

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
PARIS



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 **Gillothe**



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

Jacques & Vianney **Bellanger**



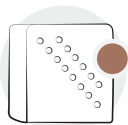
Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants. Breton affirmé, il aime à marier cacaos rares et produits régionaux d'exception.

Johann **Dubois**

Johann Dubois

MEILLEUR CHOCOLATIER DE FRANCE

Saint Brieuc



Croq' Noisettes

Praliné noisettes du Piémont, chocolat au lait



Noa

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



Holen

Praliné amandes noisettes et fleur de sel, chocolat au lait



Kandy

Ganache cannelle, vanille, poivre, chocolat noir



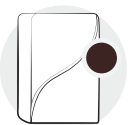
Grand Léjon

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



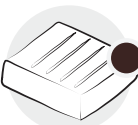
Bulle Tempête

Dôme caramel liquide au beurre salé, chocolat noir



Maya

Ganache miel de sarrasin, chocolat noir



Sidamo

Ganache au Moka d'Éthiopie, chocolat noir



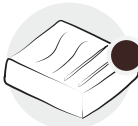
Arriba

Ganache au cacao d'Équateur, chocolat noir



Hanoi

Ganache au cacao du Vietnam, chocolat noir



Madang

Ganache au cacao de Papouasie, chocolat noir



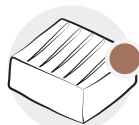
Voyage

Ganache à la fève de Tonka, chocolat noir

Jacques & Vianney Bellanger

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Le Mans



Belinor

Praliné amandes aux éclats de nougatine, chocolat au lait



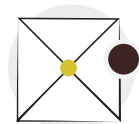
Biscuit

Praliné amandes biscuitées, chocolat noir



Citrus

Pâte d'amandes au citron de Sicile, chocolat noir



Cara'Pomme

Caramel au Calvados, chocolat noir



Pistachio

Pâte d'amandes pistaches de Sicile, chocolat noir



Agrume

Praliné amandes au yuzu, chocolat noir



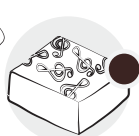
Maryse

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



Chuo

Ganache au cacao rare Criollo du Venezuela, chocolat noir



Schubert

Ganache et compote d'orange au Cointreau, chocolat noir



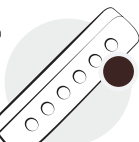
Racine

Ganache au jus de gingembre frais, chocolat au lait



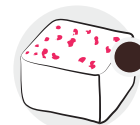
Ecorce

Ganache infusée à la cannelle, chocolat noir



Sancho

Ganache infusée à la baie de Sancho et au citron jaune, chocolat noir



Bali

Praliné amandes-arachides, chocolat noir



Ceylan

Praliné à la noix de coco de Ceylan, chocolat noir



Badiane

Praliné aux amandes de Provence et badiane



Madhya

Praliné aux amandes de Provence et sésame, chocolat noir



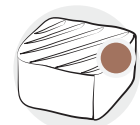
Fleur de Caramel

Ganache lactée, caramel, beurre, chocolat lait



Audace

Massepain vanille de Madagascar, ganache pamplemousse rose, chocolat au lait



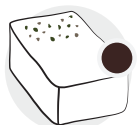
Croustille

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



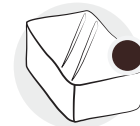
Soir à Marrakech

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



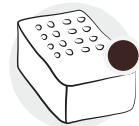
Bergamote

Ganache au thé Earl Grey, chocolat noir



Odorante

Ganache à la verveine et citron confit, chocolat noir



Collobrières

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



Orchidée

Ganache cacao pur Equateur à la vanille Bourbon, chocolat noir

