



LA
CHOCO
LATERIE

EXPLOSION DE SAVEURS

EXPLOSION DE SAVEURS.

Amoureux du monde et passionnés de notre région, Nadège et Patrick marient le savoir-faire du chocolatier avec la découverte des jardins, des plus proches aux plus lointains.

Infusion de thé Earl Grey, gingembre, fleurs de jasmin, noisettes, framboise,... la fève de cacao devient le réceptacle des saveurs du monde.

Ouvrir un coffret du Duo Créatif, c'est plonger dans une explosion de saveurs et de textures à travers des chocolats d'exception.

Veillez conserver les chocolats toujours dans leur coffret à l'abri de la lumière et à température ambiante 15-20 C°.

Pour une fraîcheur et un goût optimal, veuillez les consommer dans les 15 jours suivant la date d'achat.

Vous pouvez trouver dans nos produits : fruits à coques, arachides, produits laitiers, gluten, sésame, œufs, soja.

* Gluten * Arachide * Alcool * Fruits à coque



LES DÔMES



Gin*
Ganache au pamplemousse frais avec une touche de « Gin Malfy Rosa » et poivre de Timut



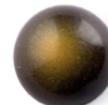
Menthe
Ganache intense aux zestes de citron vert et infusion de menthe marocaine fraîche



Griotte*
Tendre ganache du Venezuela à la griotte, parfumée au Kirsch



Marron
Délicate gelée de cassis et tendre ganache aux marrons



Mandarine
Confit de mandarine et ganache délicatement parfumée aux clous de girofle



Caramel
Ganache au caramel beurre salé à l'infusion d'aspérule odorante

Disponibilité selon les saisons.



LES **BONBONS** CHOCOLAT AU LAIT



Venezuela 42%

Tendre ganache au chocolat au lait



Framboise

Ganache à la pureté de framboise



Passion

Ganache au fruit de la passion



Praliné lait*

Praliné amandes et noisettes avec une pointe de fleur de sel



Cacahuète*

Praliné cacahuètes salées et caramélisées



Caramel

Ganache au caramel beurre salé et fleur de sel



Jasmin

Ganache intense 65% et infusion de thé vert au jasmin



Praliné Café*

Praliné amandes et noisettes accompagné d'une ganache au café



Crunchy**

Praliné amandes et noisettes aux éclats croustillants



Sésame*

Praliné sésame aux éclats croustillants



LES **BONBONS** CHOCOLAT NOIR



Venezuela 65%

Ganache intense au chocolat noir



Amande**

Pâte d'amande aux zestes d'oranges et Cointreau



Pécan

Massepain aux noix de pécan



Sarrasin*

Praliné craquant au sarrasin, amandes et noisettes



Earl Grey

Ganache intense et infusion de thé Earl Grey



Menthe

Ganache intense et infusion de menthe marocaine fraîche



Yuzu

Ganache aux agrumes de yuzu et mandarine



Gingembre

Ganache aux zestes de citron vert et jus de gingembre frais



Praliné pécan*

Praliné aux noix de pécan



Praliné noir*

Praliné amandes et noisettes avec une pointe de fleur de sel



CHAQUE INSTANT EST UN
MOMENT D'EXCEPTION.

L'ambition du « Duo Créatif » est de transformer les moments simples de la vie en un moment de découverte et de plaisir.

L'univers du chocolat se décline alors sous plusieurs formes :

En tablettes avec les Origines, les Gourmandes et les Garnies, en pâtes à tartiner chocolatées, en biscuits, confiserie et autres surprises à partager, à offrir ou à savourer, tout simplement.

Le Duo Créatif vous surprendra par ses créations éphémères pour Noël, Pâques, la Saint-Valentin, Halloween ainsi que la fête des Mères et des Pères. Autant d'instant pour créer des moments d'exception !



**ESTHÉTIQUE, ÉQUILIBRE ET
ÉMOTION.**

C'est autour de ces trois mots que deux professionnels passionnés lancent « le Duo Créatif » et ouvrent leur boutique en 2014. Le respect des matières premières et de leur caractère crée des rencontres de saveurs subtiles et harmonieuses. Patrick est en bas, la tête dans les fèves. Nadège est en haut, insufflant l'âme du « Duo »

Aussitôt la porte ouverte, les yeux se nourrissent autant que le palais.

Aujourd'hui entouré d'une équipe de vingt personnes, l'esthétisme et l'équilibre continuent de s'unir afin de vous offrir des émotions tout au long de l'année.

LE DUO CREATIF

PÂTISSERIE FINE

CHOCOLATERIE

Grand Rue 19 // 1814 La Tour-de-Peilz
+41 21 964 28 41 // leduocreatif.ch



[@leduocreatif](https://www.facebook.com/leduocreatif)



[@le.duo.creatif](https://www.instagram.com/le.duo.creatif)