

Chocolat au lait



Caramel Beurre Salé
caramel doux



Eléphant au lait
praliné amandes & noisettes



Truffe Café
ganache infusée au café



Bûchette
praliné croustillant



Fruits de mer
praliné 31% noisette



Caricole
noisette caramélisée & praliné



Massepain Piedmont
massepain & gianduja



Café Anis
crème au café aromatisé



Chipinge
praliné & noix de macademia



Thé Earl Grey
ganache infusée au thé



Café Cardamone
ganache café aromatisée



Pastilla
praliné croustillant épice



Végan



Gluten



Alcool



Fruits à coque

Chocolat noir



Framboise Safran
ganache fruitée & épicée



Ganache Caramel 100%
ganache chocolat intense



Gazelle
praliné épice aux amandes



Je suis désolé
ganache infusée au thé



Massepain Noix
massepain & noix infusées à l'anis



Truffe Gingembre
ganache épicée



Baies Roses
ganache épicée



Bergamotte
Ganache fruitée et épicée



Dukha
ganache 100% épicée



Massepain Sésame
massepain épice au sésame



Praliné Coriandre
Praliné aux noisettes épicée



Thé Vert Jasmin
ganache infusée au thé



Truffe Caliente
ganache pimentée



Caricole noire
noisette caramélisée & praliné



Massepain Orange
massepain aux oranges confites



Truffe Tradition
crème chocolatée

Chocolat noir



Cabosse
praliné légèrement salé & pimenté



Eléphant Noir
praliné amandes & noisettes



Massepain Pistache
massepain aux pistaches



Caramel Beurre Salé
Caramel doux



Manon Café
crème cappuccino & cerneau de noix



Truffe Intense
ganache chocolatée 72 %

Entre surprise et tradition se trouve toujours le plaisir.

Dans notre atelier de chocolat, tout ou presque est fait maison selon des méthodes traditionnelles, avec des ingrédients choisis pour leur authenticité (les colorants et produits chimiques n'ont pas leur place !), mais aussi pour leur côté éthique.

Conseil de conservation

Rangez-les à l'abri de la chaleur (entre 13 et 18°C) et de l'humidité.

En été, placez-le dans une cave fraîche ou un contenant hermétique au frigo.

Dégustez-le à température ambiante pour profiter de tous ses arômes.

Consommez-le dans les 15 jours.

Nos pralines artisanales

Chocolat blanc



Manon Vanille
Crème vanille



Eléphant au lait
praliné amandes & noisettes



Caramel Thé Noir
caramel doux infusé au thé



Bûchette
praliné croquant, noisette et sésame



Thé Matcha
crème au thé matcha & sésame



Fruits à coque



Gluten



Cocoatree

Rue de l'église 124
5030 Lonzée
www.cocoatree.shop