

## NOS VALEURS

La Femme du Chocolatier souhaite rendre au chocolat toutes ses lettres de noblesse et son goût authentique grâce à un savoir-faire unique : le praliné à l'ancienne, décliné sous toutes ses formes.

Depuis notre atelier situé à Namur, nous le confectionnons de manière entièrement artisanale : à partir du fruit sec que nous torréfions, caramélisons et broyons légèrement afin de lui conférer une texture finement croustillante...

Soucieux de vous proposer des produits de qualité, nous veillons à utiliser principalement des matières premières naturelles et bio, sans colorants ni additifs.

En fonction de la saison, et de l'inspiration du moment, nous proposons également des petites « œuvres d'art » en chocolat, pour le plaisir des yeux et des papilles !

Bonne dégustation !



La femme du  
CHOCOLATIER

PRODUCTION ARTISANALE

PRALINES SUR MESURE

ATELIERS CHOCOLAT

CHOCOL'ART



[info@lafemmeduchocolatier.com](mailto:info@lafemmeduchocolatier.com)

av. du Prince de Liège, 54

5100 Jambes (BE)

081 / 83 46 42



La femme du  
**CHOCOLATIER**

## PRALINES NOIR



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noisette



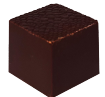
PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Cacahuète - Caramel beurre salé



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Spéculoos



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Amande



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Citron vert - Noisette



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Pistache



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix de cajou - Soja  
Fleur de sel



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix de cajou - Fleur de sel



CARAMEL BEURRE SALÉ



PRALINÉ  
Feuillantine



PRALINÉ SOYEUX  
Noisette



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix de Pécan - Orange



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noisette



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Cacahuète - Caramel beurre salé



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Spéculoos



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Amande



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Pistache



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix de cajou - Soja  
Fleur de sel



PRALINÉ À L'ANCIENNE  
Noix de cajou - Fleur de sel



CARAMEL BEURRE SALÉ



PRALINÉ  
Feuillantine



PRALINÉ SOYEUX  
Noisette



Chocolat noir  
Ganache noire  
74% Ghana



Chocolat noir  
Ganache noire  
Mandarine



Chocolat au lait  
Ganache blanche  
Cannelle



Chocolat noir  
Ganache lait  
Miel



Chocolat blanc  
Crème au beurre café  
Praliné noisette



Chocolat noir  
Ganache noire  
Bergamote



Chocolat noir  
Ganache noire  
Pamplemousse



Chocolat au lait  
Ganache noire  
Café



Chocolat noir  
Ganache noire  
Gingembre

