

By
Michèle

Chocolaterie-Confiserie

Ces gourmandises ont été préparées à la main
avec passion pour votre plus grand plaisir.
Prenez le temps de déguster chacune d'elle
pour en faire ressortir chaque saveur.

mail : michele@jehay.be
facebook : by michèle
Tél : 04 287 82 76

Heures d'ouverture été 2019:
de 18h30 à 21h du mercredi au vendredi
de 12h00 à 21h les samedi et dimanche

Rue de la limite 218 à 4040 Herstal, Belgique

Pralines



La Passionnée

Praline faite avec une coque au fruit de la passion et une ganache passion-Jivara



La cacahuète

Praline faite avec une coque chocolat blond et un praliné cacahuète chocolat caramélisé



La Cassis

Praline faite avec une coque au Guanaja lacté et une ganache cassis-Guanaja lacté



La Jamaïque

Praline faite avec une coque au chocolat noir et une ganache origine Jamaïque



La Blanche

Praline faite avec une coque à l'Opalys et un praliné noisette/amandes croustillant



L'Expresso

Praline faite avec une coque chocolat au lait et une ganache au café du Brésil



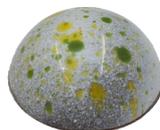
La Tonka

Praline faite avec une coque au Macaé et une ganache Guanaja lacté et fève de Tonka



La Thaïti

Praline faite avec une coque à l'Opalys et un caramel liquide à la vanille de Thaïti



La Bergamotte

Praline faite avec une coque au Manjari, un caramel Bergamotte/romarin et une ganache au Bali



La Framboise

Praline faite avec une coque au chocolat à la framboise et une ganache framboise.



La café

Praline faite avec une coque au chocolat blanc et une ganache café du Brésil, grué de cacao.



La Belize

Praline faite avec une coque au chocolat noir et une ganache origine du Belize



La Pistache

Praline faite avec une coque au Macaé et un praliné à la pistache



La Muscovado

Praline faite avec une coque au chocolat blond et une ganache au sucre muscovado caramélisé



La Caramel

Praline faite avec une coque à l'Opalys et un caramel liquide à la vanille de Thaïti



La Noisette

Praline faite avec une coque au Guanaja lacté et un praliné noisette croustillant