



Afin de préserver l'environnement, nous avons choisi un papier recyclé.

LES GRANDS CRUS



GANACHE NOIRE
PAPOUASIE
NOUVELLE GUINÉE



GANACHE LAIT
CRIOLLO DE
MADAGASCAR



EXCEPTIONNELLE,
GANACHE NOIRE
TRINITARIO DE
JAMAÏQUE

LES PRALINÉS



PRALINÉ CRUNCHY
NOISETTE DU PIÉMONT



PRALINÉ FIN
AMANDE DE VALENCIA



PRALINÉ GOURMAND
NOISETTE DU PIÉMONT
ENROBÉ LAIT



Le conseil de Bertrand : Conservez vos chocolats à température ambiante et dégustez-les avant que quelqu'un d'autre ne le fasse.

LES ÉPICÉS



GANACHE NOIRE
AU POIVRE
TIMUT DU NÉPAL



GANACHE NOIRE
INFUSION FÈVE DE
TONKA



GANACHE NOIRE
INFUSION SAFRAN



GANACHE NOIRE
INFUSION
CARDAMOME



GANACHE NOIRE
INFUSION VANILLE
DE TAHITI

LES GOURMANDS



CUL CUL LA PRALINE
À LA PRALINE DE CHARLIEU



GANACHE NOIRE
RHUM RAISIN



GANACHE NOIRE
MIEL DU DÉSERT DES
AGRIATES

Tous nos chocolats sont réalisés à partir de grands crus d'origine.

BERTRAND CHOCOLATIER

ROANNE

www.bertrandchocolatier.com

Je suis devenu chocolatier par amour:

Depuis tout petit, mon parcours conte fleurette à la gastronomie. Ma liberté, je la dois à de belles rencontres, et sans doute à une certaine fantaisie personnelle, mais surtout à une grande rigueur technique, essentielle dans le processus de création. Après, c'est une histoire de coup de cœur, d'envies, et de rêves. Je crée des chocolats pour mettre en valeur tel fruit, ou telle épice. J'essaie de faire honneur aux matières premières hors norme que mes fournisseurs produisent. Puis je laisse l'épicurisme me guider...

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à déguster ces chocolats que j'en ai eu à les créer !



Bertrand

BERTRAND CHOCOLATIER - 44 rue Charles de Gaulle - ROANNE
Rue piétonne - Face à la fontaine Jean Puy

04 77 78 80 98

www.bertrandchocolatier.com



SÉSAME



CACAHUÈTE



PRALINÉ
CAMEL



MANGUE



LITCHI



VANILLE



COCO



PASSION



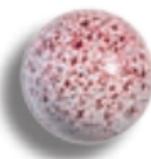
RHUM
VANILLE



ABRICOT



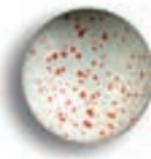
ORANGE
MALTAISE



CERISE



FRAMBOISE



CAMEL
PASSION



CITRON VERT



CITRON
DE NICE



CASSIS



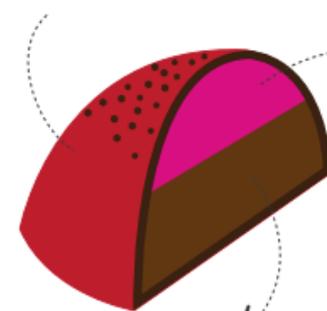
YUZU

Le conseil de Bertrand : Conservez vos dômes à température ambiante et dégustez-les dans les trois semaines.

Tous nos dômes contiennent beaucoup d'amour, un peu de lactose et les pralinés sont réalisés avec des fruits à coque.

DÔMES

ENROBAGE *chocolat* criollo
POUR LA LONGUEUR EN BOUCHE



CONFIT
de fruit
POUR REVEILLER
les papilles

ganache
onctueuse
POUR LA DOUCEUR