

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.

#### **HORAIRES**

Lundi-Mardi: Fermé  
Mercredi-Vendredi: 7h00-18h00  
Samedi: 7h00-17h00  
Dimanche: 7h00-13h00

**GRAND RUE 19 - 1814 LA TOUR DE PEILZ**

**+41 21 964 28 41**

**WWW.LEDUOCREATIF.CH**

 @le.duo.creatif **CONTACT@LEDUOCREATIF.CH**  @LeDuoCreatif

# **CHOCOLATERIE**

## **NOS BONBONS AU CHOCOLAT**

**LE DUO  
CREATIF**  
PÂTISSERIE FINE  
CHOCOLATERIE



**GANACHE  
GRAND CRU**

Ganache intense  
au chocolat noir  
du Venezuela 65%.



**GANACHE  
GINGEMBRE**

Ganache au zeste  
de citron vert et jus  
de gingembre frais.



**GANACHE MENTHE**

Ganache intense  
et infusion de  
menthe marocaine  
fraîche



**PRALINÉ LAIT** 

Praliné amandes  
et noisettes avec  
une pointe de  
fleur de sel.



**CRUNCHY**  

Praliné amandes  
et noisettes aux  
éclats de biscuits  
croustillants.



**PRALINÉ**   
**SÉSAME**

Praliné sésame aux  
éclats de biscuits  
croustillants.



**GANACHE  
EARL GREY**

Ganache intense  
et infusion de thé  
Earl Grey.



**PRALINÉ**   
**SARRASIN**

Praliné craquant au  
sarrasin, amandes  
et noisettes.



**PRALINÉ PÉCAN** 

Praliné aux noix  
de pécan.



**GANACHE PASSION**

Ganache au fruit  
de la passion.



**GANACHE  
FRAMBOISE**

Ganache  
à la framboise.



**GANACHE CAFÉ**   
**ET PRALINÉ LAIT**

Praliné amandes et  
noisettes accompa-  
gné d'une ganache  
au café.

 Fruits à coque

 Gluten