

CHOCOLAT au Lait

Noisette Amande

Praliné amandes Valencia
et noisettes du Piémont
IGP et crêpes dentelles



Noix de Coco

Praliné amandes et noix
de coco caramélisée



Madagascar

Ganache chocolat au lait
grand cru de Madagascar



Spéculoos

Praliné amandes Valencia,
noisettes du Piémont IGP
et spéculoos maison



Trois Étages

Praliné amandes et
noisettes, chocolat lait et
noir et crêpes dentelles



Bâton Orangette

Orange confite et chocolat
à 78%



Bâton Gingembre

Orange confite et chocolat
à 78%



Eric Emery

ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER

Chemin Dr-Adolphe-Pasteur 2,
1209 Genève Suisse

022 733 42 65

Eric Emery



Les Pralinés

NOS Pralinés

Nos pralinés sont désormais
confectionnés avec
l'excellence de la Chocolaterie
Berger de Faletans,
référence genevoise du
chocolat artisanal.

Fabriqués à partir de crus
d'exception issus de régions
sélectionnées, nos chocolats
respectent une exigence
absolue : aucun colorant,
aucun additif. Une alliance de
savoir-faire pour une saveur
naturelle et authentique.



CHOCOLAT Noir

Framboise

Pâte de fruits framboise,
ganache grand cru de
Madagascar



Pistache

Praliné pistache et amande



Café et Cardamome

Ganache grand cru
d'Équateur, café Yéti
d'Éthiopie et Cardamome
verte d'Inde



Thé Vert

Ganache thé vert Earl Grey



Equateur

Ganache grand cru
d'Équateur



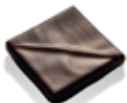
Colombie

Ganache grand cru de
Colombie



Venezuela

Ganache grand cru du
Venezuela et grué de
cacao



Noisette Amande

Praliné amandes Valencia
et noisettes du Piémont
IGP et crêpes dentelles



Poivre

Ganache au poivre
sauvage de Madagascar

