



Pâtissier - Chocolatier

9, rue Fernand David - F-74100 ANNEMASSE
Tél. +33 (0)4 50 92 11 38

2, route de Florissant - CH-1206 GENÈVE
Tél. +41 (22) 347 30 36

patisserie-lesage.com

© torobravo.net - Imprimerie Uberti Jourdan - Photos: Alain Adlouni.



CHOCOLATIER

Le chocolat est une invitation au voyage, il nous permet de parcourir et découvrir tout un monde de saveurs fruitées, florées et épicées...

Exalté par les meilleurs cacao, il met en éveil les cinq sens qui nous ont été donnés.

Au fil de ces pages vous découvrirez notre gamme de bonbons de chocolats, qui je l'espère vous apportera quelques moments de bonheur lors de votre dégustation.

Sébastien Lesage

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Pour une dégustation optimale, je vous conseille de préserver ces bonbons de chocolat à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.

Ils sont à conserver dans un endroit frais et sec, à une température entre 15°C et 18°C dans leur emballage d'origine.

La température idéale de dégustation est entre 20°C et 22°C. Nous vous recommandons de déguster vos chocolats dans les deux semaines qui suivent leur achat.

Tout au long de l'année, quelques créations viendront enrichir notre gamme pour le plaisir de vos papilles.

Venez découvrir toute notre gamme de gourmandises au chocolat: mendiants, florentins, truffes, orangettes...

ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS

Coffret chocolat de 110g, 200g, 400g et 600g.

Ainsi que notre mur de tablettes chocolat avec plus de 20 références.





TAHITI

*Ganache à la vanille de Tahiti,
chocolat noir.*



ÎLES

*Praliné amande noix
de coco, chocolat lait.*



TONKA

*Ganache aux fèves de tonka
(fèves origine du Venezuela),
chocolat noir.*



CEYLAN

*Ganache aux infusions de bâtons
de cannelle de Ceylan, chocolat noir.*



BASILIC

Ganache aux infusions de feuilles de basilic, chocolat noir.



HAÏTI

*Ganache pure origine Haïti
65% de cacao, chocolat noir.*



VALENCIA

Praliné amande grain, chocolat noir.



PIEMONT

Praliné noisette grain, chocolat noir.



BRETON

Ganache caramel beurre salé, chocolat noir.



CAPRICE

*Ganache fruit de la passion,
chocolat lait.*



PIÉMONT

*Praliné noisette grain,
chocolat lait.*



WILLIAMETTE

Ganache framboise, chocolat noir.



GIANDUJA

Gianduja noisette, chocolat lait.



TANZANIE

*Ganache pure origine Tanzanie
75% de cacao, chocolat noir.*



LIME

*Ganache au jus
et zestes de citron vert,
chocolat noir.*



EARL GREY

Ganache Earl Grey, chocolat noir.



EMELZA

*Ganache Emelza 72% de cacao,
chocolat noir. (Couverture créée par Monja et Sébastien Lesage).*



CROQUANT LAIT

*Praliné amande noisette,
crêpe dentelle, chocolat lait.*



FLEUR DE SEL

*Caramel liquide
à la fleur de sel,
chocolat lait.*



FRAICHEUR

*Ganache noir aux infusions
de menthe fraîche, chocolat noir.*



APHRODITE

*Ganache gingembre frais,
chocolat noir.*



COLOMBIE

*Ganache café Colombie Supremo,
chocolat noir.*



VALENCIA

*Praliné amande grain,
chocolat lait.*



CROQUANT NOIR

*Praliné amande noisette,
crêpe dentelle, chocolat noir.*