



Gamme disponible de Mars à Avril

L'œuf coquille est une vieille tradition de chocolaterie aujourd'hui presque disparue et pour cause. La réalisation de ces œufs est longue et méticuleuse. L'œuf est toqué, vidé, lavé, stérilisé puis garni d'un délicieux chocolat au lait praliné...

LES OEUFS COQUILLES INDIVIDUELS 50g

Prêt à vendre 24 Oeufs (2x12 oeufs)
ou carton de 12 Oeufs (2x6 oeufs)



CHOCOLAT PRALINÉ CRÊPES DENTELLE

Coquille d'œuf blanche garnie.

Un œuf plein de gourmandise avec un bon chocolat au lait, un praliné noisette et une brisure de crêpes dentelle !

- ÉTUI 50g

Milk chocolate with a delicious hazelnut praline and crepes dentelle.

CHOCOLAT PRALINÉ ÉCLATS DE NOISETTES

Coquille d'œuf brune garnie.

Le chocolat au lait est sublimé par un praliné à l'ancienne très savoureux avec beaucoup d'éclats de noisettes.

- ÉTUI 50g

Milk chocolate with a delicious traditional and crunchy praline.

LA BOÎTE DE 6 OEUFS COQUILLES 50g

carton de 4 boîtes de 6 oeufs



Dans une boîte:

- 3 Oeufs chocolat praliné crêpes dentelle
- 3 Oeufs chocolat praliné éclats de noisettes

Dégustation


OU


Mettre l'œuf au réfrigérateur 15 min avant d'écarter la coquille et savourer l'œuf sans plus attendre...

Faire fondre l'œuf au micro-ondes 1min à 900watt et «trem pouiller» avec, par exemple, des mouillettes de brioche...

LE SAVIEZ-VOUS ? POULE BRUNE = OEUF BRUN ET POULE BLANCHE = OEUF BLANC !