

FRUITS DE MER - FANTAISIES DE PÂQUES ET NOËL



CHARDONS



LIQUEURS



Chocogil

chocolatier fabricant

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

LES BOUCHONS la spécialité Chocogil



CHOCOGIL - 9, rue des Roises - F.52100 Bettancourt la Ferrée
tél. 03 25 05 08 49
pros@chocogil.com - www.chocolats-chocogil.com



CHOCOLATS CONFISEURS - CHOCOLATS FINS

Praliné



63/ Amanda
praliné amande
à l'ancienne

66/ Boule
praliné noisette

39/ Vénitien
praliné noisette
vanillé

67/ Brésilien
praliné amande
café

70/ Croquantine
praliné noisette
et nougatine

71/ Croquantine Or
praliné noisette
et nougatine



68/ Carré praliné
praliné noisette
feuilleté

76/ Escargot
praliné amande
noisette

78/ Grenoblois
praliné amande
noisette au café

86/ Noisettine
praliné noisette à
l'ancienne

95/ Rocher
praliné feuilleté

96/ Rocher ivoire
praliné orange

98/ Sarment
praliné
feuilleté



87/ Noix lait
praliné amande
noisette

38/ Cœur Lait
praliné amande
noisette

37/ Cœur Noir
praliné amande
noisette

Gianduja



84/ Mogador
gianduja et
noisette grillée

85/ Mogador Or
gianduja et
noisette grillée

77/ Gréco
gianduja et lamelle
d'orange confite

94/ Radjah
duja et amande
grillée

Ganache



65/ Boléro
ganache marron
au rhum

89/ Framboisier
ganache
framboise

61/ Cassissier
ganache cassis

60/ Caramelo
ganache caramel

91/ Palet Or
ganache demi-amère
feuille d'or

90/ Palet Cointreau
ganache Cointreau



21/ Cannellos
ganache praliné
biscuit cannelle

182/ Framboisine
ganache et liqueur
framboise

64/ Arlequin
ganache
curaçao

80/ Irlandais
ganache
irish coffee

97/ Rossini
ganache
pistache

Nougatine



72/ Croustelle
nougatine

99/ Siamois
nougatine et
noisettes grillées

Pâte d'amandes



70/ Croquantine
praliné noisette
et nougatine

71/ Croquantine Or
praliné noisette
et nougatine

100/ Sicilien
pâte d'amandes
pistache

69/ Champenois
pâte d'amandes
marc de Champagne

73/ Diablotin
pâte d'amandes
à l'orange

81/ Créole
pâte d'amandes
rhum noix de coco

Autres chocolats



88/ Orangette
lamelle d'orange
confite

83/ Mendiants
couverture chocolat
fruits secs

101/ Truffe
pâte de truffe
au beurre

93/ Nougat
Montélimar au
chocolat noir

BOUCHÉES



42/ Gros
bouchon blanc
praliné

43/ Gros
bouchon lait
praliné

62/ Gros
champignon
ivoire praliné

44/ Boule de neige
praliné à l'orange



45/ Rocher géant
noir
praliné feuilleté

46/ Rocher géant
lait
praliné feuilleté

53/ Pavé nougat
crème nougat
brisures nougat

47/ Pavé or
ganache demi
amère



49/ Buche
noire
pâte d'amandes

50/ Buche
lait
pâte d'amandes

181/ Feuilletine
lait
praliné feuilleté

54/ Gros escargot
blanc praliné



55/ Gros escargot
lait praliné

55F/ Gros escargot
or
lait praliné

52/ Mendant géant
couverture noire et
fruit secs

51/ Mendant géant
couverture lait et
fruit secs

Tous nos chocolats sont élaborés avec des couvertures de chocolat lait 33% cacao, noire 70% cacao, blanc 24% cacao et fourrés avec du praliné 50% fruits secs, de la pâte d'amandes 33% fruits secs ou de la nougatine maison.