



Cette liste est non exhaustive et peut évoluer suivant les créations du Maître Chocolatier.

ALLERGENES : Tous nos produits peuvent avoir des traces ou contenir des allergènes.

Céréales avec gluten, lait, fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistache, pécan), sésame, soja, arachides.



Contient de l'alcool

Conseils de conservation :

La température de conservation optimale pour préserver les arômes est aux alentours de 15°C à l'abri de la lumière et de l'humidité

Nous vous conseillons de les consommer dans les 15 jours à température ambiante

Depuis plus de 40 ans notre Maître Chocolatier confectionne ses bonbons de chocolats artisanalement dans la plus Pure des Traditions Confectionnés sans colorants, sans arômes artificiels ni conservateurs

Notre chocolat est Pur Beurre de cacao

Toutes nos pralinés et ganaches sont découpés à la guitare, et décorés manuellement (à la fourchette)

Découvrez, sur plus de 500M2 notre musée où vous découvrirez l'histoire du cacao et de la confiserie avec des machines anciennes qui illustrent la visite

Réservation au 04 68 27 04 04



Nos bonbons de chocolat



165 rue du Pech Redon
ZA Castellans

11100 MONTREDON DES CORBIERES

Tel : 04 68 27 04 04

tourisme.chocolatierscathares@gmail.com

www.chocolatiers-cathares.com

Nos pralinés



Petit rocher



Prince -
Nature



Avelina - Gianduja



Café



Mistral - Gianduja
noisettes



Poésie - caramel
coulant



Eclats de cacao



Cigale - Gianduja
Feuillantine



Princesse -
Nougatine



Gianduja coco



Riz soufflé



Praliné amandes



Lingots -
gianduja

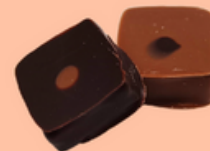


Orangette /
citronette

Nos ganaches



Pure Onctueuse
70% de cacao



Havane -
Café



Régisse



Naranja - Grand
Marnier
écorces d'orange
confite



Cannelier -
Cannelle



Irlandais -
Whisky raisin



Arabesque -
Pistache



Soirée d'Asie -
Citron
gingembre



Fleur de sel
de Gruissan



Poire



Framboise



Pain
d'épices



Irish coffee