

PRALINÉ



COEUR
Praliné à l'ancienne amande noisette



LE NOISETTE
Praliné amandes noisettes, noisette entière caramélisée



NOUGATINE
Praliné amandes noisettes et nougatine



POPPIES
Praliné amandes noisettes, pâte de fleur au coquelicot de Nemours



ROCHER
Praliné amandes noisettes



LE COUVRIER
Praliné à la noisette française



VALENCIA
Praliné amandes



PRALINÉ PÉCAN
Praliné noix de pécan, décoré d'éclats de noix de pécan.



PRALINÉ NOISETTES TONKA
Praliné noisette et fève tonka.



BRÉSILIEN
Praliné au café



LA ROMAINE
Praliné amandes marron et rhum « Exclusivement à Noël »



MACAO
Praliné amandes noisettes, amandes effilées



PALET ROYAL
Praliné à l'ancienne, amandes noisettes



PRALINÉ CACAHUÈTE
Praliné amandes cacahuètes



ROCHER VERT
Praliné amandes noisettes feuilleté au miel du Gâtinais



SPÉCULOOS
Praliné amandes noisettes spéculoos



PRALINÉ POP-CORN
Praliné aux amandes et au maïs, agrémenté de céréales croustillantes.



LE GRAINE DE COURGE
Praliné aux graines de courges



PRALINÉ AMANDES ÉPICES
Praliné amandes aux épices.



CITRON GRIOTTE
Pâte de fruits griotte, et un Praliné Citron Coriandre



ESCARGOT
Praliné amandes noisettes



MAESTRO
Praliné amandes noisettes feuilleté



PIÉMONT
Praliné noisettes



PRALINÉ COCO
Praliné Coco



RUBY PRALINÉ POMME
Praliné aromatisé à la pomme enrobé de chocolat Ruby



TESSON
Praliné (amandes noisettes), pistaches, amandes et noisettes grillées



LE SARRASIN
Praliné noisette et sarrasin, agrémenté de graines de sarrasin torréfiées.



PRALINÉ NOISETTES
Praliné noisette aux noisettes caramélisées.



BUCHETTE GOURMANDE
Praliné noisette

GANACHE ET FOURRAGE AUX FRUITS



GENTIL COQUELICOT
Chocolat noir fourré d'une crème caramel au coquelicot de Nemours



PÉROU
Ganache au chocolat et cacao du Pérou



GUÉRENDE
Ganache crème caramel à la fleur de sel



MARBRÉ VANILLE
Ganache à la vanille



PISTACHE
Pâte de pistache enrobée de chocolat noir



MENTHE
Ganache menthe



SICHUAN
Ganache au poivre de Sichuan



FLEUR D'ORANGER
Caramel fleur d'oranger enrobé de chocolat noir



CARAMEL CITRON VERT
Ganache caramel au citron vert enrobé de chocolat noir



CARAMEL ANANAS-PASSION
Ganache caramel ananas passion enrobé de chocolat blanc



AMER
Ganache chocolat noir amer 70% cacao



COEUR FRAMBOISE
Chocolat blanc garnit de purée de framboise



HARDY
Purée passion enrobée de chocolat noir



PALET OR
Ganache chocolat noir 70% cacao



RUBY SUDACHI
Fourrage au fruit (Sudachi) enrobé de chocolat Ruby



BALSAMIQUE
Chocolat noir fourré d'une ganache au coquelicot de Nemours et vinaigre balsamique de Modène



YUZU
Ganache au yuzu parfumée à la coriandre



JASMIN
Caramel au jasmin enrobé de chocolat noir



CARAMEL CASSIS-GRIOTTE
Ganache caramel cassis griotte enrobé de chocolat noir



CARAMEL COCO-BADIANE
Ganache caramel coco badiane enrobé de chocolat noir



BLANC CASSIS
Purée cassis enrobée de chocolat blanc



CRANBERRIES
Crèmeux cranberries



GANACHE THÉ
Ganache au thé earl grey



DUO NOUGAT/FRAMBOISE
Crème de nougat sur chocolat noir fourré d'une crème framboise



CITRON
Ganache au citron



TENDRESSE
Ganache caramel



SAFRAN
Chocolat au lait fourré d'une ganache au safran du gâtinais



ROSE
Caramel à la rose enrobé de chocolat noir



CARAMEL BEURRE SALÉ-VANILLE
Ganache caramel au beurre salé et à la vanille enrobé de chocolat noir

PÂTE D'AMANDES



EMERAUDE
Pâte d'amande à la pistache



POMME CANNELLE
Pâte d'amande cannelle et pâte de fruits pomme



RUBIS
Pâte d'amande au coquelicot de Nemours

GIANDUJA - PÂTE DE NOISETTE



CASSIS VIOLETTE
Gianduja feuilleté aromatisé à la violette et pâte de fruit cassis



GIANDUJA NATURE/CAFÉ
Gianduja nature/café



DUO
Gianduja



MOKA SIDAMO
Gianduja avec du vrai café d'éthiopie



RIZ SOUFLÉ
Gianduja au riz soufflé



100% de nos fèves de cacao sont issues d'une agriculture durable.

Grâce à notre engagement envers la Fondation Cocoa Horizons, nous contribuons activement à améliorer la vie des planteurs, éradiquer le travail des enfants, et lutter contre la déforestation tout en veillant à limite.



Dégustation et conservation de nos chocolats

- L'eau accompagne le mieux votre dégustation laissant l'arôme du chocolat s'exprimer.

- Nos Produits ne doivent pas être conservés au-dessus de 20° et en-dessous de 0° C.

- Un endroit sec et frais (15 à 16° C) est l'environnement idéal pour conserver vos chocolats dans leur emballage d'origine.

A la recherche de l'excellence en permanence, nous avons voulu créer notre propre recette de chocolat pour vous offrir une saveur unique... "TANDEM LAIT ET NOIR"

«Tandem» est un chocolat exclusif issu d'un duo incontournable chez des Lis Chocolat : Denis Jullemier, Directeur Général et Jonathan Caillard, Chef Chocolatier. Ce tandem a créé pour vous cette recette unique au monde.

Au sein du laboratoire Or Noir de notre partenaire Cacao Barry, nous avons travaillé pour élaborer deux recettes exclusives permettant d'exploiter les qualités de chaque provenance et de créer deux chocolats à la fois délicat et audacieux.

Nos boutiques

MELUN
1, Rue de Boissettes
(Place Jacques Amyot)
77000 Melun
Tél : 01 64 52 62 66

NEMOURS
6, Rue Louis Blériot
77140 Nemours
Tél : 01 64 29 20 20

VILLIERS-EN-BIÈRE
Centre commercial, RN. 7
77190 Villiers-en-Bière

LA MAISON DU SUCRE D'ORGE
Place Royale
772550 Moret-sur-Loing
Tél : 01 60 70 24 53

Boutique en ligne : www.deslischocolat.com