LES CHOCOLATS

LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

LE CRÉATEUR

Sous l'impulsion de son Chef créateur, Nicolas Cloiseau, Meilleur Ouvrier de France, La Maison du Chocolat repousse les limites de la matière et explore de nouveaux territoires de goûts et d'émotions tel un Créateur de parenthèses enchantées.

© Stéphane de Bourgies

LA MAISON

La Maison du Chocolat aime chahuter nos certitudes gustatives et nous offrir des moments d'émerveillement où la délectation règne en maître sur tous nos sens. Rigoureuse dans son inventivité, épurée dans sa sophistication, exigeante dans sa passion, la Maison travaille sans relâche et avec une obsession du détail ses collections dans un esprit aussi hédoniste que haute couture.

LES CHOCOLATS

Les chocolats intemporels composent la collection de La Maison du Chocolat. Indémodables par leur équilibre et leur élégance, ils incarnent le savoir-faire de la maison parisienne.

Les Ganaches : Une véritable structure de goût dans un chocolat « haute couture ». Cette collection se décline en ganache nature et en ganache parfumée.

Les Pralinés : Ces chocolats révèlent tous les arômes des fruits secs qui les composent. Un plaisir régressif et croquant pour les gourmands.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Dégustez nos chocolats à une température ambiante de 20°C. Nous vous conseillons de conserver nos chocolats dans un endroit sec et frais (18°C) dans leur emballage d'origine, ou bien dans le bac en bas de votre réfrigérateur, après avoir protégé votre coffret dans un sac papier ou plastique (dans ce dernier cas, sortez les chocolats 30 minutes avant de les déguster).

LES GANACHES NATURES

AKOSOMBO

Ganache
au chocolat noir
aux notes épicées
d'un cacao
du Ghana

EXTRÊME CHOCOLAT

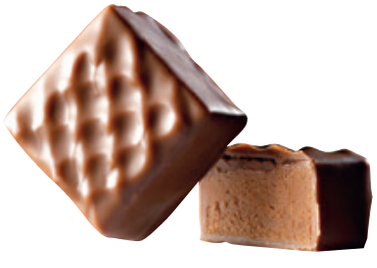
Ganache
au chocolat noir,
équilibre entre
l'acidulé
et l'amertume
du cacao pur

CARACAS

Ganache
au chocolat noir
corsé

QUITO

Ganache
au chocolat noir
mi amer



BOHÈME

Ganache moussée
au chocolat au lait

CARAMELO

Ganache
au chocolat
au lait nature
au caramel doux

SYLVIA

Ganache
au chocolat au lait

LES GANACHES PARFUMÉES

ABYSSINIE

Ganache
au chocolat noir
parfumée d'une
infusion à froid
de café d'Ethiopie

GUAYAQUIL

Ganache
au chocolat noir
à la vanille Bourbon

ZAGORA

Ganache
au chocolat noir
avec une infusion
de feuilles
de menthe fraîche

ANDALOUSIE

Ganache au
chocolat noir aux
zestes et crème
de citron du Sud
de la France

CHIBERTA

Ganache
au chocolat noir
infusée de zestes
d'orange
et mélangée
à une crème
d'orange

MARACUJA

Ganache
au chocolat noir au
jus et à la pulpe
de fruits
de la passion

LES PRALINÉS

BACCHUS

Ganache
au chocolat noir,
parsemée
de raisins flambés
au Rhum

VALENCIA

Ganache moussée
au chocolat noir
et au Grand-Marnier

CARYA*

Praliné au chocolat
au lait, aux brisures
de noix de pécan
caramélisées

NOIR DE CASSIS

Ganache
au chocolat noir
au cassis Noir

SALVADOR

Ganache
au chocolat noir
à la pulpe
de framboises

ANASTASIA

Praliné au chocolat
noir et Gianduja
noisettes

PALMIRA*

Praliné lait,
aux amandes et
noisettes avec de
la noix de coco,
râpée et torréfiée

FIGARO LAIT

Praliné au chocolat
au lait, amandes
et noisettes grillées

GRAIN DENTELLE

Praliné au chocolat
au lait et aux éclats
de crêpes dentelle

CARIACO*

Praliné noir,
aux amandes
et noisettes,
et Gianduja aux
éclats de fèves
de cacao

CRISTAL

Praliné amandes
noisettes aux
noisettes
concassées
et cristaux de Sel
de Maldon

PRALINÉ NOISETTE*

Praliné aux éclats
de noisettes
du Piémont

* Disponible uniquement dans les coffrets pralinés

AUTRES GOURMANDISES

LISELOTTE

Praliné au chocolat au lait, Gianduja, noisettes

ROCHER NOIR ET LAIT

Praliné aux amandes noisettes avec des éclats d'amandes torréfiées

JOLIKA

Pâte d'amandes à la pistache

RIGOLETTO LAIT

Mousse caramélisée au chocolat au lait

TRAVIATA

Praliné amandes noisettes aux éclats d'amandes torréfiées et caramélisées

CERISE GRIOTTE

Cerise entière à l'eau de vie de cerise, enrobée de chocolat noir, avec son noyau afin de préserver l'authenticité et la richesse de son goût

LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

Paris - Cannes

New York

Tokyo - Osaka

Hong Kong

Macao

Séoul - Busan

Koweit

lamaisonduchocolat.fr