Aline Géhant

CHOCOLATIER AVIGNON

Catalogue de Pâques 2024

Aline Géhant Chocolatier 15 rue des Trois Faucons - 84000 Avignon / Tél. : 04 90 02 27 21

NOS MOULAGES

Bienvenue dans notre collection spéciale Pâques !

Chaque pièce de notre assortiment de moulages en chocolat est une petite merveille de gourmandise, prête à ravir vos papilles.

Pour chaque type de chocolat, nous avons une surprise : nos moulages en chocolat au lait contiennent des fritures au lait, ceux en chocolat noir sont accompagnés de fritures noires, et nos moulages en chocolat blond sont garnis de fritures blondes.

Quant à nos grands moulages – Simeon le poisson, Charlotte la cloche, Rosine la poule, Julia la poule design, Marcel l'œuf, Marius le lapin, et Louisa la souris – ils renferment une délicieuse sélection de petits œufs pralinés et de fritures variées en trois chocolats.

Et pour les amateurs de saveurs authentiques, nos œufs origine sont remplis de fritures et de 12 petits œufs pralinés.

Célébrez Pâques avec nos délicieux moulages en chocolat, et laissez la magie opérer !

MARCEL

L'œuf
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
32,00€ - 280g

14 cm / Boite

MARIUS

Le grand lapin
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
27,00€ - 250g

21 cm / Sachet

SIMÉON

Le poisson
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
28,00€ - 250g

25 cm / Boite

LOUISA

La souris
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
27,00€ - 250g

15 cm / Boite

ROSINE

La poule
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
38,00€ - 340g

*12*15 cm / Boite*

MANU

L'écureuil
Moulage garni de fritures chocolat de la même couleur que le moulage.
16,00€ - 150g

15 cm / Sachet

JULIA

La poule
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
21,00€ - 190g

11 cm / Boite

CHARLOTTE

La cloche
Moulage garni de fritures chocolat au lait, noir et blond et de petits œufs praliné.
27,00€ - 250g

12,5 cm / Boite

NATHAN

La tortue
Moulage garni de fritures chocolat.
14,00€ - 120g (lait ou noir)
*12*5 cm / Boite*

GABIN

Le lapin
Moulage garni de fritures chocolat.
14,00€- 120g (lait ou noir)
16 cm / Sachet

LÉON

Le poisson Écaille
Moulage garni de fritures chocolat.
11,80€ - 100g (lait ou noir)
11 cm / Sachet

PAUL

Le poisson Némo
Moulage garni de fritures chocolat.
11,80€ - 100g (lait ou noir)
11 cm / Sachet

AUGUSTIN

Le lapin et son œuf
Moulage garni de fritures chocolat.
12,80€ - 110g (lait ou noir)
12cm / Sachet

LOU

La grenouille
Moulage garni de fritures chocolat.
10,80€ - 100g (lait ou noir)
8cm / Sachet

LEO

L'agneau
Moulage garni de fritures chocolat.
14,00€ - 120g (lait ou noir)
11cm / Sachet

HENRI et LEONIE

Le duo de lapin
Moulage garni de fritures chocolat.
14,00€ - 120g (lait et noir)
12 cm / Sachet

MARTIN

Le petit bunny
Moulage garni de fritures chocolat.
7,20€ - 55g (lait ou noir)
10 cm / Sachet

CAMILLE

La licorne
Moulage garni de fritures chocolat.
7,50 €- 40g (lait ou noir)
*7*8 cm / Pochette*

NOAH

Le chat
Moulage garni de fritures chocolat.
10,00 €- 75g (lait ou noir)
8 cm / Tube

MATHIS
Le petit œuf
7 cm

JULIETTE *7*8 cm*
La petite poulette

GINETTE *7.5 cm*
La clochette

- 6,00€ - moulage garni de fritures. 55g (lait ou noir)

SUZANNE *6*5 cm*
La mini cocotte

ELIOT
Le mini oeuf

- 4,00€- moulage garni de fritures. 25g (lait ou noir)

LOUNA

La cocotte
moulage garni de praliné.
6,00€- 42g (lait ou noir)
*6*5 cm / Sachet*

LOUCAS

Le lapinou
moulage garni de praliné.
4,80€- 36g (lait ou noir)

MANEKI NEKO

moulage garni de praliné.
4,80€- 30g (lait ou noir)

GASTON

Mouton
moulage garni de praliné.
6,00€- 45g (lait ou noir

TIMEO et ANNAËLLE

Duo de lapin Bunny
moulage garni de praliné.
4,80€- 30g (lait ou noir)

CHARLIE et ARTHUR

Duo de lapin Rieur
moulage garni de praliné.
6,00€- 44g (lait ou noir)

Boite Pâques

-26,00€ -

Boite garnie de fritures et 12 œufs praliné mélangés.
200g

Pochette surprise

- 17,00€ -

Fritures chocolat et 8 petits œufs praliné et un mini moulage (cocotte ou œuf)

150g (mix de différent chocolat)

Fritures chocolat

Sachet 125g - 8,90€ -
noir, lait ou blond
Sachet 250g - 17,00€ -
noir, lait ou blond

Pochette 130g - 10,50€ -
noir/lait/blond
Pochette 200g - 15,00€ -
noir/lait/blond

Œuf praliné sachet
- 14,60€ - 114g
(14 œufs praliné : lait, noir ou blond)

Œuf praliné Tube
- 28.00€ - 218g
(27 œufs praliné : lait, noir ou blond)

Œufs Incas - 42€ - moulage garni de 12 petits œufs praliné et fritures. 340g

15 cm / Boite

Nous proposons les œufs origine en Noir de Provence 66% (Notes équilibrées et vanillées) et Jivara 40% (Notes Lactées et vanillées).

PUR EQUATEUR - chocolat noir à **70%** de cacao minimum. PLANTATION GUAYAS.
Cultivées selon les critères de l'agriculture biologique, Le chocolat est certifié BIO. En attaque, des saveurs intenses de chocolat chaud et de cacao grillé, viennent se mêler à des notes de vanille et de fruits secs, et se terminent dans une agréable allonge végétale et fruitée.
Un cacao élégant et frais avec une touche boisée et légèrement fruitée au caractère unique et caractéristique de l'Equateur.

PUR MADAGASCAR - chocolat noir **71%** de cacao minimum. PLANTATION MANGARO.
Des Notes Intenses : Les notes d'attaque du chocolat de Plantation Mangaro Noir 71% sont rondes, onctueuses au creux du palais : les fruits secs et le pain d'épices introduisent les fragrances plus acidulées des fruits rouges.
Les notes, toujours chocolatées, se succèdent harmonieusement. L'allonge a des accents de piment doux fruité.

PUR REPUBLIQUE DOMINICAINE - chocolat noir **73%** de cacao minimum. PLANTATION LOS ANCONES
Au centre de l'île de St Domingue, depuis 1903, la famille Rizek cultive les fèves de cacao sous la protection des palmiers, sans ajout de pesticides. Le chocolat de couverture Noir Bio 73% de cacao de cette plantation présente des notes exceptionnelles de bois de réglisse, de fruits rouges et d'olive verte.

PUR MEXIQUE - chocolat noir **75%** de cacao minimum. PLANTATION MOKAYA
Les fèves de cette plantation nous ont permis de créer un chocolat Noir Bio 75% de cacao d'exception, aux notes de fruits exotiques, de cacao grillé et de fruits secs, avec une forte personnalité.

SAO TOME & PRINCIPE - chocolat noir **75%** de cacao minimum, transformé en Suisse.
Le processus de torréfaction douce et traditionnelle libère les arômes originaux et intenses de la noble fève de cacao « Amelonade Forastero », qui pousse à São Tomé. On expérimente une interaction entre un goût de cacao intense et bien équilibré et un café « Ristretto », aux notes sucrées de pruneau et de pamplemousse. La finale présente une agréable saveur de thé noir qui se déploie lentement.

PUR PEROU - chocolat lait **48%** de cacao minimum. PLANTATION SAN MARTIN
Cultivées selon les critères de l'agriculture biologique, Le chocolat « Grands Crus Bio » San Martín Lait 48 % est certifié BIO et contient du lait BIO d'origine France.
D'une texture délicieusement crémeuse, il délivre un équilibre harmonieux entre de belles notes de chocolat chaud épicé, qui se prolongent par de tendres notes de caramel vanillé. L'allonge offre une fraîcheur surprenante avec une touche de cassis.

Collaboration Aline Géhant et Lulu la Nantaise

COFFRETS LULU :

Spécial Pâques :

- Coffret friture pure origine : 132g -16,00€-

PUR EQUATEUR - chocolat noir à **70%** de cacao minimum. BIO.
Notes : chocolat chaud - de cacao grillé - vanille - fruits secs - fruitée.

PUR MADAGASCAR - chocolat noir **71%** de cacao minimum. BIO
Notes : rondes - onctueuses - les fruits secs - pain d'épices - fruits rouges.

PUR REPUBLIQUE DOMINICAINE - chocolat noir **73%** de cacao minimum. BIO
Notes : bois de réglisse - de fruits rouges - d'olive verte.

PUR MEXIQUE - chocolat noir **75%** de cacao minimum. BIO
Notes : fruits exotiques - cacao grillé - fruits secs.

PUR GHANA- chocolat noir **60%** de cacao minimum.
Notes : équilibrées - fruitées - cacaotées.

- Coffret œufs praliné : 16 pièces 122g -18€-

- Coffrets fritures praliné : 18 pièces 122g -18€

Catalogue 2024- Tarifs valables jusqu'au 1 Avril 2024

Tous nos sujets sont disponibles en chocolat noir ou lait.
Tous les produits sont sous réserve de disponibilité en magasin, en cas de rupture la boutique vous contactera.

Plus de nouveautés à découvrir sur notre page facebook

Aline Géhant Chocolatier 15 rue des Trois Faucons - 84000 Avignon / Tél. : 04 90 02 27 21