

Chocolat du Moment

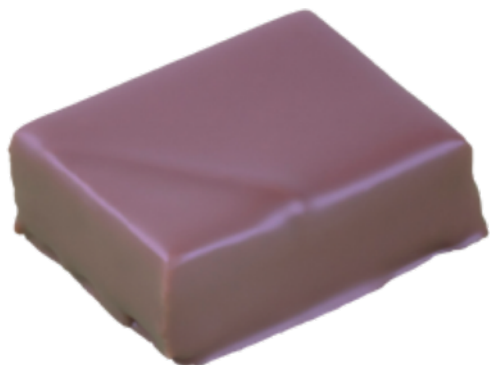


Retour sur Artisan du Chocolat <https://artchoc.com>



*Gerard Gachignard
Photographe D'émotions*

Ganaches Pures



Bolivie 38 %



Truffe Noire



Rép. Dominicaine 74%



Truffe Lait



Cru Sukutm 60%



Vietnam 73%

Ganaches Pures



Créole 49 %



Rép. Dominicaine 42 %



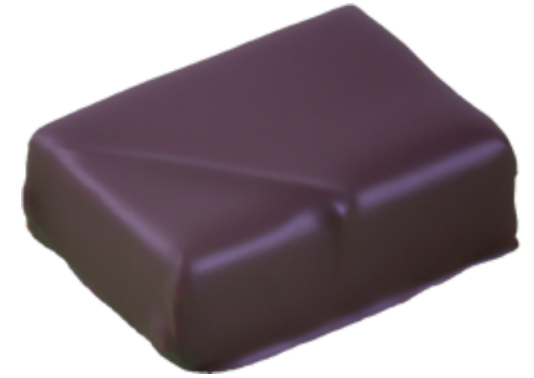
Java 64 %



Madagascar 64 %



Truffe Blanche



Bolivie 68 %

Pralinés



Quinoa



Amandine



Perle de Neiges



Cacahuète



Noisetta

Pralinés



Pailleté



Finesse



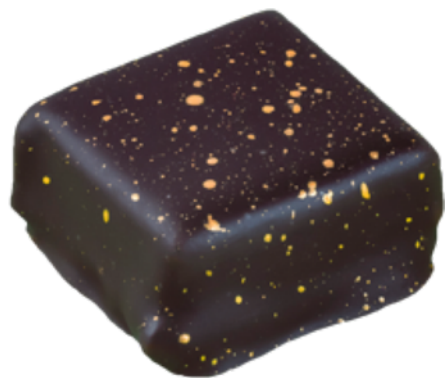
Feuillantine Noire



Feuillantine Lait

Les Originiaux

Les Originiaux



Pain d'épices



Spéculos



Fleur de Sel Noir



Piments d'Espelette



Caramel Liquide



Citron Vert



Basilic



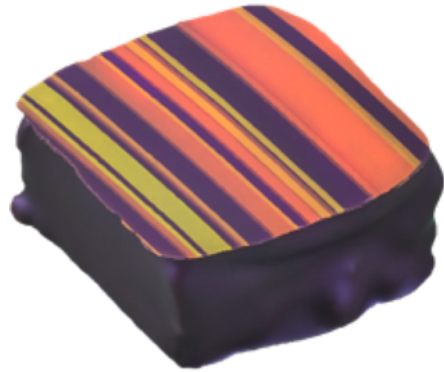
Orangeat

Les Originiaux

For Originiaux



Corsica



Yuzu



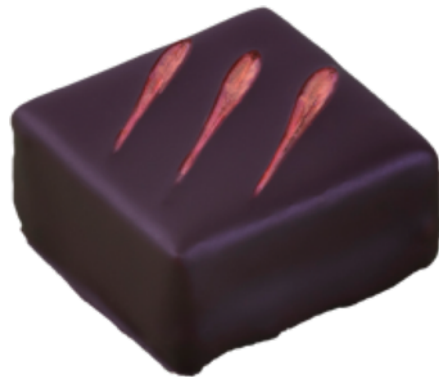
Miel



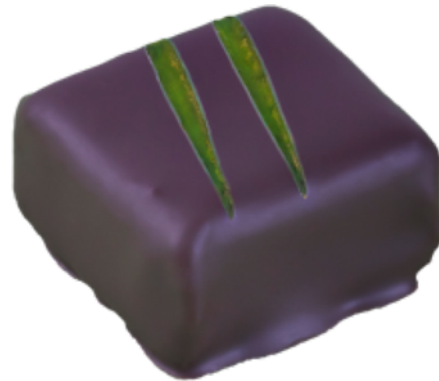
Caramel Ganache



Baie de Goji



Passion



Menthe



Earl Grey

<https://artchoc.com>

Les Originiaux



Ramboise



Géranium



Fleur de Sel



Pistache



Coco



Mocca

Les Alcools Truffes

Les Alcools Truffes



Génépi



Grand Marnier



Chartreuse



Cointreau



Whisky



Champagne