



La Saint Valentin

Grand admirateur du Japon, **Fabrice Gilotte**, cette année encore, consacre à la Saint Valentin une attention toute particulière... Pour notre plus grand plaisir !

Pour la petite histoire...

La Saint Valentin au Japon est célébrée chaque année le **14 février**. Cette "fête" est suivie un mois après par un autre événement nommé le jour "blanc" (le 14 mars de chaque année).



Disponible dès aujourd'hui chez Mococho



Les Ours Art, adorables petits ours au cœur guimauves vanille et confit de fraise.

Cœur « Valentin » : Bouchée au cœur caramel vanille beurre salé, recouverte d'une couche de chocolat noir terriblement croquante.



Les Ephémère Mococho



Vincent Guerlais, Nantes, France.

Bercé depuis tout petit par l'art culinaire, **Vincent Guerlais** est seulement âgé de 22 ans lorsqu'il ouvre sa boutique à **Nantes** en 1997.

Proposer une pâtisserie qui *fait de l'œil, un chocolat qui donne envie... un produit qui réveille les sens !*

Une façon d'aborder sa passion que **Vincent Guerlais** résume en se désignant, à juste titre, « *Agitateur de papilles* ».

La suite réside dans l'Art de l'assemblage : *le sucré, le salé, l'acide, l'amer rester humble devant la force de caractère de la matière...*

Vincent Guerlais reçoit en 2011 un AWARD des meilleurs chocolatiers français par le Club des Croqueurs de Chocolat pour la 3ème année consécutive.

Disponible dès aujourd'hui chez Mococho



Eveil des papilles « Le jeu 2.0 » et si la dégustation de chocolat devenait un jeu ?

Les Guerlingots : Petit clin d'oeil aux fameux berlingots nantais, de délicieux chocolats au praliné citron vert, framboise, orange et passion.



Coffret 100 et 170g : Assortiment correspond à toute la palette des saveurs du chocolatier des plus classiques aux plus créatifs dans le but de parcourir un voyage initiatique vers la dégustation.



Tablette à Partager (si vous le voulez) : Fondez de plaisir pour cette énorme tablette où se mélangent avec harmonie un Gianduja aux noisettes, des perles craquantes et un fin caramel au beurre salé.



Et les *P'tits beurres* revisités, sablé et coulis chocolat-noisette.

EN FEVRIER FAITES VOUS LIVRER !

N'hésitez pas à nous contacter au [01.47.07.13.66](tel:01.47.07.13.66),

Pour connaître tous nos horaires, conditions et frais de livraison.

Délicieusement vôtre,

Marie-Hélène Gantois