



Caramel beurre salé

Salted butter fudge

Coques amande et praligrain,
caramel au beurre salé

Chartreuse Noix

Walnut Chartreuse

Coques amande et noix,
ganache chocolat blanc, noix,
Chartreuse (*contient de l'alcool*)



Framboise Violette

Violet raspberry

Coques amande et pavot,
compotée de framboise,
arôme violette

Les conseils du Chef

Accompagnez vos macarons avec un bon Champagne, un café corsé, une glace ou une salade de fruits.

Les macarons se conservent jusqu'à 4 jours au réfrigérateur, en boîte hermétique.



Thierry Court

22, rue de la Poste
38000 Grenoble

04.76.26.23.57

Du mardi au samedi
de 9h30 à 19h

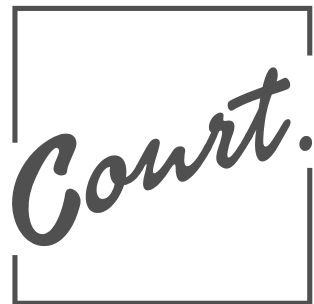
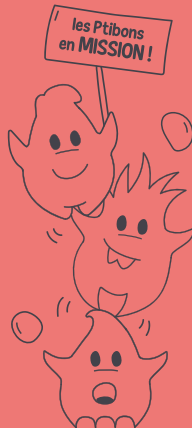
Boutique en ligne sur
petitsbonheurs.eu



petitsbonheurs.eu



@therrycourtpetitsbonheurs



LES PETITS BONHEURS



Orange amère

Bitter orange

Coques amande,
compotée orange amère



Cacahuète

Peanut

Coques amande et cacahuète,
ganache chocolat au lait,
beurre de cacahuète



Marron

Chestnut

Coques amande,
ganache chocolat au lait,
crème de marron et Baileys
Contient de l'alcool

Pistache

Pistachio

Coques amande,
ganache chocolat blanc à la pistache



Groseille hibiscus

Currant hibiscus

Coques amande, compotée groseille
et infusion d'hibiscus



Amandes

Almonds 65%

Coques amande,
pâte d'amande fondante
65% de fruit



Café

Coffee

Coques amande et café,
ganache café et chocolat au lait



Potimarron Cannelle

Pumpkin cinnamon

Coques amande,
purée de potimarron
et chocolat blanc



Vanille

Vanilla

Coques amande,
ganache chocolat blanc,
vanille de Madagascar

Pain d'épices

Gingerbread

Coques amande et épices,
ganache chocolat au lait aux épices



Noisette

Hazelnut

Coques amande et noisette,
ganache chocolat au lait,
gianduja noisette



Chocolat

Chocolate

Coques amande et cacao,
ganache chocolat noir 70%

