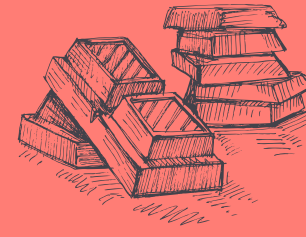


Maître artisan chocolatier



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.fr



petitsbonheurs.fr



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

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
Croc'mou
Smooifi



Court.
LES PETITS BONHEURS



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 (**gluten**)

2. Rocher

chocolat noir ou chocolat au lait

Praliné amande Valencia 60%,
amande grillée

1. Atrium

chocolat noir ou chocolat au lait

Caramel beurre salé (**lait**) 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 poire, praliné amande, spéculoos (**gluten**)

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 Maragogyne

2. Thé

Ganache chocolat noir République

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. Nocciola

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. Banyuls

Ganache chocolat noir Rép.

Dominicaine au caramel de Banyuls * alcool

3. Carmen

Compotée orange at amande,

ganache safran d'Isère et piment d'Espelette

4. Menthe

Ganache chocolat ivoire (**lait**),

infusion menthe fraîche Nanah

1. Passion

Ganache chocolat noir et lait

Equateur, jus de fruit de la passion

2. Stendal

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