



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

ABCD



PRALINÉ NOISETTE  
À L'ANCIENNE

ABCD



**PRALINÉ AMANDE  
À L'ANCIENNE**

**ABCD**



**PRALINÉ AMANDE  
NOISETTE CAFÉ**

**ABCD**



**PRALINÉ  
NOISETTE COCO**

**ABCD**



**PRALINÉ  
NOISETTE FIN**

**ABCD**



## 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 CAMEL

## 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



# CARMEL

A B



Poire Williams **alcool**



Vanille de Madagascar

[INFO@CHOCOLATSDUCOEUR.LU](mailto:INFO@CHOCOLATSDUCOEUR.LU)

Fabriquer du vrai chocolat  
est une forme d'art.



## Ateliers du Tricentenaire

14, Z.A.C. Klengbousbiérg  
L-7795 Bissen

Tél.: +352 26 88 67-700

[info@chocolatsducoeur.lu](mailto:info@chocolatsducoeur.lu)