

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, spiruline, carthame, hibiscus, cerise).



89 rue Mouffetard 75005 Paris
www.chocolatsmocochoa.com

Illustrations et maquette : Camille Broquet

MOCOCHA
P A R I S



Une maîtrise 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.

Fabrice **Gillette**



Réalisées en collaboration avec son fils Vanney, les créations Bellanger sont tout à la fois délicates et innovantes, mêlant grands classiques, saveurs nouvelles, tradition et modernité.

Jacques & Vanney **Bellanger**



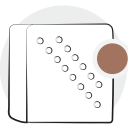
Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants. Breton affirmé, il aime à marier cacaos rares et produits régionaux d'exception.

Johann **Dubois**

Johann Dubois

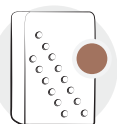
MEILLEUR CHOCOLATIER DE FRANCE

Saint Brieuc



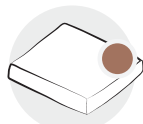
Croq' Noisettes

Praliné noisettes du Piémont, chocolat au lait



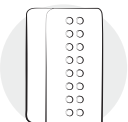
Craquelin

Praliné amandes, noix de coco, chocolat au lait



Pop

Praliné noisettes au sucre qui pétille, chocolat au lait



Pirouette

Praliné cacahuètes et éclats de cacahuètes



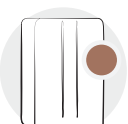
Grand Léjon

Ganache chocolat caramel, praliné amandes, crumble de sarrasin, chocolat noir



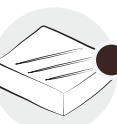
Bulle Tempête

Dôme caramel liquide au beurre salé, chocolat noir



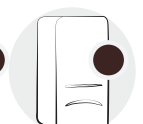
Folie

Ganache aux fruits de la passion, chocolat au lait



Envie

Ganache au cacao du Vietnam, chocolat noir



Arriba

Ganache au cacao d'Équateur, chocolat noir



Hanöï

Ganache au cacao du Vietnam, chocolat noir



Madang

Ganache au cacao de Papouasie, chocolat noir



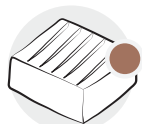
Feuille

Ganache infusé au thé « fleur de cerisier », chocolat noir

Jacques & Vianney Bellanger

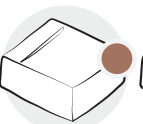
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Le Mans



Bélinor

Praliné amandes aux éclats de nougatine, chocolat au lait



Piémont

Praliné noisettes du Piémont et vanille de Madagascar, chocolat au lait



Zenj

Praliné amandes et noisettes au gingembre confit



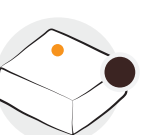
Café Crème

Ganache infusée au café Moka, chocolat au lait



Pistachio

Pâte d'amandes pistaches de Sicile, chocolat noir



Agrume

Praliné amandes au yuzu, chocolat noir



Cassille

Ganache cassis noir de Bourgogne et vanille de Madagascar



Mathilde

Ganache à la fraise et basilic frais, chocolat noir



Schubert

Ganache et compote d'orange au Cointreau, chocolat noir



Mentha

Ganache à l'infusion de feuilles de menthe fraîche, chocolat noir



Frambasi

Ganache à la framboise, chocolat noir



Yasamin

Ganache infusée au thé vert au jasmin, chocolat noir

Fabrice Gillotte

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Dijon



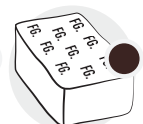
Rocher

Praliné amandes-noisettes, chocolat au lait



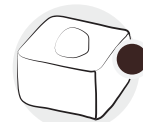
Provence

Praliné aux amandes, chocolat noir



Sidamo

Praliné au Moka de Sidamo, ganache cacao pur Equateur, chocolat noir



Piémont

Praliné noisettes et noisette entière caramélisée, chocolat noir



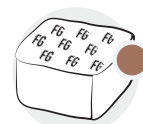
Fleur de Caramel

Ganache lactée, caramel, beurre, chocolat lait



Lavande

Miel, lavande, citron et orange confite, amandes caramélisées, chocolat noir



Croustille

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



Soir à Marrakech

Confit de figue, ganache fleur d'orange, miel et baies de rose, chocolat noir



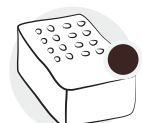
Jamaïque

Ganache cacao pur Jamaïque, chocolat au lait



Complexité

Ganache vinaigre balsamique de Modène, gelée de fraise, chocolat noir



Pêché

Massepain pêche et pêche confite, chocolat noir



Orchidée

Ganache cacao pur Equateur à la vanille Bourbon, chocolat noir

