



CHOCOLATIERS  
DEPUIS 2021

## AURÉLIEN RIVOIRE

Chef pâtissier talentueux et émérite, Aurélien Rivoire a évolué au sein des plus grandes institutions culinaires.

La signature pâtissière du Pavillon Ledoyen depuis 8 ans, pousse toujours plus loin la démarche d'apporter sa valeur ajoutée à l'inestimable héritage de la gastronomie française.



## YANNICK ALLÉNO

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde.

Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.



# Sticks

Fines barres de chocolat à la fois tendres, fondantes et finement craquantes, renfermant un praliné travaillé à l'eau de bouleau, sans sucre ajouté. Les Sticks se déclinent telle une véritable palette de couleurs aux goûts originaux.



Cacahuète grillée  
*Roasted peanut*



Sésame noir  
*Black sesame*



Noisettes agrumes  
*Hazelnut & citrus*



Pistache salée  
*Salted pistachio*



Coque de cacao  
*Cocoa shell*



Noix de coco torréfiée  
*Roasted coconut*





# Pralinés

Travaillés avec l'eau de bouleau, les pralinés Alléno & Rivoire présentent un craquant unique et subtil, sans ajout de sucre.



Praliné noix de pécan  
*Pecan nut*



Praliné graine de lin  
*Flax seed*



Praliné amande brute  
*Raw almond*



Praliné noisettes et éclats de  
sablé breton  
*Hazelnut and Breton  
shortbread*



Praliné riz soufflé  
*Puffed rice*





# Ganaches

Ganaches fraîches aux goûts francs et marqués, promesse d'un voyage à chaque bouchée.



Pérou  
*Peru*



Noix de muscade  
*Nutmeg*



Thé Earl Grey  
*Earl Grey tea*



Miel de sapin  
*Pine honey*



Indonésie  
*Indonesia*



Café  
*Coffee*



Vanille  
*Vanilla*





# Trèfles

Tout le savoir-faire de Yannick Alléno et d'Aurélien Rivoire réuni dans un chocolat gastronomique tout en rondeur.



## Orange Mon Amour

Confit d'orange sans sucre et caviar de vanille

*No sugar candied orange & vanilla*



## Bouquet d'herbes sauvages

Infusion citronnelle, basilic et verveine, huile de tagette et de livèche

*Lemongrass, basil and verbena infusion & tagetes and lovage oil*



## Oxymore

Ganache et croustillant fève de cacao

*Cocoa bean ganache and crunch*



## Amande douce

Ganache d'amande fraîche, pâte d'amande et croustillant amande  
*Fresh almond ganache, marzipan & almond crisp*



## Une ferme dans le Piémont

Citron et noisette du Piémont

*Lemon & hazelnut from Pieddmont*



## Abysses

Miel de soja et gingembre confit

*Soybean honey & ginger*





# Gousse de vanille

L'exigence de qualité dans le produit contribue à l'extrême finesse de cette réalisation :  
une fine coque en chocolat et un onctueux caviar de vanille de Tahiti.

A offrir dans leur élégant coffret sur-mesure, les gousses de vanille sont parfaites pour marquer les esprits.





# Confits de fruits

Un confit de fruit sans sucre, pour une confiserie moderne.  
L'eau de bouleau apporte une nouvelle texture au fruit et l'enrobe d'une fine enveloppe cristalline.



Confit d'orange  
*Orange*



Confit d'ananas  
*Pineapple*



Assortiment  
de confits de fruits  
*Fruits assortment*



Confit de fraise  
*Strawberry*

**Exclusivité Eté**



Confit d'abricot  
*Apricot*

**Exclusivité Eté**



# Gelées délicates

*Exclusivités Eté*

Issues de la cuisson des fruits confits, les gelées délicates viendront parfaitement sucrer yaourts et tartines, pour un moment sain et gourmand. De quoi savourer la quintessence des plus beaux fruits, du petit-déjeuner au goûter.



Gelée délicate abricot  
vanille  
*Apricot and vanilla jelly*



Gelée délicate pêche  
blanche  
*White peach jelly*



Gelée délicate fraise  
pamplemousse  
*Strawberry and grapefruit jelly*

# Confits de fruits chocolatés

Un confit de fruit sans sucre pour une confiserie moderne et un enrobage de chocolat noir pour une ultime touche de gourmandise.



Confit de pamplemousse chocolaté  
*Grapefruit coated with dark chocolate*



Confit d'ananas chocolaté  
*Pineapple coated with dark chocolate*



Orangettes croustillantes chocolatées  
*Crispy orangettes coated with dark chocolate*



# Irrésistibles

Des gourmandises travaillées à l'eau de bouleau, pour un retour en enfance garanti sans culpabilité.

**Pâte à tartiner**  
*Spread*



Noisette  
*Hazelnut*

Pistache et grué de cacao  
*Pistachio & cocoa bean*

Amandes brutes  
*Almond*

**Trèfles pralinés**



Praliné Noisettes  
*Praliné hazelnut*

Praliné Noix de coco  
*Praliné coconut*

**Sablé breton**  
*Breton shortbread*



Sablé breton enrobé  
de chocolat noir  
*Breton shortbread  
coated with dark  
chocolate*

**Rose des sables**



Rose des sables enrobée  
de chocolat au lait  
*Rose des sables coated  
with milk chocolate*

**Fruits secs enrobés  
de chocolats**  
*Coated nuts*



Noisettes et chocolat noir  
Noisettes et chocolat au lait  
Amandes et chocolat noir  
Cacahuètes et chocolat au lait

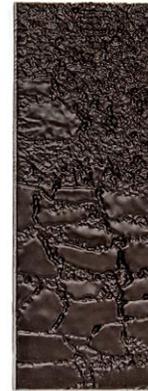
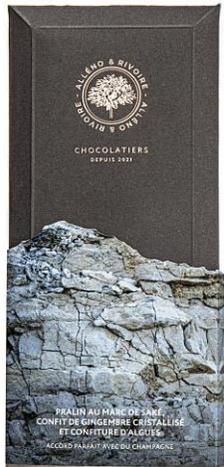
*Hazelnuts, almonds or peanuts  
covered with chocolate*





# Les Plaquettes Terroirs de France

Ces Plaquettes ont été pensées comme de véritables desserts, en accord parfait avec un vin ou spiritueux Français, pour une expérience gustative inédite.



## Plaquette Champagne

Pralin au marc de saké, confit de gingembre cristallisé et confiture d'algues  
*Praline with sake marc, crystallized ginger and seaweed jam*

## Plaquette Cognac

Pralin amande et lin, confit de mangue, orange et gingembre sans sucre  
*Almond and flax praline, mango, orange and ginger confit without sugar*

## Plaquette Côtes de Provence

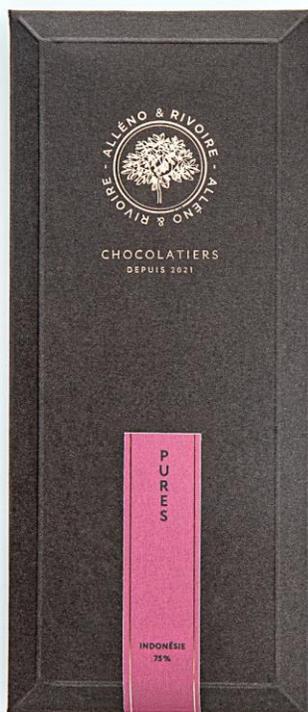
Confit d'abricot, éclats d'olives noires, sauce chocolatée et huile d'olive  
*Apricot confit, black olive slivers, chocolate sauce and olive oil*

**Exclusivité Eté**



# Tablettes Pures

Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. Cette Tablette met en avant toute la pureté du chocolat et son goût franc.



## **Chocolat noir – *Dark chocolate* :**

Sao Tomé 75%

République Dominicaine 75%

Vietnam 75%

Pérou 80% sucre de bouleau

## **Chocolat au lait – *Milk chocolate* :**

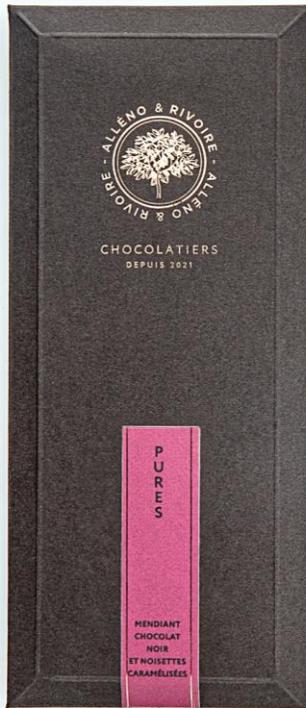
Pérou 60%

Pérou 45% sucre de bouleau



# Tablettes Mendiants

Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. À l'intérieur, on y découvre des fruits secs pour une touche de gourmandise en plus.



## Chocolat noir – *Dark chocolate* :

Mendiant aux confits d'orange sans sucre – *Orange confit*

Mendiant aux confits d'ananas sans sucre – *Pineapple confit*

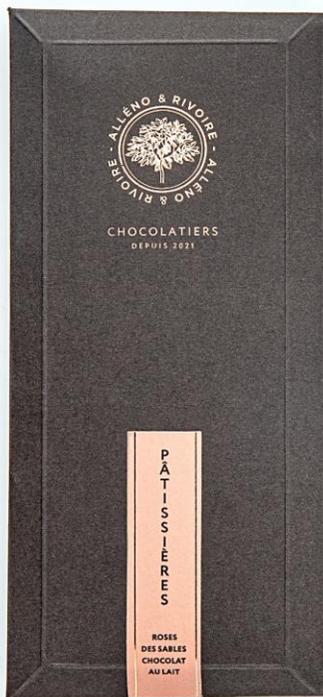
Noisettes caramélisées – *Caramelized nuts*

## Chocolat au lait – *Milk chocolate* :

Noisettes caramélisées – *Caramelized nuts*

# Tablettes Pâtissière

Dans ces tablettes, le chef Aurélien Rivoire raconte ses meilleurs souvenirs pâtisiers pour nous replonger dans l'enfance avec cette généreuse garniture.



## **Chocolat noir – *Dark chocolate* :**

Pistache salée - *Salted pistachio*

Café fort - *Coffee*

Roses des sables – *Rose des sables shortbread*

## **Chocolat au lait – *Milk chocolate* :**

Noix de coco torréfiée – *Roasted coconut*

Éclats de sablé breton – *Breton shortbread*