



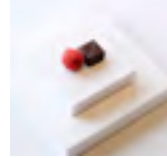
**CÉSAR**  
Ganache Pure Origine  
Bélize 75%  
*Eclats d'or fin*



**RENOIR**  
Ganache Pure Origine  
Vénézuéla 72%  
*3 traits droits*



**FIGON**  
Ganache Figue &  
Vin cuit Rasteau  
*Pointillés en diagonale*



**FANNY**  
2 nuances  
de framboise  
*2 traits courbés*



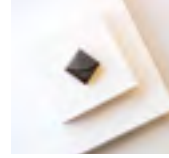
**MAUSSANE**  
Ganache Huile d'olive  
AOP Baux-de-Pce.  
*Ligne incurvée diagonale*



**ESPIGAOU**  
Ganache  
Piment d'Espelette  
*Poudré piment doux*



**MIA**  
Caramel  
au citron  
*Vert scintillant*



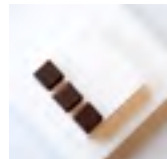
**MIRABEAU**  
Caramel  
à la noix de coco  
*Bleu scintillant*



**VAN GOGH**  
Ganache Pure Origine  
Rép. Dominicaine 64%  
*2 traits droits*



**CÉZANNE**  
Ganache Pure Origine  
Madagascar 64%  
*1 trait droit*



**NINETTE**  
Ganache infusée  
Vanille de l'océan Indien  
*Rayé en diagonale*



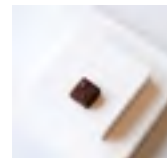
**CAMARGUAIS**  
Ganache Caramel  
Fleur de sel de  
Camargue  
*Chocolat rapé*



**MARIOLE**  
Ganache Café  
Harrar d'Ethiopie  
*Pointillés*



**INDIRA**  
Ganache infusée  
Muscade  
*Rayé droit*



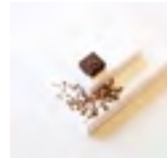
**BALSAMO**  
Ganache  
Mûre & Vinaigre  
Balsamique  
*Tacheté*



**GANZOU**  
Ganache infusée  
Baies de Sichuan  
*2 lignes pointillées*



**SICILE**  
Praliné  
à la pistache de Sicile  
*Eclats de pistache*



**ESPARIAT**  
Praliné amande  
Purée de yuzu  
*Grué de cacao*



**VENTOUX**  
Praliné  
60% amande  
*Aspect rocher*

## CONSEILS DU CHOCOLATIER

Nos ganaches et pralinés sont créés dans notre chocolaterie au Tholonet (13) avec tous les grands crus de cacao, des crèmes, des épices infusées, mêlées aux saveurs de fruits plus ou moins torréfiés. 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 leur 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 

Ecrivez au chef à [contact@philippesecond.fr](mailto:contact@philippesecond.fr) 

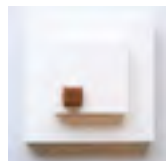
Click & Collect et expéditions sur [www.philippesecond.fr](http://www.philippesecond.fr) 

Suivez-nous  

## LES ROBES LAIT



**CORINTHE**  
Ganache  
Rhum raisin  
*Structuré*



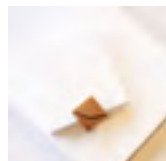
**CALABRUN**  
Ganache infusée  
thé fruits rouges  
*Rayé en courbe*



**GARRIGUE**  
Ganache infusée  
au romarin frais  
*Tacheté de cacao*



**PITCHOUN**  
Praliné  
60% noisette  
*Aspect rocher*



**SAPORTA**  
Caramel  
au fruit de la passion  
*Jaune scintillant*



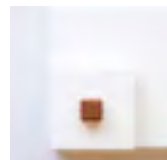
**PIOU**  
Praliné  
amande-noisette  
*Eclats d'amande*



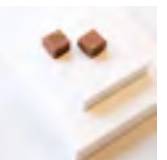
**GANDIN**  
Ganache ivoire  
Pâte de pistache  
*Eclats d'argent*



**FORCALQUIER**  
Ganache  
Miel de Lavande  
*Nid d'abeille*



**CAMARGAUIS**  
Ganache caramel  
Fleur de sel  
de Camargue  
*Chocolat rapé*



**ESPARRON**  
Praliné  
citron vert-coriandre  
*Coriandre en poudre*



**GIANDUJA**  
Chocolat au lait  
& noisette  
*Rayé en relief*



**PAGNOL**  
Ganache Pure Origine  
Rép. Dominicaine 46%  
*1 trait droit*

**SEGOND**  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE  
Pâtisserie | Chocolaterie | Coifferie

**ESPRIT CHOCOLATIER**

à Aix-en-Provence

[philippesecond.fr](http://philippesecond.fr)