



chocolats du 
Ateliers du Tricentenaire



Des ingrédients minutieusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers. Des produits frais et naturels. Un chocolat haut de gamme, pur beurre de cacao. Des recettes uniques et exclusives. Un personnel compétent aux conseils avisés. Un véritable outil pour valoriser le travail de nos collaborateurs en situation de handicap.

- A** : Lait / Beurre / Crème
- B** : Soja
- C** : Amande
- D** : Noisette
- E** : Noix
- F** : Blé

Produits artisanaux de qualité supérieure, à base d'ingrédients issus du commerce équitable, fabriqués au Luxembourg, avec cœur et dans le respect des travailleurs d'ici et d'ailleurs.



PRALINÉS

CŒUR PRALINÉ

A B C D



PRALINÉ NOISETTE À L'ANCIENNE

A B C D



**PRALINÉ AMANDE
À L'ANCIENNE**

A B C D



**PRALINÉ AMANDE
NOISETTE CAFÉ**

A B C D



**PRALINÉ
NOISETTE COCO**

A B C D



**PRALINÉ
NOISETTE FIN**

A B C D



PRALINÉ SPÉCULOOS

A B D F



MASSEPAIN



B C

60 % amande



A B C D

Gourmand praliné noisette fin



A C E

Noix et **alcool** de noix

GANACHES ET CARAMEL

GANACHE PASSION VANILLE

A B C



GANACHE CITRON

A B C



Limoncello **alcool**



Limoncello **alcool**

**GANACHE
VANILLE**

A B



**GANACHE
FRAMBOISE PÉPINS**

A B C



**GANACHE
MIEL**

A B



TRUFFE

A B



CARAMEL

A B



Poire Williams **alcool**



Vanille de Madagascar

INFO@CHOCOLATSDUCOEUR.LU

Fabriquer du vrai chocolat
est une forme d'art.



Ateliers du Tricentenaire

14, Z.A.C. Klengbousbierg
L-7795 Bissen
Tél.: +352 26 88 67-700
info@chocolatsducoeur.lu