

Bonbons de chocolats assortis Pralinés et Ganaches

Ingrédients (selon assortiment) : chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine) chocolat au lait (pâte de cacao, sucre, poudre de **lait**, lécithine, vanille), chocolat blanc (sucre, poudre de **lait**, beurre de cacao, vanille), **amande, noisette, noix de pécan, noix de Grenoble, noix de cajou, cacahuète, sésame**, maïs grillé, quinoa, feuilletine, **speculoos (blé)**, sucre, sucre inverti, sorbitol, sirop de glucose, sucre rapadura, sucre d'érable, **crème, beurre**, café, thé, tabac, fève de tonka, miel de chataignier, vin de noix, pâte de **noisette**, Banyuls, orange confite, safran, piment d'Espelette, menthe, jus de fruit de la passion, purée de griotte, purée de fraise des bois, purée de fraise mara des bois, vinaigre balsmique, purée de cassis, arôme violette, vanille, fleur de sel.

Allergènes en **gras**. Toutes les ganaches contiennent de la crème (**lait**).

Poids net :

A consommer de préférence avant le :

Thierry Court SARL L'Instant Gourmand

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



Maître artisan chocolatier

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 Maragogype

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. **Nocciole** 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