

NOS PRALINÉS



FEUILLETÉ



SUISSE



GIANDUJA



NOISETTE



AMANDE NOISETTE



AMANDE



NOS GANACHES

CAFÉ



THÉ



FRAMBOISE



AMANDE NOISETTE



AMANDE



CAFÉ



THÉ

FRAMBOISE



NOS PÂTES D'AMANDE

CITRON ET PRALINÉ



PISTACHE ET KIRSCH



ORANGE



NOS PRALINÉS



FEUILLETÉ



SUISSE



GIANDUJA



NOISETTE



AMANDE NOISETTE



AMANDE



CAFÉ



CITRON ET PRALINÉ



PISTACHE ET KIRSCH



ORANGE



NOS PLUS



CARAMEL YUZU



CARAMEL DULCEY



CARAMEL CITRON VERT



CARAMEL EXOTIQUE



CARAMEL VANILLE



LIQUEUR



ORANGETTE



CITRONETTE



NOS PLUS



CARAMEL YUZU



CARAMEL DULCEY



CARAMEL CITRON VERT



CARAMEL EXOTIQUE



CARAMEL VANILLE



LIQUEUR



ORANGETTE

CITRONETTE



Dans la fabrication de nos bonbons de chocolat, nous utilisons des hautes technologies, températures négative, sous vide et vapeur. Nos chocolats sont à conserver à température ambiante entre 15°C et 18°C. Le caractère délicat et fragile de certains intérieurs de nos bonbons de chocolat (base de crème « ganache ») sont de conservation courte et à consommer en priorité par souci de qualité optimale.

Composition : Amandes, noisettes, pistaches, noix de coco, arachides, sucre, sucre inverti, glucose, miel, sorbitol, épices, gingembre confit, fruits de la passion, banane, écorces d'orange et de citron confites, pavot, coriandres, framboises, pommes, thé, canelle, beurre, vanille gousse, zestes de citron jaune et vert, pulpe de mirabelle, eau de vie, pectine, couverture de chocolat (noir, lait et dulcey), beurre de cacao, pâte de cacao, sésame, piment, sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de soja, fève de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille.

Trace possible de **gluten**.

A consommer de préférence avant :

Dans la fabrication de nos bonbons de chocolat, nous utilisons des hautes technologies, températures négative, sous vide et vapeur. Nos chocolats sont à conserver à température ambiante entre 15°C et 18°C. Le caractère délicat et fragile de certains intérieurs de nos bonbons de chocolat (base de crème « ganache ») sont de conservation courte et à consommer en priorité par souci de qualité optimale.

Composition : Amandes, noisettes, pistaches, noix de coco, arachides, sucre, sucre inverti, glucose, miel, sorbitol, épices, gingembre confit, fruits de la passion, banane, écorces d'orange et de citron confites, pavot, coriandres, framboises, pommes, thé, canelle, beurre,

vanille gousse, zestes de citron jaune et vert, pulpe de mirabelle, eau de vie, pectine, couverture de chocolat (noir, lait et dulcey), beurre de cacao, pâte de cacao, sésame, piment, sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de soja, fève de cacao, lait entier en poudre, arôme naturel de vanille.

Trace possible de **gluten**.

A consommer de préférence avant :



03-87-66-30-17

CONTACT@LEMOY.FR

WWW.LEMOY.FR



03-87-66-30-17

CONTACT@LEMOY.FR

WWW.LEMOY.FR