

Juliette Névo
Maître Chocolatière

260 rue Costa de Beauregard
73290 La Motte-Servolex
Tél. 04 79 65 34 40

© Philippe Gervasoni • ma'Graphic - 73490 La Ravoire



Menthe fraîche
Ganache infusée à la menthe fraîche



Rooibos
Ganache infusée au Rooibos
(petit arbuste d'Afrique du Sud)



Coco
Ganache chocolat blanc
à la noix de coco



Caramel
Ganache caramel



Miel
Ganache miel de la
Motte-Servolex



Pistache
Pâte d'amande
pistache



Tatin
Praliné feuilleté, pâte de fruits pommes,
caramel fleur de sel



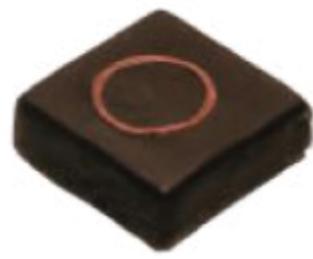
Vanille
Ganache chocolat au
lait à la vanille



Café du Guatemala
Ganache café originaire du Guatemala
torréfié à Annecy



Passion
Ganache lactée au fruit
de la passion



Fruit rouge
Ganache framboise, fraise,
griotte, cassis



Fraise basilic
Pâte de fruit fraise et
ganache basilic



Noix
Ganache chocolat blanc à la noix
d'Aquitaine



Poire/Ananas
Pâte de fruit ananas,
ganache poire



Lactée
Ganache chocolat
au lait



Juliette Névo
Maître Chocolatière



Les pralinés



Piment d'Espelette, pavot
Praliné amande piment d'Espelette et graines de pavot

Sésame pointe de sel
Praliné noisette, graine de sésame, pointe de sel de Guérande



Amande
Praliné amande



Noisette
Praliné noisette

Feilleté
Praliné noisette et crêpe dentelle (chocolat noir)



Feilleté
Praliné noisette et crêpe dentelle (chocolat au lait)



Cacahuète
Praliné cacahuète avec morceaux de cacahuètes

Gianduja chocolat noir



Gianduja chocolat au lait



Caraiibe

Vénézuela



Jamaïque



Ile de java



Pérou



Chocolat Cru

*Nous vous conseillons de conserver vos chocolats à une température d'environ 18°C. À consommer dans les 2 semaines qui suivent l'achat.
Bonne dégustation.*