

## 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*



### FARIGOLE

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