie).
- Ganache with **'El Jardin', Plantation** chocolate (Colombia).



Palet la laguna (noir)

- Ganache chocolat au chocolat de la **Plantation 'Mokaya'** (Mexique).
- Ganache with **'Mokaya', Plantation** chocolate (Mexico).



Palet passion (noir)

- Ganache à la pulpe de fruit de la passion, enrobée de chocolat noir.
- Dark chocolat ganache with passion pulp.

Notre sélection de chocolats :



Palet mokaya (lait)

- Ganache au chocolat de la **Plantation 'Mokaya'** (Mexique).
- Ganache with 'Mokaya', **Plantation** chocolate (Mexico).



Palet d'or (lait)

- Ganache au chocolat de la **Plantation 'Mangaro'** (Madagascar).
- Ganache with 'Mangaro', **Plantation** chocolate (Madagascar).



Truffe à la crème

- Ganache à la crème et au chocolat de **Plantation 'Riachuelo'** (Brésil)
- Ganache with cream and **Plantation** chocolate (Brasil)



Framboisine (noir)

- Ganache au chocolat de la **Plantation 'Riachuelo'** Brésilé sur lit de framboise
- Ganache with 'Riachuelo' **Plantation** chocolate (Brazil) over raspberry.



Guérande (noir)

- Pâte d'amandes et pistaches décoré d'une pistache.
- Almond paste and pistachio decorated with a pistachio.



Malaga (noir)

- Ganache au chocolat de la **Plantation 'Los Anconès'** sur lit de marmelade de citron.
- Ganache with 'Los Anconès' **Plantation** chocolate, over lemon marmelade.

Notre sélection de chocolats :



Calypso (lait)

- Pralinés amandes et noisettes caramélisées, saupoudré d'amandes.
- Praliné with caramelized almonds and hazelnuts sprinkled with almond grains.



Calypso (noir)

- Pralinés amandes et noisettes caramélisées, saupoudré d'amandes.
- Praliné with caramelized almonds and hazelnuts sprinkled with almond grains.



Monaco (noir)

- Gianduja intense à la fleur de sel et éclats de noisettes caramélisées.
- Intense gianduja with fleur de sel and caramelized hazelnut bits.



Sultane (lait)

- Noisette grillée, gianduja vanille, décorée d'une rosace au gianduja.
- Roasted hazelnut and vanilla gianduja decorated with a gianduja rosette.



Cassandre (noir)

- Coquille nougatine fourrée praliné amandes et noisettes.
- Croquant shell filled with almond and hazelnut praliné.



Pomme de pin (lait)

- Gianduja vanille
- Gianduja with vanilla

Notre sélection de chocolats :



Palet praliné (noir)

- Pralinés à l'ancienne feuilleté amandes et noisettes.
- Almond and hazelnut crunchy praliné.



Bergerac (lait)

- Pralinés amandes et noisettes caramélisées, saupoudré d'amandes.
- Praliné with caramelized almonds and hazelnuts sprinkled with almond grains.



Craque blanc

- Pralinés feuilleté amandes et noisettes.
- Almond and hazelnut crunchy praliné.



Craque spéculoos

- Pralinés spéculoos.
- Praliné with speculoos



Guérande (lait)

- Caramel tendre au beurre salé de guérande.
- Soft caramel with guérande salted butter.



Guérande (noir)

- Caramel tendre au beurre salé de guérande.
- Soft caramel with guérande salted butter.

Notre sélection de chocolats :



Champignon caramel

- Pied en caramel, tête de nougatine. Enrobé de chocolat blanc et noir.
- Foot made of caramel, top of croquant with white and black chocolate.



Colombien (noir)

- Pralinés amandes et noisettes au café broyé, décor en chocolat noir/café.
- Almond and hazelnut praliné, dark chocolate and coffee decoration.



Tabor (lait)

- Praliné pur noisettes décoré d'une noisette caramélisée.
- Pure hazelnut praliné decorated with roasted hazelnut.



Théobroma (lait)

- Praliné amandes et noisettes avec grué de cacao, décoré d'une cabosse.
- Almond and hazelnut praliné with cacao nibs, decorated with chocolate pod.



Crème brûlée (noir)

- Ganache au beurre caramélisé.
- Ganache with caramelized butter.



Praliné des aïeux

- Pralinés 50% amandes et noisettes caramélisées broyé gros grains.
- 50% coarse-grained almond and hazelnut praliné.

Notre sélection de chocolats :



Rocher Blanc

- Praliné à l'ancienne amandes et noisettes avec grains d'amandes grillés.
- Old-style almond and hazelnut praliné with roasted almond grains.



Palet (ivoire)

- Ganache chocolat au café broyé, décorée d'une pointe d'or.
- Chocolate ganache with ground coffee, decorated with a dash of gold.



Guignette (noir)

- Griotte avec noyau vieillie de Kirsch (queue non comestible)
- Morello cherry with pit aged in Kirsch (inedible stalk)



Jéricho (noir)

- Chocolat noir 72%, garni d'un Gianduja noisette au accent de vanille de bourbon.
- 72% dark chocolate, garnished with hazel-nut Gianduja with boubon vanilla accent.



Aphrodite (ivoire)

- Praliné fruits rouges au poivre de Sichuan, note de crème à la framboise, biscuit framboise fraîche acidulé, épicée.
- Red berry praline with Sichuan pepper, creamy note raspberry, biscuit and fresh tangy raspberry spicy.



Mini-Florentin (noir)

- Amandes grillées, miel, zestes d'orange fruits confits, nappage chocolat noir.
- Roasted almonds, honey, oranges peel and candied fruits, coated with dark chocolate.

Notre sélection de chocolats :



Mendian (lait)

- Chocolat lait 38% de cacao, décoration amande et noisette torréfiées orange confite et raisin.
- Milk chocolate 38% discs decorated with roasted almond and hazelnut, candied orange and sultana.



Mendian (noir)

- Chocolat noir 66% de cacao, décoration amande et noisette torréfiées orange confite et raisin.
- Dark chocolate 66% discs decorated with roasted almond and hazelnut, candied orange and sultana.



Mendian (blanc)

- Chocolat blanc, décoration amande et noisette torréfiées orange confite et raisin.
- White chocolate discs decorated with roasted almond and hazelnut, candied orange and sultana.



Aiguillette d'orange

- Écorce d'orange confite, enrobée de chocolat noir.
- Candied orange peel, coated with dark chocolate.



Citronette

- Écorce de citron confite, enrobée de chocolat noir.
- Candied lemon peel, coated with dark chocolate.



Gingembre confit

- Écorce de gingembre confit, enrobée de chocolat noir.
- Candied peel, coated with ginger dark chocolate.