

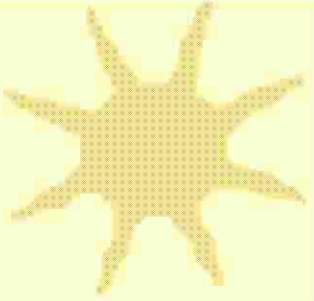
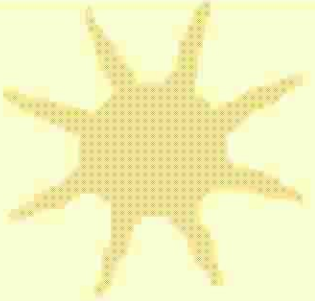
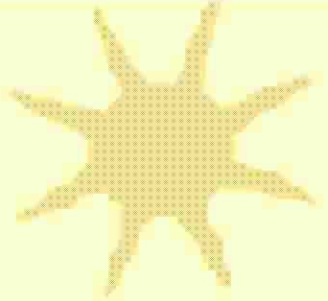
Product Variety

Not only pralines



Extensive variety of pralines

- ★ more than 100 different recipes
- ★ constant development of new products
- ★ a variety to suit different tastes
- ★ pralines filled with a variety of ganache, caramel, praliné, fruits, flowers, teas and nuts.





Partial catalogue of pralines



LE PISTACHIER
Le mariage onctueux de la pâte d'amande et de la pistache Almonds and pistachios marzipan.



LA BADIANE
Les arômes du pain d'épices doucement mêlés à une tendre ganache Gingerbread spices



LA FEUILLE
L'accord aromatique entre ganache noire et miel Nougat and honey



LE CITRONNIER
La note vive et subtile du citron vert dans une ganache noire Lime in a dark chocolate ganache



CARAMEL AU BEURRE SALÉ
La finesse d'un caramel au beurre salé, tendre, surprenant et délicat en bouche avec un air de Bretagne. Salty butter caramel



GANACHE ST. RAPHAËL
Un Bouquet de fleurs et de fruits frais pour cette ganache exquise au Géranium et au cassis. Blackberries and geranium



LA FÈVE DE CACAO
Les noisettes du Piémont enveloppent le pralin de cette bouchée veloutée. Roasted and caramelized almonds and Piedmont hazelnuts



EXQUIT LAIT
La simplicité d'un chocolat au lait fondant dans la bouche. Natural ganache with milk



SAMBA
Les notes festives des fleurs, des fruits et des herbes aromatiques. Sompneux ! Exotic infusion of flowers, fruits and herbs



LA GRIOTTINE
Les griottes coquines s'encaillètent au Brandy. Brandy-infused tart cherries



Partial catalogue of pralines



LE COINTREAU
L'arôme capiteux du Cointreau se mêle au caramel dans une robe au lait... Cointreau-flavored caramel

QUATRE FRERES
Quatre noisettes caramélisées du Piémont au chocolat noir et lait Dark / milk chocolate-dipped caramelized Piedmont hazelnuts



NOUGAT DE MONTELMAR
Hommage au roi des nougats qui se drapé avec élégance de chocolat noir Dark chocolate coated nougat of almonds and pistachios

LE FIGUIER
La volupté d'une ganache de figues fraîches flambée au Porto. Un charme envoiçant. Ganache of figs soaked and flambéed in Porto



L'AMANDIER
L'alchimie parfaite des noisettes du Piémont caramélisées et des amandes Marzipan of almonds and caramelized Piedmont hazelnuts



LE CREUSOIS
La tenue onctueuse de cette bouchée à la crème de marrons confits est séduisante Cream of candied chestnuts

IRISH CREAM
Un air de café irlandais, corsé et doux à la fois Irish coffee



PALAIS OR
Une somptueuse et puissante ganache noire adoucie de vanille Bourbon Dark granulated ganache with Bourbon vanilla



LE GINGEMBRE
Une ganache embaumée de gingembre frais et confit Ganache of fresh and candied ginger



FONTAINEBLAU
Tout le savoir-faire de Genache au service d'une ganache pralinée maison Our own praliné.



Partial catalogue of pralines



LA COQUE

*Une ganache à la vanille Bourbon, douce, tendre et parfumée
Tender and perfumed Bourbon vanilla ganache*



ORANGE SANGUINE

*Une touche subtile et fraîche pour ce petit pain parfumé à l'orange
Blood orange infusion*



CABOSSE

*Ganache corsée au grué de cacao et sa liqueur
Coarse ganache with granulated cocoa beans and liqueur*



DÉLICE DE MASSEPAIN

*Le naturel gourmand d'un massépain naturel aux fruits secs
Marzipan delicacy with dried fruits*



LA FRAISE

*Une mélodie d'été jouée sur la fraise fraîche et sa liqueur assortie
Fresh strawberries and strawberry liqueur*



CLAIR OBSCUR

*Effilées ou en pralin maison, les amandes se conjuguent dans cette bouchée au lait
Our own praline of almonds and stoned almonds*



PETIT NORMAND

*Miel de lavande et Gianduja pour un accord subtil et rien que le meilleur!
Honey and lavender gianduja*



PICASSO À LA FRAMBOISE

*Une ganache de framboises fraîches pour un festival saououreux et exquis
Fresh raspberries ganache*



ORANGETTES

*Lamelles de zestes d'oranges confites, finement enrobées de chocolat noir
Chocolate-dipped candied orange strips.*



LE GRAIN

*La saveur corsée d'une ganache espresso 100% Arabica
Espresso coffee ganache*



Partial catalogue of pralines

LE CREUSOIS

*La tenue onctueuse de cette bonbon à la crème de marrons confits est séduisante.
Cream of candied chestnuts*



IRISH CREAM

*Un air de café irlandais, corsé et doux à la fois.
Irish coffee*



PALAIS OR

*Une somptueuse et puissante ganache noire adoucie de vanille Bourbon.
Dark granulated ganache with Bourbon vanilla*



LE GINGEMBRE

*Une ganache embaumée de gingembre frais et confit.
Ganache of fresh and candied ginger*



FONTAINEBLAU

*Tout le savoir-faire de Génaveh au service d'une ganache pralinée maison.
Our own praliné.*



LE COINTREAU

*L'arôme capiteux du Cointreau se mêle au caramel dans une robe au lait...
Cointreau-flavored caramel*



QUATRE FRERES

*Quatre noisettes caramélisées du Piémont au chocolat noir et lait.
Dark 1 mile chocolate-dipped caramelized Piedmont hazelnuts*



NOUGAT DE MONTELLIMAR

*Hommage au roi des nougats qui se drapé avec élégance de chocolat noir.
Dark chocolate coated nougat of almonds and pistachios*



LE FIGUIER

*La volupté d'une ganache de figues fraîches flambée au Porto.
Un charme envoiçant.
Ganache of figues soaked and flambéed in Porto*



L'AMANDIER

*L'acheminé parfaite des noisettes du Piémont caramélisées et des amandes.
Marzipan of almonds and caramelized Piedmont hazelnuts*





Partial catalogue of pralines

LE CREUSOIS

*La tenue onctueuse de cette bonbon à la crème de marrons confits est séduisante
Cream of candied chestnuts*



IRISH CREAM

*Un air de café irlandais,
corsé et doux à la fois
Irish coffee*



PALAIS OR

*Une somptueuse et puissante ganache
noire adoucie de vanille Bourbon
Dark granulated ganache with
Bourbon vanilla*



LE GINGEMBRE

*Une ganache embaumée
de gingembre frais et confit
Ganache of fresh and
candied ginger*



FONTAINEBLAU

*Tout le savoir-faire de Génaveh au
service d'une ganache pralinée maison
Our own praliné.*



LE COINTREAU

*L'arôme capiteux du Cointreau se mêle
au caramel dans une robe au lait...
Cointreau-flavored caramel*



QUATRE FRERES

*Quatre noisettes caramélisées
du Piémont au chocolat noir et lait
Dark / milk chocolate-dipped
caramelized Piedmont hazelnuts*



NOUGAT DE MONTELLIMAR

*Hommage au roi des nougats qui se
drape avec élégance de chocolat noir
Dark chocolate coated nougat
of almonds and pistachios*



LE FIGUIER

*La volupté d'une ganache de
figues fraîches flambée au Porto.
Un charme envoiçant.
Ganache of figues soaked
and flambéed in Porto*



L'AMANDIER

*L'acheminée parfaite des noisettes
du Piémont caramélisées
et des amandes
Marzipan of almonds and
caramelized Piedmont hazelnuts*





Partial catalogue of pralines



ART DÉCO PASSION
Notes fruitées et délicates pour cette ganache au fruit de la passion Fresh passion fruit ganache.

LA CANNELLE
Un somptueux cru de chocolat d'origine Papua abrite une ganache à la cannelle Cinnamon-spiced Papua-originaled milk chocolate ganache



LA MENTHE
Délice de ganache à la menthe fraîche, odorante et subtile Fresh mint ganache

LE TRIANGLE CAFÉ
Un praliné corsé aux vrais grains de café Coffee praliné accentuated by a real coffee grain



DÉLICE DE MASSEPIN AU ZESTE D'ORANGE
L'onctuosité d'un massépain tendre relevé de zeste d'oranges confites Orange flavored marzipan delicacy

COLLECTION DE THÉS

Lorsque les plus grands thés du Monde concluent des alliances sublimes avec un chocolat Grand Cru de Madagascar...



Déclinaisons autour de l'Earl Grey à la bergamote, du thé au

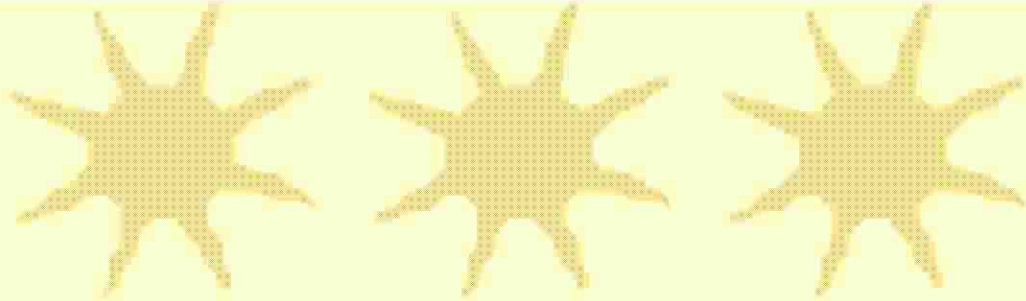
jasmin, à la menthe, à l'orange sanguine, au citron, au Matcha du Japon et de l'incontournable thé de Ceylan. Un plaisir unique, une découverte inoubliable.

Tea collection based on Madagascar-originaled dark chocolate: Earl Grey, Mint, Jasmine, Matcha, Blood Orange, Lemon, Ceylon

NOISETTINE
Un classique revisité de chocolat au praliné de noisettes du Piémont Praliné of Piedmont hazelnuts



LA ROSE
Le mélange d'un chocolat amer avec des huiles essentielles de rose et une confiture de pétales de roses. Very dark chocolate mixed with rose essence oil and rose-petals confiture.





We offer special collections

★ The Romantic
Collection

LA COLLECTION
ROMANTIQUE

Orange sanguine

Fruit de la passion

Cassis Géranium

Cammel

*Grand Cru de Madagascar
et vanille*

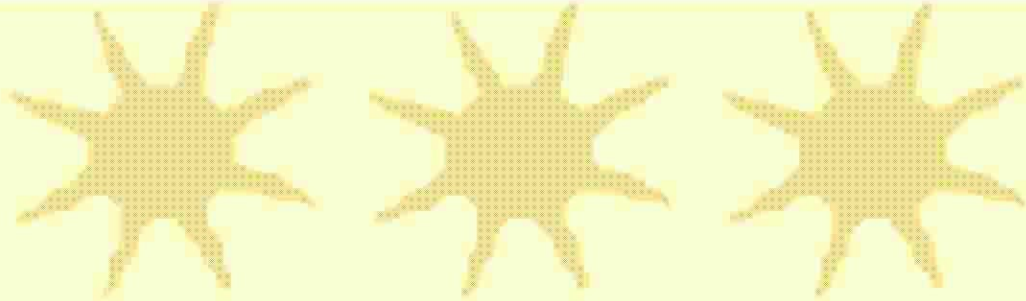
Rose



We offer special collections

★ **The Tea Collection**





We offer special collections

★ The Flower
Collection

- Hibiscus
- Lavender
- Poppy
- Violet
- Rose
- Blue Flower
- Geranium





Soya based ganache

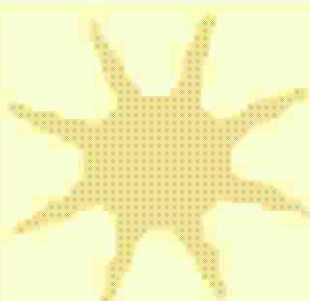
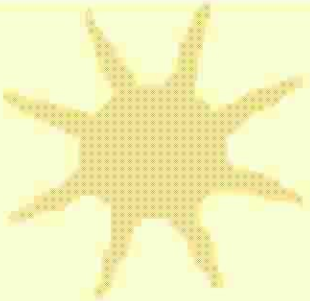
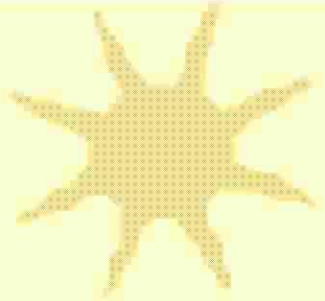
- ★ A line of lactose-free chocolate.
- ★ Ganchace is made on the basis of soya cream
- ★ All fillings and coating are 100% non-dairy





Sugar-free variety

- ★ A line of maltitol-based dark and milk chocolate
- ★ Dark and milk pralines
- ★ Solid and filled tablets



Design-
Taste is not enough



The Tea Collection



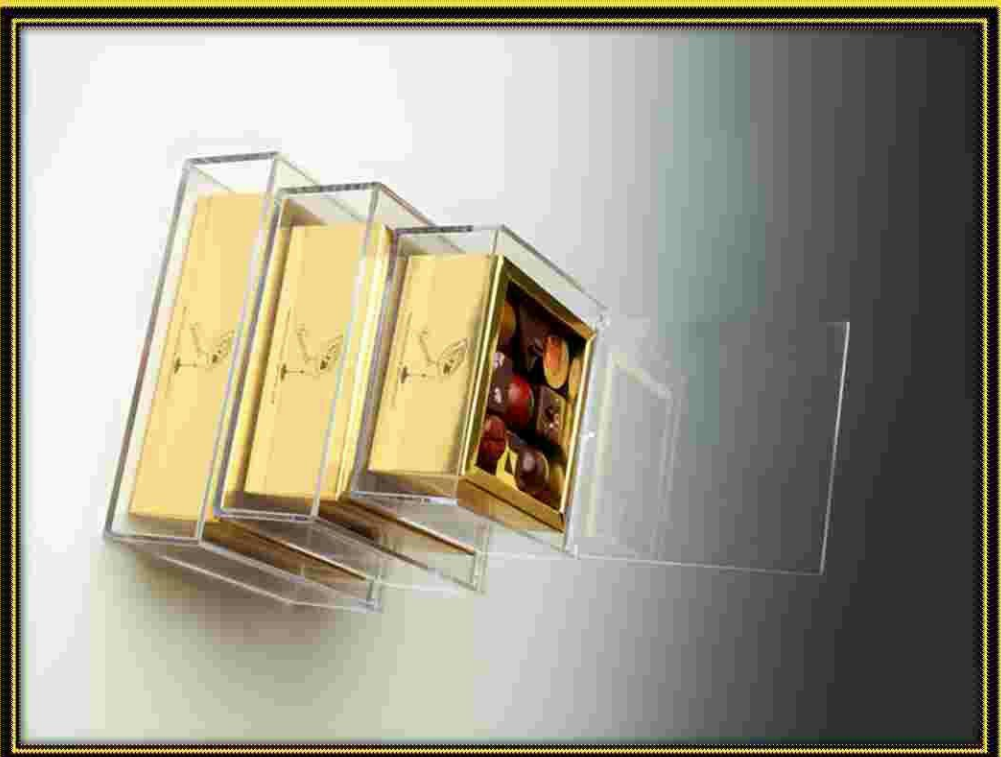


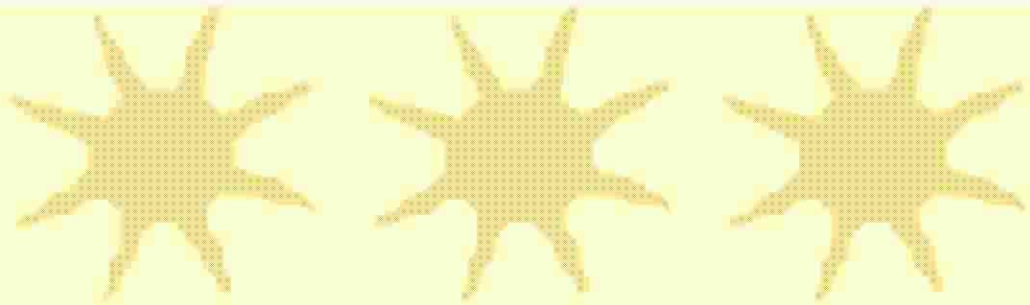
The Mikado





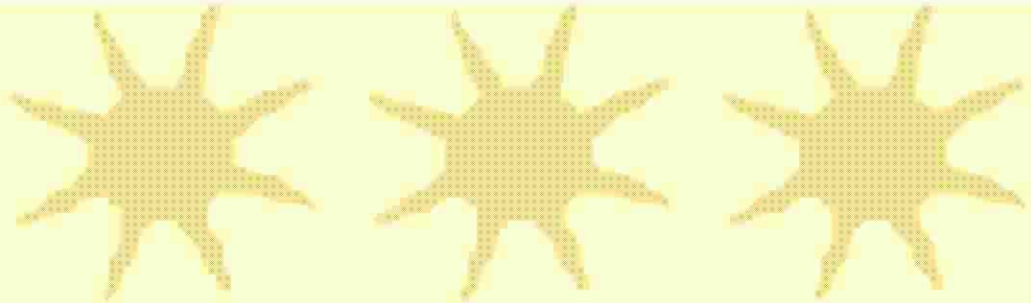
The Jewelry Box



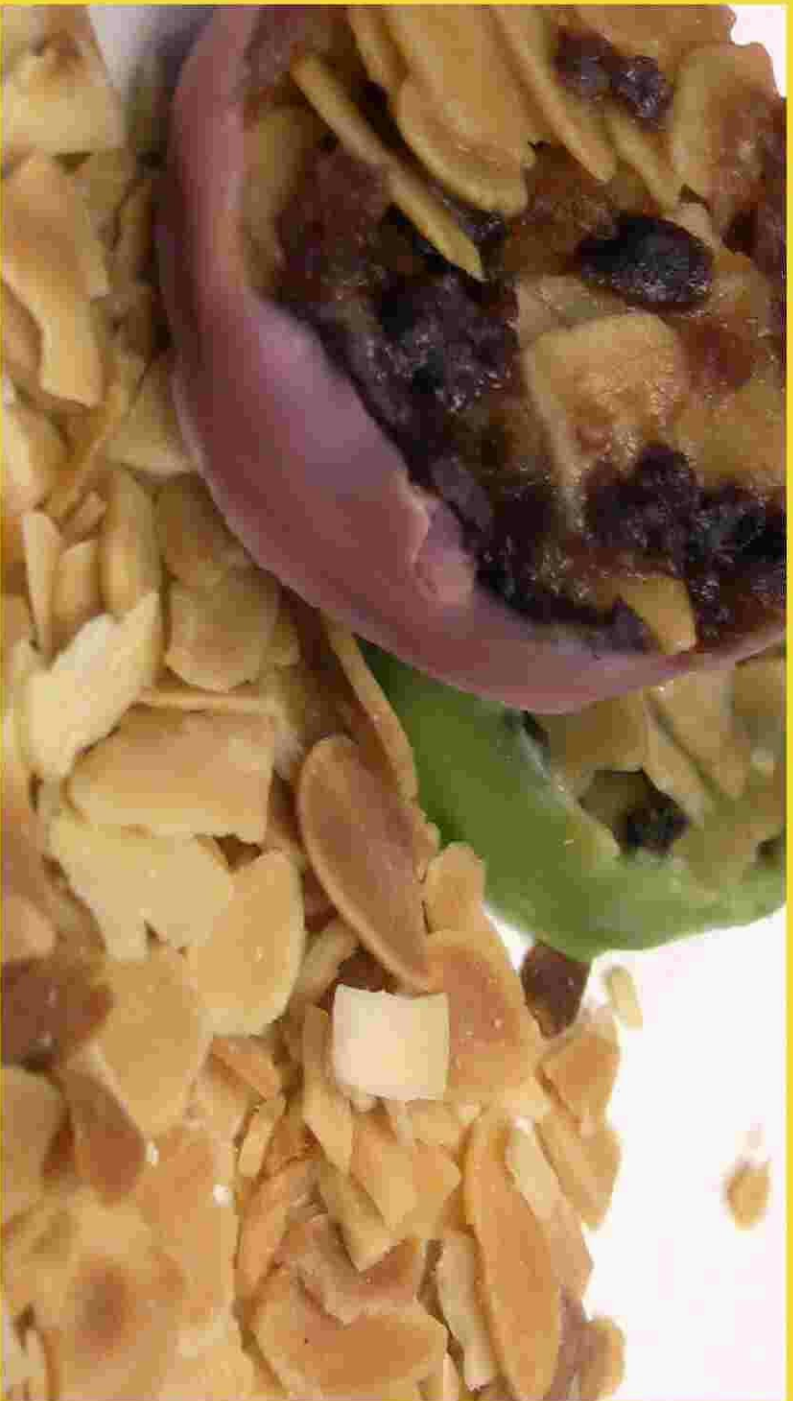


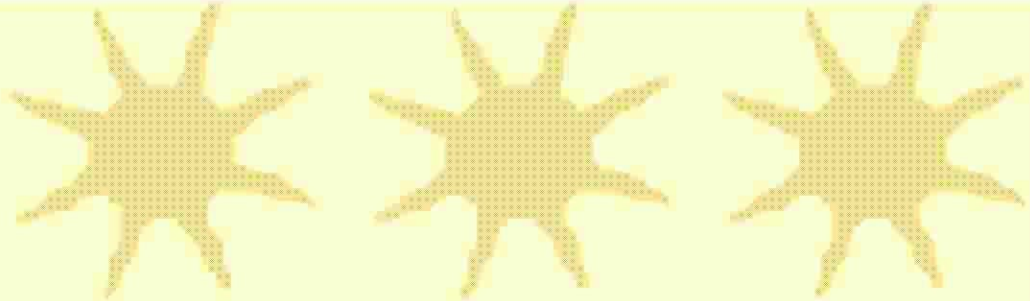
The all chccoclolate Maccarons





The Florentins





Other chocolate products



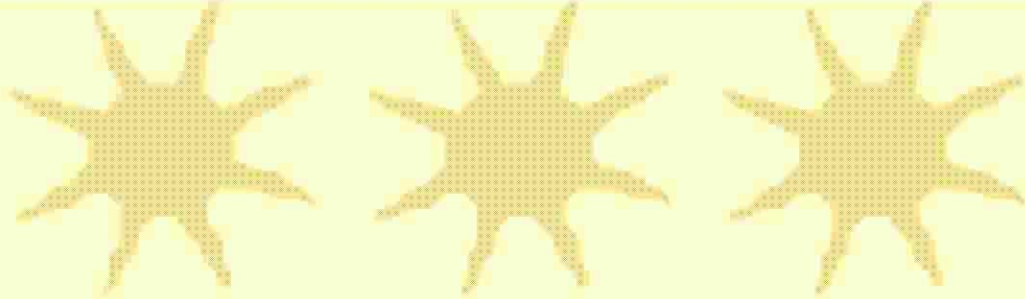
Caramelized Almonds



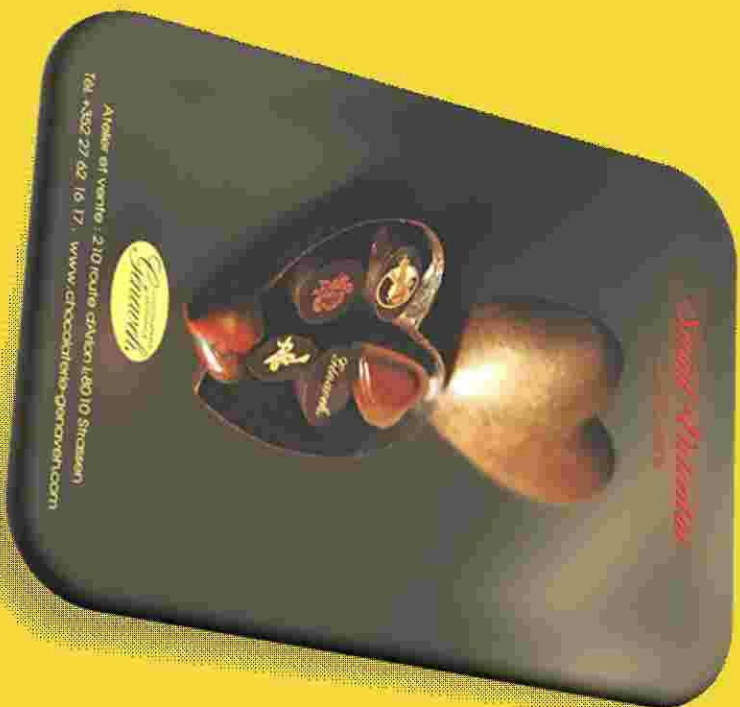
Caramelized Hazelnuts

Crispy thins: dark and milk caramelized sesame and linen, pistachio and almonds,





St. Valentinne



Chocolate moulded
heart filled with
pralines



