



johann dubois
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON

Depuis 2009, nous confectionnons dans notre atelier des chocolats qui nous ressemblent pour vous apporter encore plus de gourmandise.

Nous sommes convaincus que le chocolat est une histoire **de goût et d'engagement**.

LES BRETONS



BZH
Praliné noisette sablé breton



BILIG
Praliné amande crumble sarrasin



MAT'EO
Praliné noisette crêpe dentelle

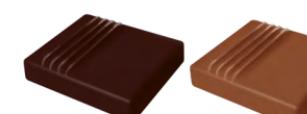
LES BRETONS



HOLEN
Praliné noisette amande, fleur de sel

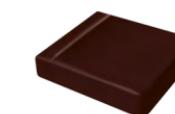


GRAND LÉJON
Ganache chocolat caramel et praliné amande crumble sarrasin



KARAMEL
Ganache chocolat caramel

LES BRETONS



ENVIE
Ganache fraise bretonne



MAYA
Ganache miel de sarrasin

LES BULLES CARAMEL



TEMPÈTE
Bulle caramel fleur de sel



SOBACHA
Bulle caramel sarrasin

LES PRALINÉS

**NOA**

Praliné amande noix et éclats de noix

**PIROUETTE**

Praliné cacahuète et éclats de cacahuètes

**JABA**

Praliné amande pistache et éclats de pistaches

LES PRALINÉS

**KARAVEL**

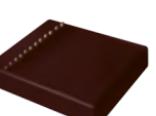
Praliné amande noisette, éclats grué de cacao caramélisés, fleur de sel

**ENFANCE**

Ganache chocolat au lait Madagascar et praliné noisette

**CROQ'NOISSETTE**

Praliné noisette

**CRAQ'AMANDE**

Praliné amande

LES GANACHES

**FLEUR**

Ganache Vanille de Tahiti

**VOYAGE**

Ganache fève Tonka

**KANDY**

Ganache cannelle vanille

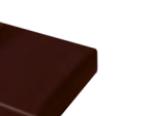
LES GANACHES

**CALABRIA**

Ganache bergamote

**SITRONS**

Ganache citron

**IDA**

Ganache framboise

LES GANACHES

**HANOÏ**

Ganache Vietnam

**MILLOT**

Ganache Madagascar

**ARRIBA**

Ganache Équateur

Conseils de conservation :
À conserver dans un endroit frais et sec, à une température entre 15°C et 18°C.

Ingédients :
Chocolat au lait 43% de cacao (Sucre, Beurre de cacao, Fèves de cacao de Madagascar, Poudre de LAIT, Lécithine de SOJA), Chocolat noir 66% de cacao (Fèves de cacao d'Équateur, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de SOJA), Sucre, CREME, AMANDES, NOISETTES, Beurre de cacao, Chocolat noir 62% de cacao (Fèves de cacao du Venezuela, Sucre, Lécithine de SOJA), BEURRE, Glucose, Chocolat noir 70% de cacao (Fèves de cacao du Venezuela, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de SOJA), LAIT, Sorbitol, Chocolat noir 74% de cacao (Fèves de cacao de Madagascar, Sucre, Beurre de cacao), Chocolat noir 70% de cacao (Fèves de cacao du Vietnam, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de SOJA), Glucose, PISTACHES, NOI, ARACHIDES, Pure pâte de cacao EQUATEUR 100%, CREPES DENTELLES (Sucre, Farine de BLE, BEURRE, extrait de MALT, Poudre à lever, Sel), Framboise, Farine de sarrasin, Dextrose, sirop de sucre inverti, Citron, Fraise, Bergamote, Miel, Sobacha, Glucose, Farine de BLE, fleur de sel, Chocolat blanc 33% de cacao (Beurre de cacao, poudre de LAIT, Sucre, Lécithine de SOJA, Extrait de vanille), ŒUF, Vanille, Tonka, extrait de spiruline, Poudre à lever (Diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), Extrait de vanille (sirop de sucre, grains de vanille épuisées, caramel), Muscade, Girofle, Cannelle.

