

LIME
Ganache citron vert
infusée à la Verveine

ORIENTAL
Ganache infusée orange
zestes de citrons & 4 épices

VANILLE
Ganache infusée
à la Vanille de Madagascar

MENTHE
Ganache infusée à la
menthe

MEKONG
Origine Vietnam

VENEZUELA
Origine Venezuela

NOVA GUINEA
Origine Nouvelle Guinée

SÃO TOME
Origine São Tomé

GUÉRANDE
Ganache lactée fleur de sel

TASMANIE
Ganache baies de Tasmanie

BREIZH
Ganache miel de blé noir
Praliné streuzel sarrasin

SAKURA
Ganache thé cerisier
pâte de fruit cassis

MADIG FRAMBOISE
Caramel framboise

MADIG POMME
Caramel pomme cannelle

MAGIG CARAMEL
Caramel au beurre salé

MADIG PASSION
Caramel passion mangue

GRECO
Ganache infusée café
Praliné café

MARCONA
Praliné amande Marcona

PIÉMONT
Praliné noisette Piémont

CRALIN
Praliné feuilleté amande

ZHIMA
Praliné sésame torréfié

COCO
Praliné coco caramélisé

PEANUT
Praliné éclats de cacahuètes

PÉCAN
Praliné noix de pécan

SOLIES
Ganache lait cannelle
Pâte de fruit figue

KALAMANSI
Ganache kalamansi

ALMERIA
Ganache aux zestes
d'oranges & pâte
d'amande oranges

PALERME
Ganache pistache
Pâte d'amande pistache

CONSEILS DE CONSERVATION

Macarons : En cas de gourmandise immédiate, laisser les macarons à température ambiante. Si vous souhaitez les déguster plus tard, conservez-les en bas de votre réfrigérateur à plus ou moins 5°C et sortez-les 1/2 heure avant de les consommer. Nos macarons se dégustent dans les 5 jours suivant leur date d'achat.

Chocolats : Conserver dans l'emballage d'origine entre 15 & 18°C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs. Déguster à température ambiante et dans les 21 jours suivant leur date d'achat. Si vous devez les conserver au réfrigérateur, emballez la boîte sous film plastique et sortez-la 1 heure avant consommation. Enlever le film au dernier moment.

DATE D'ACHAT :