



ANTHONY PAILLEUX

MAÎTRE CHOCOLATIER

Matière à désir, matière à plaisir, délices et délires, tel est ce qui définit bien sûr... Le Chocolat.

J'ai le plaisir à nous plonger au cœur de mes créations, à travers de goûts subtiles.

Parce-que le Chocolat se regarde, mais parce qu'il se déguste avant tout !

Matter to desire, matter to pleasure, delights and delusions, this is what Defined definitely... The Chocolate.

I have the pleasure to delve into the heart of my creations, Through subtle tastes. Because Chocolate looks at itself, but because it is eaten first of all !

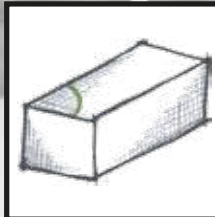
Anthony Paillex



THEISSE

Ganache tendre au thé de Casa Blanca enrobée chocolat noir 70%

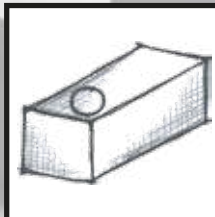
Casa blanca tea ganache



FRAICHEUR

Ganache menthe fraîche enrobée chocolat noir 70%

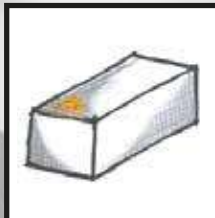
Fresh mint ganache



AUTOMNE

Ganache marron enrobée chocolat noir 70%

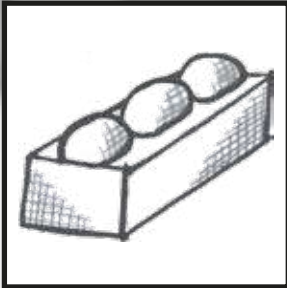
Chestnut ganache



CORSICA

Pâte d'amande clémentine de Corse enrobée de chocolat noir 70%

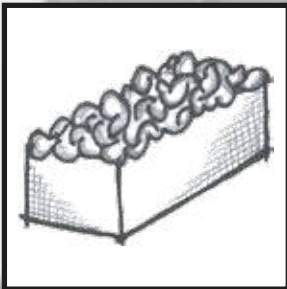
Clementine almond paste from Corsica coated with dark chocolate 70%



TENDRESSE

Praliné pistache, gelée de cassis
enrobé chocolat noir 70%

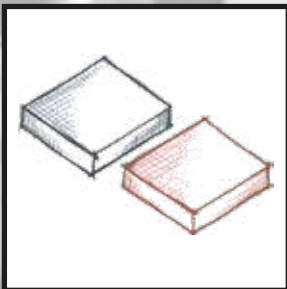
Pistachio praline, blackcurrant jelly



CACAOYER

Nougatine fèves de cacao, praliné
amande enrobé chocolat noir 70%

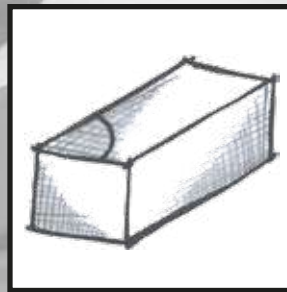
Nougatine with cacao nibs, almond praline



CRACOEUR

Praliné feuilletine enrobé chocolat
au lait 40% / chocolat noir 70%

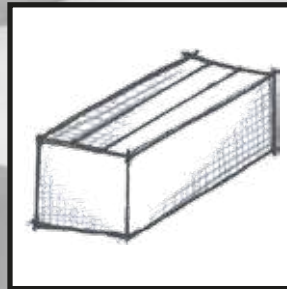
Wafer praline



ALPINE

Ganache caramel enrobée chocolat
noir 70%

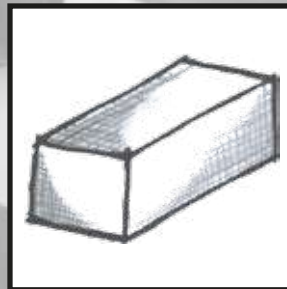
Caramel ganache



CANACEL

Ganache cannelle enrobée chocolat
noir 70%

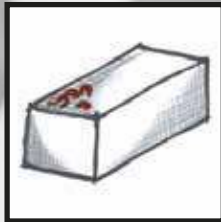
Cinnamon ganache



ETHERE

Ganache chocolat noir enrobée
chocolat noir 70%

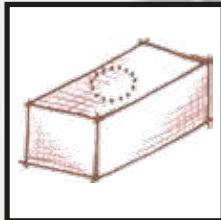
Plain ganache



ALLIANCE

Praliné amande, note cacaoté,
enrobé de chocolat noir 70%

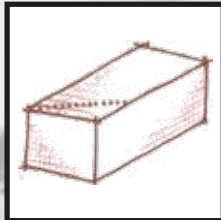
Almond praline, cocoa note, coated with 70% dark chocolate



PASSIONNÉE

Ganache fruit de la passion
enrobée chocolat au lait 40%

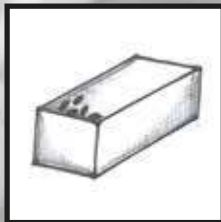
Passion fruit ganache



TONKA

Ganache fève de tonka enrobée
chocolat au lait 40%

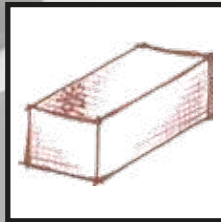
Beans tonka ganache



TOKYO

Ganache au sésame noir enrobée
chocolat noir 70%

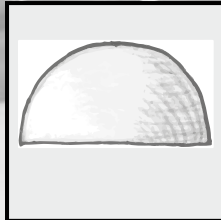
Black sesame ganache



TROPIKANE

Pâte de fruit mangue-passion sur
un praliné noix de coco-noisette
enrobée chocolat au lait 40%

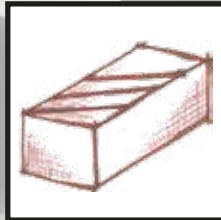
Mango-passion fruit paste, coconut-hazelnut
praline



NOIRE D'OLIVE

Caramel onctueux à l'huile d'olive AOP
beaux de provence, praliné amande

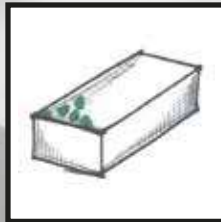
Creamy caramel with PDO
eaux de provence olive oil, almond praline



DOUCEUR LAITIÉE

Ganache chocolat au lait enrobée
chocolat au lait 40%

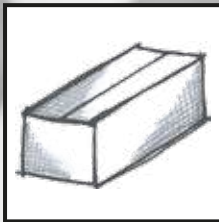
Milk chocolate ganache



PISTACCHIO

Pâte d'amande pistache enrobée
chocolat noir 70%

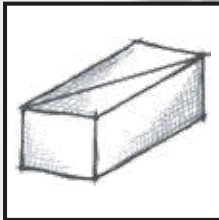
Pistachio marzipan



NUANCE

Praliné sucré-salé enrobé chocolat noir 70%

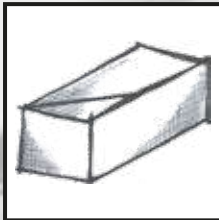
Hazelnut sweetened salted praline



RHIZONE

Ganache gingembre enrobée chocolat noir 70%

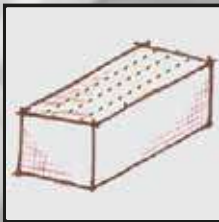
Ginger ganache



EPICENE

Ganache épices à pain d'épices enrobée chocolat noir 70%

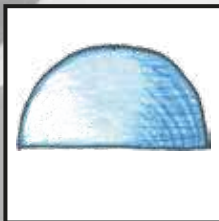
Spice bread ganache



CEPE

Ganache au cèpe enrobée de chocolat au lait 40%.

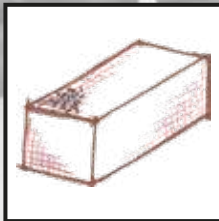
Mushroom cap ganache



A.P.

Caramel onctueux, ganache vanille enrobé chocolat noir 70%

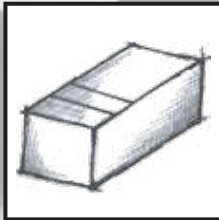
Creamy caramel, vanilla ganache



VOLUTO

Ganache café enrobée chocolat au lait 40%

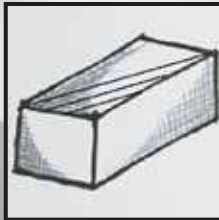
Coffee ganache



EUREKA

Ganache citron vert enrobée chocolat noir 70%

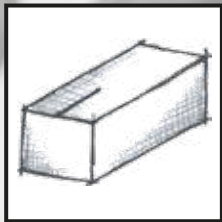
Lime ganache



YUZU

Ganache yuzu enrobée de chocolat noir 70%.

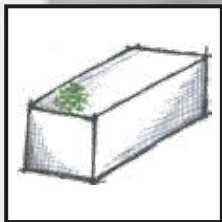
Yuzu ganache



DUO

Ganache framboise enrobée chocolat
noir 70%

Raspberry ganache



AUDACE

Ganache citron vert basilic enrobée
chocolat noir 70%

Lime basil ganache



NOIR D'ABEILLE

Ganache miel de sarrasin
enrobée de chocolat noir 70%.

Buckwheat honey ganache

ANTHONY PAILLEUX

MES CONSEILS POUR UNE MEILLEURE DÉGUSTATION...

Pour bien se conserver, le chocolat ne doit pas être stocké au réfrigérateur mais plutôt dans une pièce à température stable entre 17° et 20°, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Afin de profiter au mieux de leurs saveurs, ramenez les chocolats à température ambiante entre 20° et 23° et il est préférable de les consommer dans les quinze jours suivant leur achat. (voir la DDM ci-dessous).

To preserve well, chocolate should not be stored in the refrigerator but rather in a room at a stable temperature between 17 ° and 20 °, sheltered from light and moisture. To make the most of their flavors, bring the chocolates to room temperature between 20 ° and 23 ° and it is best to consume them within fifteen days after purchase. (See the DDM on the back of this leaflet).

Nous vous souhaitons une bonne
dégustation...



*La terre est la seule planète
où l'on trouve du chocolat.
préservons la.*