

LES CHOCOLATS

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 entre 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

Tel . 03 44 57 01 10

www.pascalnoppe.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr



Bleuet :
ganache au citron infuser au pétales de bleuets, enrobé couverture noire.



Pâte d'Amande Pistache :
réalisation maison, enrobé couverture noire et pistaches.



Pistache - Vanille :
ganache à la pistache, ganache couverture noire et vanille, enrobé couverture noire.



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



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



Nougat Feuilleté :
c'est un caramel au praliné, croustillant, un délice, spécialité suisse.



Praliné Noisette:
praliné aux noisettes, enrobé couverture lait.



Praliné Coco au Sel de Guérande :
praliné fait maison, enrobé couverture lait.



Praliné Cacaahuète :
praliné amande cacaahuète maison, enrobé couverture lait.



Favori :
pâte d'amande à l'orange, surprenant, enrobé couverture noire.

Nos compositions spéciales fêtes



Nos Ballotins:

280g - 405g - 500g - 800g - 1000g

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



PASCAL NOPPE

CHANTILLY

GASTRONOMY SELECTION



Fabrication de nos chocolats, réalisée dans notre laboratoire



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



Rocher Lait :
praliné amande noisette et gianduja, enrobé couverture lait et des pralinettes croquantes.



Numéro 9 :
feuilletine, praliné d'amande et feuilletine croquante, enrobé couverture noire.



Numéro 5 :
citron Vert, ganache chocolat noir au citron vert, enrobé couverture noire.



Pinacolada :
ganache coco et ananas, enrobé couverture lait.



Makassar :
ganache de chocolat noir au caramel, enrobé couverture noire.



Macao :
ganache au café, enrobé couverture noire.



Kalamansi :
ganache de chocolat noire au kalamansi, excellent, enrobé couverture noire.



Passion :
ganache couverture lait et fruit de la passion, enrobé couverture lait.



Mangue :
ganache à la mangue, enrobé couverture lait.



Coco :
ganache à la noix de coco, enrobé couverture noire.



Cassis - Violette :
ganache au cassis et violette, enrobé couverture lait.



Caramel Pomme Verte :
un caramel de pomme verte, à la couvertures lait, enrobé couverture lait.



Caramel Framboise :
un caramel très agréable en bouche, enrobé couverture lait.



Caramel au Sel de Guérande :
excellent, enrobé couverture lait.



Spéculoos :
praliné amande spéculoos, enrobé couverture noire.



Décoration aussitôt à la sortie de l'enrobeuse