

LES ROBES NOIRES



CESAR

Ganache amère
pur Forrastero
Poudre d'or fin



NINETTE

Ganache infusée
Vanille Bourbon
Filaments



ESPIGAOU

Ganache piment
d'espelette
Poudre de cuivre



FIGONS

Ganache
figue et vin cuit
Chainette



MAUSSANE

Ganache huile
d'olive AOP
Trait poudré



FORCALQUIER

Ganache
miel de lavande
Angle blanc



MISTRAL

Ganache
fruit de la passion
Trait droit orange



PAGNOL

Ganache
46% Bahibé
Rép. Dominicaine
Vert tâcheté



CAMARGAUIS

Ganache caramel
sel de Camargue
Trois traits



MARIOLE

Ganache café
de Colombie
Aspect grille



FANNY

Ganache
deux framboises
Courbe rubis



CAPOULIE

Grand cru
Guanaja 70%
Cabosse



GARRIGUES

Ganache infusée
au romarin
Cacao brillant



FARIGOULE

Ganache infusée
au thym frais
Traits croisés



CAMARGAUIS

Ganache caramel
sel de Camargue
Trois traits



GARRIGUES

Ganache infusée
au romarin
Cacao brillant



FORCALQUIER

Ganache
miel de lavande
Angle blanc



CEZANNE

Ganache
64% Manjari
Madagascar
Tâches rubis



VAN GOGH

Ganache
64% Taïnori
Rép. Dominicaine
Tâches parme



RENOIR

Ganache
72% Araguani
Venezuela
Tâches orange

CHOCOLATS MOULÉS



MANON

Ganache
framboise-rose
Rouge tâcheté



BONNIEUX

Ganache
banane-miel
Jaune tâcheté



MIA

Ganache
citron, menthe
et Rhum blanc
Nuances de vert



ORANGETTE & CITRONETTE

Orange confite
enrobée de fin
chocolat noir



Citron confit
enrobé de fin
chocolat au lait



GANDIN

Ganache chocolat
blanc-pistache
Poudre d'argent



MIRABEAU
Praliné lait
noix de coco
Pointillé



ESPARRON
Praliné lait
citron vert-coriandre
Trait droit vert



**PITCHOUN
& VENTOUX**
Lait 60% noisette
Noir 60% amande
Aspect rocher



ESPARIAT
Praliné noir
Jus de yuzu
Vert et blanc



BEDARRIDES
Praliné noir
noix de coco
Pointillé



SAPORTA
Praliné noir
fruit de la passion
Point jaune



**TARASCON
NOIR ET LAIT**
Praliné et café
caramélisé
Aspect grille



GALICE
Praliné noir
riz soufflé caramélisé
*Deux traits
diagonales*



BIBEMUS
Praliné noir
cacahuète
caramélisée
Trait en angle

Conseils du chocolatier

Nos ganaches et pralinés sont créés avec tous les grands crus de cacaoyer, des crèmes, des émulsions de chocolats, des épices infusées, mêlées aux saveurs de fruits plus ou moins torréfiées. Une véritable alchimie gourmande

Ces intérieurs raffinés sont enrobés de fin chocolat issu des plus belles origines : Java, Equateur, Côte d'Ivoire, Venezuela, etc.

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



contact@philippesecond.fr



Depuis 1982

ESPRIT CHOCOLATIER

à Aix-en-Provence

philippesecond.fr