



CHOCOLATERIE PÂRIS

Artisan Chocolatier Glacier

BALLOTINS ET SACHET DE TRUFFES

TRUFFES EN BALLOTIN
250g, 375g & 500g

TRUFFES EN SACHET
150g



**RECETTE
INCHANGÉE**
DEPUIS
1950



PRODUITS
ARTISANAUX & NATURELS

Pur beurre de cacao

Sans huile de palme

Recettes à l'ancienne

MENDIANTS & COFFRETS DE PRALINÉS

**COFFRETS 26 OU 54 PRALINÉS
ENROBÉS DE CHOCOLAT**
230g & 500g



SACHET DE PRALINÉS
160g

COFFRETS DE MENDIANTS
150g

NOIR & LAIT

NOIR

LAIT



SACHET DE NOISETTES OU
D'AMANDES CARAMELISEES
150g

PÂTE À TARTINER
200g & 400g



SACHET DE 6 MINI-BÛCHES
210g

GRANDE BÛCHE PRALINÉE
200g



FRITURES DE NOËL
(Noir, lait, lait caramel, blanc, blond ou
mélange noir, lait et blanc)
Une sorte ou le mélange, au choix !
200g

OLIVES (Noir & vert)
Un coeur feuilleté caramélisé,
enrobé de chocolat
200g

ORANGETTES, CITRONNETTES
OU GINGEMBRETTES
Enrobées de chocolat noir
150g



TABLETTE DE PUR CHOCOLAT
Noir 70% et 100%, noir café, noir à
l'orange, lait, blond, lait caramel
& blanc
100g

Artisan Chocolatier & Glacier
Jérôme ROUXEL
+33 6 72 82 21 12
jerome.rouxel@chocolaterieparis.fr

ATELIER DE FABRICATION :
CHOCOLATERIE PÂRIS
45-3 rue Ampère
95300 Ennery

www.chocolaterieparis.fr