



- Nos chocolats se dégustent à une température ambiante de 18 à 20°C afin de développer au mieux leurs textures et leurs arômes
- Le chocolat est un produit fragile ; il est préférable de le conserver dans leur emballage d'origine dans un endroit sec à une température comprise entre 15 et 18°C

238 rue de la convention
75015 Paris

Tél. : 01 45 33 85 09

contact@laurent-duchene.com - www.laurent-duchene.com

2, rue Wurtz
75013 Paris

Tél. : 01 45 65 00 77



LES CHOCOLATS

Laurent Duchêne
P A R I S



*Perlia**
Ganache caramel
au beurre salé



*Bornéo**
Praliné à la noix de
coco caramélisées



Cassis
Ganache à la pulpe
et crème de cassis



Sésami
Praliné aux graines de
sésame caramélisées



*Favorite**
Praliné amande et
noisette finement
broyé



*Passionnata**
Ganache au fruit de
la passion et chocolat
au lait



Lactée
Ganache chocolat
lait au gianduja



*Feuillettine**
Praliné amande et
noisette croustillante



Magellan
Ganache à l'infusion
de thé Earl grey



Le Pralin
Praliné de caractère
aux éclats d'amande
caramélisées



Lime
Ganache aux zests et
jus de citron vert



Perle de Sicile
Ganache chocolat
blanc à la pistache
verte



Noisetine
Praliné onctueux
100% noisette



Ambroisie
Ganache à la pulpe
de framboise



Cuzco
Ganache nature
amère au chocolat
à 60%



Moka
Ganache au beurre
parfumée au café



Coco
Ganache chocolat
blanc à la noix de
coco

* enrobé chocolat noir ou lait