



Chocolat

sélection gourmande

La dégustation de chocolats fins est un art et un plaisir que les gourmets aiment partager.

Nos chocolats sont préparés de façon artisanale et élaborés exclusivement à base de chocolat Valrhona, de noisettes du Piémont et d'amandes Marcona.

Ces gourmandises doivent être conservées dans un endroit frais (18°C environ) et être dégustées de préférence avant le :



Buchette orange
Gianduja à l'orange,
enrobé lait



Champagne
Truffe Champagne et
caramel



Tarragonne
Gianduja aux amandes
et noisettes, enrobé lait



Finesse
Gianduja amandes et
noisettes, enrobé lait



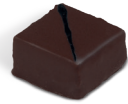
Rocher
Bâtonnets d'amandes
grillées et chocolat lait



Pistache
Pâte d'amande maison
pistache, enrobé noir



Rêve lait
Praliné amande noisette,
enrobé lait



Maragogype
Praliné au café



Marcona lait
Pralin amande marcona
feuilleté, enrobé lait



Rêve noir
Praliné amande noisette,
enrobé noir



Perlia
Ganache caramel,
enrobé noir



Maracuja
Truffe passion



Pastille noir
Caramel beurre salé



Muscadine
Truffe Cointreau et praliné



Jivara
Truffe chocolat lait



Pastille lait
Pralin amande Marcona

Chocolat

Une harmonie gourmande de couleurs,
d'odeurs et de sens qui s'emmêlent,
s'ajoutent et créent le plaisir

Brillat Savarin



Gingembre
Ganache gingembre,
enrobé noir



Colombie
Ganache café
de Colombie,
enrobé noir



Duo
Pâte d'amande et
ganache amère



Thé
Ganache au thé
Earl Grey, enrobé noir



Palet
Ganache amère,
enrobé noir



Tino
Ganache rhum et
raisins macérés,
enrobé noir



Framboise
Truffe framboise



Dauphinoise
Truffe noix



Marcona noir
Pralin amande marcona
feuilleté, enrobé noir



Miel Fruits
Nougat au miel,
enrobé noir



Orangette
Ecorce d'orange confite,
enrobé noir



Poire
Liqueur poire,
enrobé noir



Cerise au Kirch
Griotte macérée au kirch,
enrobé noir



Cognac
Ganache cognac
Rémy Martin



Framboise
Liqueur framboise
enrobé noir

Jacques



librecomme.com

■ 50 avenue d'Altkirch - 68100 Mulhouse
Tél. 03 89 44 27 32

■ 1 place de la Réunion - 68100 Mulhouse
Tél. 03 89 66 45 46

■ www.patisserie-jacques.com

