© Vincent Paulic

JOHANN **DUBOIS**

Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants. Breton affirmé, il aime à marier cacaos rares et produits régionaux d'exception.

© Chocolaterie Bellanger

MAISON **BELLANGER**

Artisan inspiré, Jacques Bellanger, Meilleur Ouvrier de France et père de Vianney Bellanger aujourd'hui à la tête de la chocolaterie familiale, a su créer un assortiment de bonbons de chocolat tout en équilibre de saveurs et de textures, mêlant grands classiques et saveurs nouvelles.

© Naoto Ishimaru

FABRICE **GILLOTTE**

Une maitrise absolue de la complexe matière chocolat, lui permet d'offrir une gamme en perpétuelle évolution, étonnante et parfaite d'équilibre, de structure et de justesse des goûts.

Conserver le coffret dans un endroit sec à 18°C à l'abri de la lumière. Pour apprécier au mieux les qualités gustatives des chocolats, nous vous conseillons de les déguster au calme, à une température proche de 21°C.

DLUO :

Fèves de cacao, sucre, crème, beurre de cacao, amandes, noisettes, sucre de canne, beurre laitier, sirop de glucose, édulcorants* (isomalt, sorbitol), lait entier, poudre de lait, oeuf, sirop de sucre inverti, miel, pâte de marron, pulpe de marron, sésame, arachides, café, coriandre, bergamote, framboise, fraise, figues fraîches, orange, raisin sec, citron jaune, citron vert, pêche, pamplemousse, noix de coco, lait de coco, thé jasmin, thé Earl Grey, fèves de Tonka, badiane, gousses vanille de Madagascar, fleur de sel, huiles (noisettes, amandes, sésame), gélifiant (pectine), maltodextrine, émulsifiant (lécithine de soja et tournesol), liqueur de pêche de vigne, eau de vie de poire, fleur d'oranger, baies roses, gingembre, extrait naturel de vanille, farine de blé, vinaigre balsamique, arômes naturels (pêche de vigne, fraise, framboise), extraits naturels (pamplemousse, orange, citron, verveine, lavande, jasmin, estragon, vanille), malt d'orge, acidifiants (acides citrique et tartrique, carbonate de sodium), denrées colorantes 100% naturelles (pomme, carotte, radis, cassis, patate douce, spirruline, carthame, hibiscus, cerise).

89 rue Mouffetard 75005 Paris

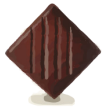
www.chocolatsmococha.com

MOCOCHA
PARIS

La chocolatière des exigeants entêtuinatrice !

JOHANN **DUBOIS**

MEILLEUR CHOCOLATIER DE FRANCE
Saint Brieuc



KOFE

Ganache au petit épeautre bio de Bretagne, chocolat noir.

CROQ'NOISETTE

Praliné noisettes du Piémont, chocolat au lait.

JABA

Praliné amandes, pistaches d'Iran et éclats de pistaches, chocolat noir.

NOA

Praliné amandes-noix et éclats de noix du Périgord, chocolat noir.

ARRIBA

Ganache Équateur, délicat, aux notes florales, chocolat noir.

HOLEN

Praliné noisettes, amandes, fleur de sel, chocolat lait.

HANOÏ

Ganache Vietnam, un peu acide, aux saveurs de fruits jaunes, chocolat noir.

MAYA

Ganache au miel de sarrasin, chocolat noir.

BZH

Praliné noisettes, sablé breton, chocolat au lait.

GRAND LÉJON

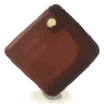
Ganache chocolat-caramel et praliné amandes au crumble de sarrasin, chocolat noir.

BULLE TEMPÊTE

Caramel au beurre salé, chocolat noir.

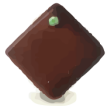
MAISON **BELLANGER**

MEMBRE RELAIS DESSERT
Le Mans



ZENJ

Praliné amandes et noisettes au gingembre confit, chocolat noir.



PISTACHIO

Pâte d'amandes à la pistache, chocolat noir.

CAFÉ CRÈME

Ganache infusée au café Moka, chocolat au lait.

FAUSTINE

Ganache infusée à la fève de Tonka et à la vanille de Madagascar, chocolat noir.

SCHUBERT

Ganache chocolat au lait, compotée d'oranges et Cointreau, chocolat noir.

AGRUME

Praliné amandes au yuzu, chocolat noir.

MENTHA

Ganache infusée à la feuille de menthe fraîche, chocolat noir.

MARYSE

Ganache aux fruits de la passion et praliné noisettes du Piémont, chocolat au lait.

FABRICE **GILLOTTE**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
Dijon

CEYLAN

Praliné à la noix de coco de Ceylan, chocolat noir.

BALI

Praliné amandes, arachides, chocolat noir.

CROUSTILLE

Praliné aux noisettes du Piémont, crêpes dentelles, chocolat au lait.

SIDAMO

Praliné au Moka de Sidamo et ganache cacao pur Équateur, chocolat noir.

FURIE

Ganache au jus et zestes de citron vert, chocolat noir.

ROCHER

Praliné amandes-noisettes, chocolat au lait.

SÉSAME

Praliné amandes, sésame caramélisé, ganache cacao pur Équateur, chocolat noir.

BERGAMOTE

Ganache au thé Earl Grey, chocolat noir.

COLLOBRIÈRES

Ganache au marron du Var, ganache au miel de châtaignier, chocolat noir.

SOIR À MARRAKECH

Confit de figues, ganache fleur d'oranger, miel du jardin et baies roses, chocolat noir.

ORCHIDÉE

Ganache cacao pur Équateur à la vanille Bourbon, chocolat noir.