

Aline Géhant

CHOCOLATIER AVIGNON

Catalogue Pâques 2023



MARCEL

L'œuf bicolore
moulage moitié lait et
noir. Garni de fritures, 6
petits œufs praliné.
32,00€ - 280g (mix lait/noir)



MARIUS

Le grand lapin
moulage garni de fritures,
5 petits œufs praliné.
26,00€ - 250g (lait ou noir)



SIMÉON

Le poisson
moulage garni de fritures,
6 petits œufs praliné.
27,00€ - 250g (lait ou noir)



LOUISA

La souris
moulage garni de
fritures, 5 petits œufs
praliné.
26,00€ - 245g (lait ou noir)



ROSINE

La poule
Fritures chocolat et 6 petits
œufs praliné.
32,00€ - 280g (lait ou noir)



MANU

L'écureuil
moulage garni de fritures, 3
petits œufs praliné.
18,60€ - 175g (lait ou noir)



JULIA

La poule
moulage garni de
fritures, 3 œufs praliné.
20,00€ - 190g (lait ou noir)



CHARLOTTE

La cloche
moulage garni de fritures, 5
petits œufs praliné.
26,00€ - 245g (lait ou noir)
*(existe en moitié lait et noir, gar-
ni de fritures et petits œufs lait
noir et blond)*



NATHAN

La tortue
moulage garni de fritures et
2 petits œufs praliné.
14,00€ - 120g (lait ou noir)



GABIN

Le lapin
moulage garni de fritures
et 2 petits œufs praliné.
14,00€ - 120g (lait ou noir)



LÉON

Le poisson Écaille
Ecailles moulage garni de
fritures et 1 petit œuf
praliné.
11,80€ - 100g (lait ou noir)



PAUL

Le poisson Némó
moulage garni de fritures
et 1 petit œuf praliné.
11,80€ - 100g (lait ou noir)



AUGUSTIN

Le lapin et son œuf
moulage garni de fritures et 1
petit œuf praliné.
12,80€ - 110g (lait ou noir)



LOU

La grenouille
moulage garni de fritures
et 2 petits œufs praliné.
11,80€ - 100g (lait ou noir)



LEO

L'agneau
moulage garni de fritures et
2 petits œufs praliné.
14,00€ - 120g (lait ou noir)



HENRI et LEONIE

Le duo de lapin
moulage garni de fritures et 2
petits œufs praliné.
14,00€ - 120g (lait et noir)



MARTIN

Le petit bunny friture et 1 petit œuf praliné.
7,00€ - 55g (lait ou noir)



CAMILLE

La licorne
moulage garni d'un petit œuf praliné.
6,00 €- 40g (lait ou noir)
(existe en tout praliné 8,80€)



NOAH

Le chat
moulage garni de fritures et 1 petit œuf praliné.
10,00 €- 75g (lait ou noir)



MATHIS

Le petit œuf

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



JULIETTE

La petite poulette



GINETTE

La clochette



SUZANNE

La mini cocotte



ELIOT

Le mini œuf

- 3,50€- moulage garni de fritures. 25g (lait ou noir)



LOUNA

La cocotte
moulage garni de praliné.
5,80€- 42g (lait ou noir)



LOUCAS

Le lapinou
moulage garni de praliné.
4,50€- 36g (lait ou noir)



MANEKI NEKO

moulage garni de praliné.
4,50€- 30g (lait ou noir)



GASTON

Mouton
moulage garni de praliné.
5,80€- 45g (lait ou noir)



TIMEO et ANNAËLLE

Duo de lapin Bunny
moulage garni de praliné.
4,50€- 30g (lait ou noir)



CHARLIE et ARTHUR

Duo de lapin Rieur
moulage garni de praliné.
5,80€- 44g (lait ou noir)



Boite Pâques

-25,00€ -

Boite garnie de fritures
et 12 œufs praliné
mélangés.

200g



Pochette surprise

- 15,00€ -

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

135g (mix de différent
chocolat)



Fritures chocolat

Sachet 125g - 8,80€ -

noir, lait ou blond

Sachet 250g - 17,00€ -

noir, lait ou blond

Pochette 200g - 15,00€ -

noir/lait/blond



Œuf praliné sa-

chet - 12,50€ -

96g (12 œufs

praliné : lait,

noir ou blond)

Œuf praliné

Tube - 26,80€ -

216g (27 œufs

praliné : lait,

noir ou blond)

Œufs Incas - 40€ - moulage garni de 12 petits œufs praliné et fritures. 340g



Cette année pour ces fêtes de Pâques nous avons sélectionnés [Nicolas Berger](https://www.chocolat-nicolasberger.com/) torréfacteur et transformateur de cacao. <https://www.chocolat-nicolasberger.com/>

PUR INDONESIE - chocolat noir à 75% de cacao minimum.

Particularité gustative : des notes d'agrumes, de citronnelle et d'herbes fraîches.

Ile de Sumba.

Fèves : Trinitario et Criollo

PUR SAO TOME - chocolat noir 75% de cacao minimum.

Particularité gustative : des notes de cacao brut, de fermentation tanique et une légère âpreté.

Côte occidentale de l'île.

Fèves : Forastero Amelonado

PUR EQUATEUR - chocolat noir 75% de cacao minimum.

Particularité gustative : des notes de miel, de fleur d'oranger, d'agrumes confits (cédrat, orange) et de fleurs blanches avec une très légère acidité.

Province : Los Rios

Fèves : Nacional Arriba (Forastero et Criollo)

PUR COLOMBIE - chocolat noir 75% de cacao minimum.

Particularité gustative : des notes de confiture de lait, un léger parfum d'orange et une délicate amertume.

Département de Guaviare

Fèves : Criollo et Trinitario

PUR PEROU - chocolat lait 40% de cacao minimum.

Particularité gustative : des notes de cannelle, de badiane, de caramel et de fève tonka avec une large palette aromatique ambrée faisant écho à de vieux cognacs ou whiskies.

Région : San Martin

Fèves : Trinitario Biologique

NOIR DE PROVENCE - chocolat noir 66% de cacao minimum : A la recherche d'un goût unique, nous avons collaboré avec un transformateur de cacao à la création et à la réalisation d'un chocolat sur-mesure. Nous avons sélectionné des fèves de l'île Grenade pour leur douceur et leurs notes camphrées, et des fèves du Ghana pour leurs arômes chaud et chocolatés.

Collaboration Aline Géhant et Lulu la Nantaise



COFFRETS LULU :

Spécial Pâques :

- Coffret friture pure origine : 132g -14,00€-

PUR INDONESIE - chocolat noir à 75% de cacao minimum.
Particularité gustative : des notes d'agrumes, de citronnelle et d'herbes fraîches.

PUR SAO TOME - chocolat noir 75% de cacao minimum.
Particularité gustative : des notes de cacao brut, de fermentation tanique et une légère âpreté.

PUR EQUATEUR - chocolat noir 75% de cacao minimum.
Particularité gustative : des notes de miel, de fleur d'oranger, d'agrumes confits (cédrat, orange) et de fleurs blanches avec une très légère acidité.

PUR COLOMBIE - chocolat noir 75% de cacao minimum.
Particularité gustative : des notes de confiture de lait, un léger parfum d'orange et une délicate amertume.

- Coffret œufs praliné : 16 pièces 122g -17€-

- Coffrets fritures praliné : 18 pièces 122g -17€





Crédit Photo Aline Géhant Chocolatier

Catalogue 2023- Tarifs valables jusqu'au 9 Avril 2023

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



Horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 10h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h00