



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

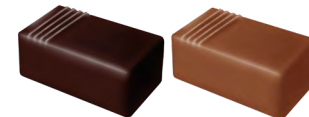
Praliné noisette  
crêpe dentelle

## LES BRETONS



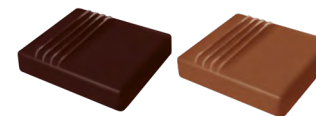
### HOLEN

Praliné noisette  
amande, fleur de sel



### GRAND LÉJON

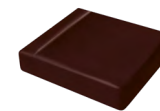
Ganache chocolat caramel et praliné  
amande crumble sarrasin



### KARAMEL

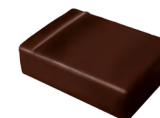
Ganache chocolat  
caramel

## LES BRETONS



### ENVIE

Ganache fraise  
bretonne



### MAYA

Ganache miel  
de sarrasin

## LES BULLES CAMEL



### TEMPÊTE

Bulle caramel  
fleur de sel



### SOBACHA

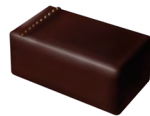
Bulle caramel  
sarrasin

## 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 grués de cacao  
caramélisés, fleur de sel



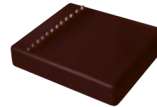
### ENFANCE

Ganache chocolat au lait Madagascar  
et praliné noisette



### CROQ'NOISETTE

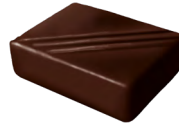
Praliné noisette



### CRAQ'AMANDE

Praliné amande

## LES GANACHES



### FLEUR

Ganache Vanille de Tahiti



### VOYAGE

Ganache fève Tonka



### KANDY

Ganache cannelle vanille

## LES GANACHES



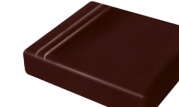
### CALABRIA

Ganache bergamote



### SITRONS

Ganache citron



### IDA

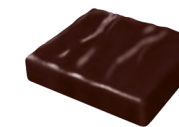
Ganache framboise

## 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.

#### Ingrédients :

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'Equateur, 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, NOIX, 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 inversé, 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), OEU, Vanille, Tonka, extrait de spiruline, Poudre à lever (Disphosphate disodique, carbonate acide de sodium), Extrait de vanille (sirop de sucre, grains de vanille épuisés, caramel), Muscade, Girofle, Cannelle.



www.duboischocolatier.com