

Les Chocolats

imagination gourmande



Ganaches, Incontournables, Pralinés, Caramels et Nougatines, Pâtes d'amande, Liqueurs

Les chocolats Paris-Caramels sont issus de fèves provenant de différentes plantations dans le monde et dont l'assemblage exclusif signe l'exception du goût avec plus de 70% de cacao.

Les chocolats sont frais, jamais congelés, et les saveurs se fondent sur des ingrédients de grande qualité. Les chocolats Paris-Caramels sont conçus en séries limitées, imaginées à partir de recettes créatives souvent renouvelées.



BVCert. 6080154

Paris-Caramels, auteur compositeur de gourmandises, 60009 Beauvais, France.



● Ganaches

Des chocolats métissés de saveurs racées grâce à une sélection de thés parfumés, d'alcools luxueux et d'épices capiteuses.



078600

Thé à l'orange sanguine
Ganache au lait, thé de Chine et de Ceylan parfumé à l'écorce d'orange, chocolat noir



081300



081400

Thé à la menthe
Ganache chocolat noir, thé noir et menthe verte, chocolat noir ou blanc



071600

Caganou
Ganache caramel à la crème fraîche sur nougatine, chocolat noir



071100



071200

Bourbon
Ganache au beurre, vanille Bourbon, chocolat noir ou au lait



079000

Truffe
Ganache nature, chocolat noir, poudre de cacao



078800

Ganache au Whisky fumé
Ganache whisky LAGAVULIN 16ans d'age, chocolat noir



083000

Polka framboise
Ganache framboise, eau-de-vie de framboise, chocolat noir



076800



076700

Petit matin
Ganache café et rhum, chocolat café au lait ou noir



075900

Palet or
Ganache au café, chocolat au lait



084400

Citron Gingembre
Ganache pulpe de citron et gingembre confit, chocolat noir



076000

Palet or bitter
Ganache fine champagne, chocolat noir



079300

Ganache Géranium et Pistache de Sicile
Ganache à la crème, aux effluves de Géranium et Pistache de Sicile, chocolat noir



077600

République Dominicaine
Ganache à la crème, aux crus de cacao de République Dominicaine



077400

Equateur
Ganache à la crème, aux crus de cacao d'Equateur



077500

Pérou
Ganache à la crème, aux crus de cacao du Pérou



077300

Sao Tomé
Ganache à la crème, aux crus de cacao de Sao Tomé

● Pralinés

Des chocolats noirs ou au lait enrichis de fruits secs pour une sensation contrastée en bouche.



073000



072900

Crousticrocq
Praliné amande noisette,
éclats de noisettes caraméli-
sées, chocolat noir ou au lait



072800



072700

Craquendoule
Praliné feuilleté amande
et noisette, chocolat noir
ou au lait



079800



079700

Zebranoisette
Praliné noisette à l'ancienne,
marbré ivoire et noir,
chocolat noir ou au lait



072500

Craquendoule Ivoire
Praliné feuilleté amande
et noisette, chocolat ivoire



077000

Rocher
Praliné noisette, éclats
d'amande, chocolat noir



079600



079500

Valencia
Praliné amande, pépites
d'amandes caramélisées,
chocolat noir ou au lait



076900



078700

Rocher
Praliné amande, éclats
d'amande, chocolat ivoire
ou au lait



075400

Noix-café
Praliné amande noisette,
cerneau de noix,
chocolat ou café



077700



077800

Praliné noisette intense
Praliné noisette (60%), saveur
intense, chocolat noir ou au lait



078100



078200

Praliné amande intense
Praliné amande de Sicile (60%),
chocolat noir ou au lait

● Pâtes d'amande

Tant en saveur qu'en texture, une association très douce au palais !



076200



076100

Pistache
Pâte d'amande à la pistache,
éclats d'amande,
chocolat noir ou au lait



079400

Cerise et Pistache
Pâte d'amande à la pistache,
pâte de fruit Cerise,
chocolat au lait

● Caramels et Nougatines

Des chocolats fourrés de caramel ou de nougatine ou les deux pour le plaisir de multiplier les plaisirs !



070800



070700

Boule d'or
Caramel très tendre, coquille nougatine, chocolat noir ou au lait traversé d'un filet d'or



071600

Caganou
Ganache caramel à la crème fraîche sur fond de nougatine, chocolat noir



072000



071900

Caramel
Caramel au beurre des Charentes-Poitou (A.O.P.), vanille ou noisette, chocolat noir ou au lait



078000



077900

Nougatine
Nougatine à l'amande, enrobage de chocolat noir ou au lait



070200



070202

Carassel
Caramel au beurre, salé à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille de chocolat noir ou au lait

● Incontournables

Des recettes traditionnelles exécutées avec beaucoup de finesse pour des gourmandises d'exception.



070100

Aiguillette orange
Ecorce d'orange confite, chocolat noir



073200

Duchesse marron
Pâte de marron glacé au rhum, chocolat noir



077200



077100

Rockamande
Amandes noyées dans le chocolat noir ou au lait



079200



079100

Tuile d'or
Gianduja et amandes effilées, chocolat noir ou au lait, traversé d'un filet d'or



090920

Les îles
Pâte de carotte et pamplemousse, chocolat noir



090910

Terroir
Pâte de betterave rouge, chocolat au café

● Liqueurs

Des chocolats aux coeurs précieux d'eaux de vie de fruits ou d'alcools régionaux.
Un plaisir pour amateurs !



Chardons liqueurs
Grand Marnier

080103



Griotte
Cerise au kirsch et son noyau,
coquille de chocolat noir

080401



Chardons liqueurs
Mirabelle

080102



Chocolats liqueurs
Cognac des Charentes

080204



Chardons liqueurs
Poire William

080101



Chocolats liqueurs
Eau-de-vie de mirabelle

080205



Chardons liqueurs
Framboise

080104



Chocolats liqueurs
Calvados de Normandie

080201



Chardons liqueurs
Cognac

080108



Chocolats liqueurs
Eau-de-vie de framboise

080206



Chardons liqueurs
Calvados

080105



Chocolats liqueurs
Eau-de-vie de poire William

080203



Pomme de pin
Coeur de cognac enrobé de
chocolat au lait roulé dans des
amandes effilées

090800