



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

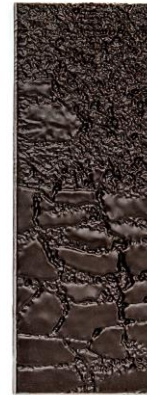
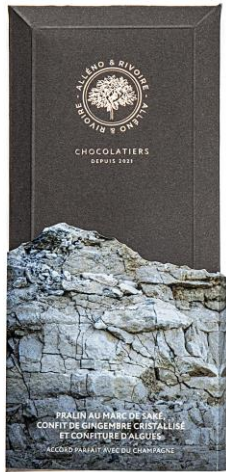
*Hazelnuts, almonds or peanuts
covered with chocolate*





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

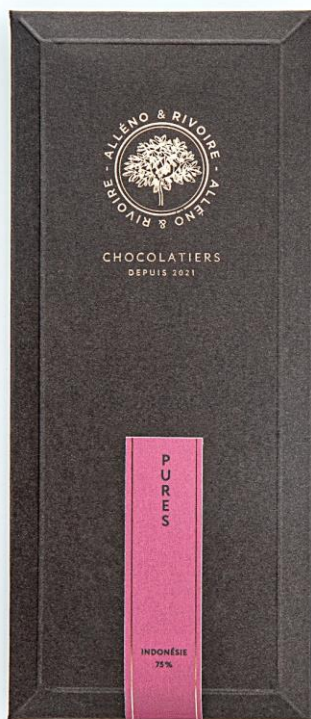
Confit d'abricot, éclats d'olives noires, sauce chocolatée et huile d'olive
Apricot confit, black olive slivers, chocolate sauce and olive oil

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*