

Notre gamme de bonbons chocolats et truffes est proposée en ballotins , boîtes, ou cubes d'une élégance raffinée pour vous faire saliver d'avance, des sensations intenses, des plaisirs irrésistibles, des ganaches , des croquants, des caramels et des pâtes d'amandes pour succomber à la tentation...

Il est conseillé de conserver nos chocolats à une température ambiante comprise ente 14°C et 17°C à l'abri de l'humidité et des odeurs fortes.

L'été, il est conseillé de les garder dans le bas du réfrigérateur, la boîte enveloppée dans une serviette de table. Les sortir une heure avant la dégustation et garder la boîte fermée pour éviter une condensation en surface à la suite d'un changement brusque de température.

## PASCAL NOPPE

4 Place Omer Vallon - 60500 CHANTILLY  
Tél. : 03 44 57 01 10 - Port. : 06 88 25 79 90  
p.noppe @orange.fr - www.pascalnoppe.com

Imp. Bédu - 03 44 57 08 08



### Rocher noir :

praliné amande maison et gianduja, enrobé couverture noire avec des pralinettes croquantes.



### Truffe caramel cointreau :

ganache au chocolat lait papouasie, caramel maison et cointreau, enrobé couverture noire.



### Rocher lait :

praliné amande maison et gianduja, enrobé couverture lait avec des pralinettes croquantes.



### Miélina :

ganache au miel et chocolat lait papouasie, enrobé couverture noire.

### Truffe fondante

ganache au chocolat noir fondant, enrobé couverture noire.



### Orange Basilic :

ganache chocolat noir orange infusé basilic, enrobé couverture noire.



### Délice de Framboise :

ganache chocolat noir à la purée de framboise, enrobé couverture noire.



### Vue de Chantilly :

bouchée au praliné amande, grué de cacao et riz kellops et sel de Guérande, spécialité.



### Truffes Noires :

ganache au chocolat noir, enrobé couverture noire et roulé dans le cacao.

## Nos compositions spéciales fêtes



### Nos Ballotins :

en 275 g - 405 g - 500 g - 750 g - 1000 g

Comme nos chocolats assortis, tous nos chocolats et pralinés sont fabriqués «MAISON» avec des recettes originales et gouteuses.



# PASCAL NOPPE

GASTRONOMY SELECTION



Fabrication de nos chocolats,  
réalisée dans notre laboratoire



**Numéro 5 :**  
ganache au citron vert,  
enrobé couverture noire.



**Numéro 7 :**  
ganache à la mangue,  
enrobé couverture lait.



**Pistache :**  
pâte d'amande à la pistache,  
enrobé couverture noire,  
saupoudré de pistaches.



**Cannelle :**  
ganache au lait,  
infusé à la cannelle,  
enrobé couverture lait.



**Banachoco :**  
ganache à la banane, avec un peu  
de rhum, enrobé couverture lait.



**Favori :**  
pâte d'amande à l'orange  
et nougatine au miel,  
enrobé couverture orange.



**Grué :**  
nougatine au grué de cacao  
et croustillant kéllops, sel de Guérande  
et praliné amande, enrobé noire.



**Numéro 3 :**  
praliné au beurre de cacahuète et  
praliné amandes, enrobé couverture noire.



**Pistache Gianduja :**  
ganache à la pistache et ganache gianduja  
au croquant d'amandes pralin,  
enrobé couverture lait.



**Palet Or :**  
ganache au chocolat noir excellence,  
enrobé couverture noire.



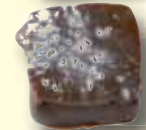
**Praliné Noisette :**  
praliné à la noisette de piémont,  
enrobé couverture lait.



**Macao :**  
ganache au café,  
enrobé couverture noire.



**Numéro 9 :**  
praliné amande à la feuilletine,  
enrobé couverture noire.



**Passion :**  
ganache aux fruits de la passion,  
enrobé couverture lait.



**Sésami :**  
praliné de graines de sésame caramélisé  
et grillé, enrobé couverture orange.



**Praliné Amande :**  
praliné aux amandes, enrobé chocolat noir.

**Orangettes :**  
orange confite enrobé couverture noire.



Décoration aussitôt à la sortie de l'enrobeuse