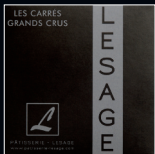


LES CARRÉS  
DÉGUSTATION



*Une vie sans chocolat  
est une vie à laquelle manque l'essentiel.*





# LES CARRÉS GRAND CRU

## TANZANIE 75%

*La personnalité sauvage de ce chocolat acidulé tient à son goût cacao et à son amertume intense. Très aromatique, il présente des notes épicées légèrement poivrées, des notes d'agrumes, parfois même une note d'olive.*

## CARUPANO 70%

*Découvrez un goût chaud, typé, aux arômes fleuris et épicés avec une longueur en bouche exceptionnelle et dense.*

## CUBA 70%

*Chocolat équilibré au bon goût cacaoté, il développe une rondeur et une amertume pleines d'harmonie. Exhalant de belles notes fruitées, il présente un accent épicé et une pointe de note biscuitée.*

## MEXIQUE 66%

*Avec son attaque en bouche acidulée, ce chocolat d'une grande finesse offre un palais aromatique riche en notes chaudes de cannelle, de noisette, de café et de pain d'épices.*

## XOCOLINE 65% (sans sucre)

*Légèrement acidulé, les accents fruités se fondent avec les arômes grillés pour laisser s'exprimer une douce amertume subtilement boisée.*

## SAMANA 62%

*Notes riches de réglisse et de fruits rouges.*

## DIVO 40%

*Chocolat gourmand par excellence. Équilibré en cacao et lait, peu sucré, structure fluide.*

## PAPOUASIE 35.8%

*Doté d'une personnalité cacao prononcée, ce chocolat au lait libère, dans un flot d'onctuosité, une harmonie aromatique où s'épanouissent des notes de caramel, de biscuit et de noisette.*



# LES CARRÉS BLANCS

## ZÉPHIR 34%

*Un chocolat doux, soyeux et bien lacté, qui séduit par son intensité sucrée. Sa note de vanille naturelle très présente est rehaussée de notes de miel et de caramel.*

## ZÉPHIR 34% PISTACHES HACHÉES

*Un chocolat doux, soyeux et bien lacté, qui séduit par son intensité sucrée. Sa note de vanille naturelle très présente est rehaussée de notes de miel et de caramel. Cette tablette est fourrée de pistaches hachées de Sicile.*

## ZÉPHIR 34% NOISETTES HACHÉES

*Un chocolat doux, soyeux et bien lacté, qui séduit par son intensité sucrée. Sa note de vanille naturelle très présente est rehaussée de notes de miel et de caramel. Cette tablette est fourrée de noisettes du piémont caramélisées.*

## ZÉPHIR 34% AMANDES HACHÉES

*Un chocolat doux, soyeux et bien lacté, qui séduit par son intensité sucrée. Sa note de vanille naturelle très présente est rehaussée de notes de miel et de caramel. Cette tablette est fourrée d'amandes hachées caramélisées.*





# LES CARRÉS LAIT

## XOCCOLINE LACTÉE 41% (sans sucre)

*Ce chocolat révèle le goût pur et équilibré du chocolat et du lait. Cette couverture dévoile des arômes tout en finesse, une extrême douceur et une sensation peu sucrée, relevée d'une pointe raffinée d'amertume. Son goût délicat promet des associations harmonieuses et respectera, avec élégance, les parfums qui l'accompagneront.*

## LACTÉE SUPÉRIEURE 38.2%

*Ce chocolat doux et peu sucré marie avec raffinement les saveurs lactées et cacaotées, qui lui confèrent une couleur plutôt foncée. Son goût subtil s'agrément de notes de caramel et de biscuit.*

## ADAGIO 38%

*Chocolat au lait très équilibré et peu sucré. Goût nouveau et unique de confiture de lait légèrement caramélisée.*

## HARMONIE LACTÉE 32.6%

*Un chocolat bien lacté, en harmonie avec le cacao, qui possède la finesse et la douceur d'un grand chocolat au lait. Tendre et fondant, il révèle de belles notes de caramel et de subtiles notes de biscuit.*

## LACTÉE CAMEL 31.2%

*Un chocolat au lait au goût prononcé de vrai caramel.*

## LACTÉE SUPÉRIEURE 38.2% NOISETTES HACHÉES

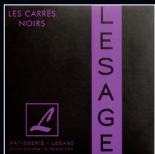
*Ce chocolat doux et peu sucré marie avec raffinement les saveurs lactées et cacaotées, qui lui confèrent une couleur plutôt foncée. Son goût subtil s'agrément de notes de caramel et de biscuit. Cette tablette est fourrée de noisettes du piémont caramélisées.*

## LACTÉE SUPÉRIEURE 38.2% AMANDES HACHÉES

*Ce chocolat doux et peu sucré marie avec raffinement les saveurs lactées et cacaotées, qui lui confèrent une couleur plutôt foncée. Son goût subtil s'agrément de notes de caramel et de biscuit. Cette tablette est fourrée d'amandes hachées caramélisées.*

## LACTÉE SUPÉRIEURE 38.2% RIZ SOUFLÉ

*Ce chocolat doux et peu sucré marie avec raffinement les saveurs lactées et cacaotées, qui lui confèrent une couleur plutôt foncée. Son goût subtil s'agrément de notes de caramel et de biscuit. Cette tablette est fourrée de riz soufflé.*



# LES CARRÉS NOIRS

## KACINKOA 85%

*Une couverture à l'amertume marquée mais sans acidité, avec une pointe de torréfaction et de notes grillées en finale.*

## EMELZA 72.6%

*Une couverture aromatique et fruitée avec de belles notes de cacao. Création personnelle et unique de la maison Lesage.*

## ACARIGUA 70%

*Une grande douceur en bouche, avec une finale de fruits rouges très parfumée.*

## EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64%

*Très chocolaté et bien équilibré, ce chocolat à l'amertume prononcée est puissant et long en bouche. Délicieusement fondant, il s'épanouit sur une envolée de notes grillées de noisettes et de châtaignes.*

## FAVORITE CAFÉ 53%

*Un mélange harmonieux de véritable café torréfié et de chocolat.*

## EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64% NOISETTES HACHÉES

*Très chocolaté et bien équilibré, ce chocolat à l'amertume prononcée est puissant et long en bouche. Délicieusement fondant, il s'épanouit sur une envolée de notes grillées de noisettes et de châtaignes. Cette tablette est fourrée de noisettes hachées du piémont caramélisées.*

## EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64% AMANDES HACHÉES

*Très chocolaté et bien équilibré, ce chocolat à l'amertume prononcée est puissant et long en bouche. Délicieusement fondant, il s'épanouit sur une envolée de notes grillées de noisettes et de châtaignes. Cette tablette est fourrée d'amandes hachées caramélisées.*

## EXTRA BITTER GUAYAQUIL 64% RIZ SOUFFLÉ

*Très chocolaté et bien équilibré, ce chocolat à l'amertume prononcée est puissant et long en bouche. Délicieusement fondant, il s'épanouit sur une envolée de notes grillées de noisettes et de châtaignes. Cette tablette est fourrée de riz soufflé.*



## *Pâtissier - Chocolatier*

*9, rue Fernand David - 74100 ANNEMASSE*

*Tél. +33 (0)4 50 92 11 38*

### Horaires du magasin

*Du mardi au vendredi - de 8h à 12h30 et de 14h à 19h.*

*Samedi - de 8h à 19h.*

*Dimanche - de 8h à 12h30.*

*[www.patisserie-lesage.com](http://www.patisserie-lesage.com)*