

Chocolat Lait



MANON
Ganache
infusée thé earl
grey Dammann



ESPARIAT
Ganache
cappuccino



CAMARGUAIS
Ganache chocolat
noir d'Equateur,
caramel à la fleur de
sel de Camargue



GARIGUE
Ganache
infusée au
romarin frais



PAGNOL
Ganache pure
origine Rép.
Dominicaine
46%

Nos ganaches et pralinés sont créés dans notre chocolaterie au Tholonet (13) avec tous les grands crus de cacaoyer, des crèmes, des épices infusées, mêlées aux saveurs de fruits plus ou moins torréfiées. Ces intérieurs raffinés sont ensuite enrobés de fin chocolat. Une véritable alchimie gourmande. Garantis pur beurre de cacao, nos chocolats s'apprécient à température ambiante. Nous vous recommandons de les conserver dans leur emballage au sec et au frais (15-16°C), et de les déguster dans les trois semaines qui suivent l'achat.

AIX-EN-PROVENCE - 67, cours Mirabeau - 04 42 38 19 69

LE THOLONET - Domaine l'Escapade - 04 42 66 90 91

VENELLES - 60, av. de la Grande Bégude - 04 42 66 45 14

LUYNES - av. Fortuné Ferrini - 04 42 54 46 62



contact@philippesegond.fr



Ph SEGOND
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
Pâtisserie | Chocolaterie | Confiserie

Esprit Chocolatier
à Aix-en-Provence

philippesegond.fr

Les Pralinés



VENTOUX
Praliné
amande 70%



SORMIOU
Praliné
noisette, éclats
de spéculoos



SEGUIN
Praliné
noisette
intense,
feuillantine



PITCHOUN
Praliné
noisette 66%

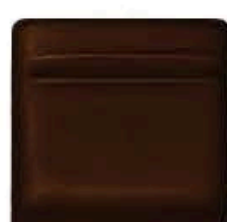


SICILE
Praliné à la
pistache



PIOU
Praliné
amande
noisette
croustillant

Chocolat Noir



VAN GOGH
Ganache pure
origine Rép.
Dominicaine
64%



CESAR
Ganache pure
origine Bélize
75%



MARIOLE
Ganache café
de sélection de
Bolivie Bio



MISTRAL
Ganache
chocolat noir
de Madagascar
64%, pâte
d'amande 52%



MAUSSANE
Ganache huile
d'olive AOC
Baux-de-
Provence



ESPIGAOU
Ganache
d'Equateur
65%, piment
d'Espelette



BONNIEUX
Ganache
banane
flambée



FANNY
2 nuances de
framboise



CEZANNE
Ganache Pure
Origine Madagascar
64%



NINETTE
Ganache
infusée vanille
de l'océan
Indien