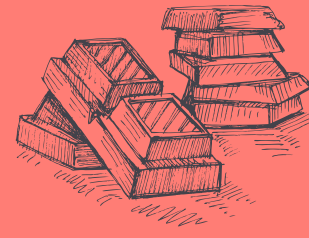


Maître artisan chocolatier



Thierry Court

22, rue de la Poste
38000 Grenoble

04.76.26.23.57

Du mardi au samedi
de 9h30 à 19h

Boutique en ligne sur
petitsbonheurs.eu

Passion, recherche et gourmandise : voilà ce que je mets en oeuvre dans la création et la fabrication de mes bonbons chocolats.

La connaissance et la sélection rigoureuse des matières premières, associées à une haute exigence technique, pour vous offrir un plaisir visuel et gustatif intense. Des goûts francs et des textures gourmandes...

Thierry Court

Sélection

Nous utilisons le chocolat de couverture éco-responsable (chocolat noir 70% et chocolat au lait 40%) de Cocoa Valley, notre partenaire cacaofévier installé à Annecy.

Son cacao est issu d'une torréfaction douce des fèves de ses propres plantations au Cameroun. Tous nos pralinés sont faits maison et contiennent 60% de fruits secs minimum.



Conservation

Conservez vos chocolats dans un endroit sec et frais, entre 15 à 20°C (pas au réfrigérateur). Le chocolat est un puissant capteur d'odeur, gardez-le dans son emballage d'origine.

Dégustation

Dégustez vos chocolats à température ambiante, dans les 15 jours suivant l'achat. Accompagnez-les de préférence d'une eau plate ou d'un vin blanc sec et minéral.

Découvrez aussi... Nos petits bonheurs !

Artisan du sucré depuis 20 ans et vainqueur du «Meilleur Pâtissier Les Professionnels» 2017, Thierry Court bouscule les codes.

Son crédo : le snacking néo-artisanal !

Des recettes artisanales, inspirées des classiques du snacking et de la confiserie. Des biscuits, bonbons et barres chocolatées, dont les formes, les couleurs et les saveurs font écho à nos souvenirs d'enfance. Chaque bouchée est un moment de gourmandise retrouvée, un petit bonheur...

P'tits Cancre
Barres chocolatées
P'tits Zounours
Bom'boms
K'wouets
Criiiks



petitsbonheurs.eu



[@thierrycourtpetitsbonheurs](https://www.instagram.com/thierrycourtpetitsbonheurs)



Pralinés

1. Noisette 60%

chocolat noir ou chocolat au lait
Noisette du Piémont IGP

2. Amande 60%

chocolat noir ou chocolat au lait
Amande Marcona

1. Feuilletine

chocolat noir ou chocolat au lait
Praliné amande et noisette 60%,
crêpes dentelles

2. Rocher

chocolat noir ou chocolat au lait
Praliné amandeValencia 60%, amande grillée

1. Atrium *chocolat noir ou chocolat au lait*

Caramel beurre salé à la vanille de Madagascar,
praliné cacahuète et cacahuète grillée

2. Quinoa *chocolat noir*

Praliné cajou et quinoa soufflé caramélisé

3. Maïs *chocolat noir*

Praliné amande et maïs grillé

1. ANANAS *chocolat noir*

Confit d'ananas, praliné noisette et citron

2. Louis *chocolat au lait*

Confit de poire, praliné amande et spéculoos

3. Sésame *chocolat noir*

Praliné amande et sésame au sucre Rapadura

4. Pécan *chocolat noir*

Praliné noix de pécan au sirop d'érable



Ganaches

1. Café *Ganache chocolat noir Madagascar,*

infusion de Moka et Maragotype

2. Thé *Ganache chocolat noir Rép. Dominicaine,*

infusion de thé Earl Grey supérieur

3. Havane *Ganache cacao,*

infusion de feuilles de tabac Havane

4. Tonka *Ganache chocolat noir Venezuela,*

infusion de fève de Tonka

1. Palet lait *Ganache chocolat au lait*

Equateur

2. Maxime *Massepain noix de Grenoble,*

ganache miel de châtaignier

3. Nocciolo *Ganache noisette du Piémont,*

miel de châtaignier

4. Palet or *Ganache chocolat noir Pérou*

1. Sésame grillé *Ganache chocolat au lait,*

infusion de sésame grillé

2. Banuyls *Ganache chocolat noir Rép.*

Dominicaine au caramel de Banyuls

3. Carmen *Compotée orange at amande,*

ganache safran d'Isère et piment d'Espelette

4. Menthe *Ganache chocolat ivoire,*

infusion menthe fraîche Nanah

1. Passion *Ganache chocolat noir et lait*

Equateur, jus de fruit de la passion

2. Sthendal *Confit de griotte,*

ganache chocolat noir Papouasie

3. Mara *Confit de fraise des bois,*

ganache vinaigre balsamique vieilli

4. Lilly *Ganache chocolat noir Venezuela,*

compotée cassis et violette