

Chocolats vergne

vergne

PÂTISSIER • TRAITEUR • CHOCOLATIER • GLACIER



AUDINCOURT
78 rue de Seloncourt
Tél 03 81 34 52 75

MONTBÉLIARD
La Chocolaterie
55 rue Jacques Foillet
Tél 03 81 94 74 70

BELFORT
14 faubourg des Ancêtres
Tél 03 84 57 03 71

www.patisserie-vergne.fr



Relais Desserts

Justine00.fr

Prenez le temps de vous laisser envahir par des plaisirs intenses et inédits en dégustant les bonbons de chocolat Vergne. Ces gourmandises déploient leurs arômes et dévoilent leur texture à une température proche de 21°C. Rondurs, onctuosité, parfums intenses, craquement sous la dent éveillent d'abord les sens. Puis fondant en bouche, les chocolats envoient le palais et déclenchent une succession d'arômes qui éveillent tout le corps. La longueur en bouche, signe d'un chocolat de caractère, prolonge le plaisir et invite à renouveler l'expérience.

Dégustation



Les chocolats Vergne, confectionnés exclusivement avec des ingrédients frais, contiennent peu de sucre. Ils gardent toutes leurs qualités et leur fraîcheur s'ils sont conservés à une température entre 15 et 18°C, à l'abri des odeurs et de l'humidité. Si malgré tout vous devez les entreposer au réfrigérateur, nous vous conseillons de les envelopper soigneusement dans un film plastique puis, avant la dégustation, de les laisser au moins 2 heures à température ambiante, dans leur emballage, afin d'éviter qu'une condensation ne se forme à la surface.



PERLIA
Ganache noire au caramel



SÉCHUAN
Ganache au poivre de Séchuán



ARLEQUIN
Pâte d'amande et pâte de fruit framboise



TOINOU & NICO
Praliné Gianduja enrobé de chocolat au lait ou noir



EPHÉMÈRE
Ganache lactée Grand cru Jivara



BÂTON DU ROI
Ganache caraïbe et pâte d'amande au Kirsch



MARCONNA
Praliné amandes Marconna enrobé de chocolat au lait ou noir



SATSUMA
Ganache mandarine



CANNELLE
Ganache à la cannelle de Chine



ORANGETTE
Orange confite



SALVATORE
Caramel souple



CARAÏBES
Ganache Grand cru Pur Caraïbes



PAVÉ CANDIS
Pâte d'amande nature



FÉE VERTE
Ganache Absynthe



PRALINÉ NOISETTE
Praliné noisettes du Piémont enrobé de chocolat au lait ou noir



PALET OR
Ganache au chocolat Gran Couva



PAVÉ ORANGE
Pâte d'amande aux oranges confites



MOKA
Ganache au moka Maragotype d'Ethiopie



CARRÉ NOUGATINE
Praliné croustillant enrobé de chocolat au lait ou noir



PALET THÉ
Ganache au thé Earl Grey



TASSIE
Ganache Eucalyptus



VERGNE
Ganache à la pulpe de framboise



PETIT COMTÉ
Pâte d'amande au Grand-Marnier et aux éclats de nougatine



LOMONT
Truffe au Cognac



LIQUEUR KIRSCH
enrobé de chocolat noir



LIQUEUR FRAMBOISE
enrobé de chocolat noir



GRIOTTE
enrobé de chocolat noir



LIQUEUR POIRE
enrobé de chocolat noir



VALENCIA
Praliné amande Valencia enrobé de chocolat au lait ou noir



CLUNY
Ganache cassis vanille



CALA
Praliné Gianduja enrobé de chocolat Dulcey



PAVÉ PISTACHE
Pâte d'amande pistache