



CÉSAR
Ganache Pure Origine
Bélice 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



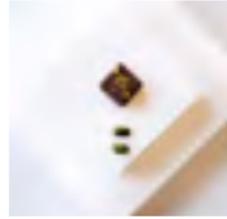
INDIRA
Ganache infusée
Muscade
Rayé droit



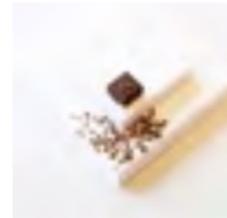
BALSAMO
Ganache
Mûre & Vinaigre
Balsamique
Tacheté



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 

Click & Collect et expéditions sur www.philippesecond.fr 

Suivez-nous  

LES ROBES LAIT



CORINTHE
Ganache
Rhum raisin
Structuré



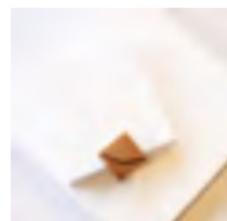
CALABRUN
Ganache infusée
thé fruits rouges
Rayé en courbe



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



CAMARGAIS
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
MILLEUR OUVRIER DE FRANCE
Pâtisserie | Chocolaterie | Confiserie

ESPRIT CHOCOLATIER

à Aix-en-Provence

philippesecond.fr