

CHOCOLATS DE NOËL



20252026

MAISON GEORGES LARNICOL

Meilleur Ouvrier de France

Les paniers gourmands

LE GRAND 830g 34,80 €

Dans notre grand panier gourmand vous découvrirez les Grêlons (100g), les noisettes et amandes enrobées de chocolat au lait (100g), des mini-Torchettes® (150g), des palets bretons (200g), un assortiment de Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, blanc et au lait (200g) et des Boules à Jojo® (80g)



Quintessence

Coffret de 140g 25,90€





TERRA NEGRA

La recette de ce chocolat 70% de cacao est unique au monde et a été développé spécifiquement pour ces bonbons par Jean-François Castagné.

Une attaque en bouche très douce qui permet à tous les arômes du bonbon d'être libérés. Les essences du cacao reprennent ensuite le dessus pour préparer le palais à un autre bonbon.

Une véritable partition du goût écrite à quatre mains

Quintessence est née de la collaboration exceptionnelle de deux amis de longue date : Georges Larnicol et Jean-François Castagné, tous deux Meilleurs Ouvriers de France.

De généreux pralinés aux notes délicates et puissantes enrobés d'un chocolat Terra Negra dont la sonorité prend vie sur le palais des amateurs de chocolat.

Numérotés de 1 à 5 par de délicats points en relief, nous vous proposons trois bonbons par saveur

Cinq pralinés comme cinq notes de musique sur une partition du goût. Georges Larnicol et Jean-François Castagné ont imaginé un sens de dégustation qui fera voyager vos papilles.





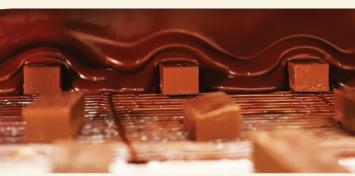












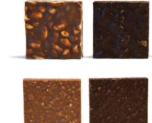


LA RÉGLETTE DE 230G 14.80 €

Carrés au chocolat au lait et riz soufflé

Carrés au chocolat noir et crêpe dentelle

Carrés aux chocolats au lait et noir aux éclats de caramel





LA BOÎTE 330g 19,80 €



Boules à Jojo[®], Rochers des Glénan[®] aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys[®], Perles de citron, Galets des Glénan[®] aux chocolats noir, blanc et blanc aux cranberries, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Mistinguettes, Précieuses



LA RÉGLETTE DE 185G 12,80 €



Perles de Macadamia : noix de macadamia torréfiée et caramélisée, enrobée de pâte de cacao et de chocolat blanc

Framboisys®: pâte de fruit maison à la framboise enrobée de praliné amande, de chocolat noir et de beurre de cacao à la framboise

Perles de citron : citron confit enrobé de praliné noisette, de chocolat blanc et beurre de cacao à la mangue

Mistinguettes : cœur croustillant à la crêpe dentelle et au chocolat au lait enrobé de chocolat noir ou blanc

Perles d'Alsace : raisin au marc de Gewurtztraminer enrobé de chocolat noir

Perles de café : grain de café enrobé de chocolat noir Los Ancones

Rochers des Glénan® aux chocolats au lait, noir et blanc

Fritures au chocolat noir

Noisettes caramélisées au chocolat noir



Boules à Jojo[®], Rochers des Glénan[®] aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys[®], Perles de citron, Galets des Glénan[®] aux chocolats noir, blanc et blanc aux cranberries, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Mistinguettes, Précieuses

Les bourriches



BOURRICHE N°1 170g 10,50 €

Rochers des Glénan® aux amandes et aux chocolats noir et au lait, Framboisys® et Perles de citron



BOURRICHE N°2 300g 19,00 €

Carré croustillant au chocolat lait, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, Grêlon, Boules à Jojo®, Précieuses, amandes enrobées de chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Galets des Glénan® au chocolat noir et au gingembre



BOURRICHE °3 300g 19,00 €

Fritures au chocolat blanc, Grêlons, Framboisys® Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, carrés croustillants aux chocolats noir et au lait, Précieuses, Galet des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Boules à Jojo® et Perles de citron



BOURRICHE N°4 520g 29.80 €

Carrés croustillants aux chocolats noir et au lait, Framboisys[®], Rochers des Glénan[®] aux amandes aux chocolats noir et au lait, Grêlon, Boules à Jojo[®], Précieuses, amandes enrobées de chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan[®] au chocolat blanc et cranberries, Perles de Macadamia



Tous nos chocolats sont 100% pur beurre de cacao et sont sélectionnés avec soin.





Sans colorants, les couleurs sont obtenues grâce aux fruits!

LE BALLOTIN 375g 22,50 €





Carrés de chocolat noir aux éclats de caramel, carrés de chocolat au lait croustillant, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Boules à Jojo[®], Rochers des Glénan[®] aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys[®], Perles de citron, Galet des Glénan[®] au chocolat blanc



Carrés de chocolats noir et au lait aux fruits, aux éclats de caramel, Grêlons, fritures aux chocolats blanc et noir, Boules à Jojo[®], amandes au chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan[®] au chocolat noir et gingembre confit, Précieuses









GALETTE BRETONNE Classique



 $\begin{array}{c} \text{GALETTE BRETONNE} \\ \textit{Amande} \end{array}$



GALETTE BRETONNE Caramel au beurre salé



GALETTE BRETONNE SARRASIN *Nature*



GALETTE BRETONNE *Cacao*



GALETTE BRETONNE Farine intégrale



PALET *Nature*



PALET Cacao



COCOUETTE Citron - Coco

NANTAIS AU RHUM

125g 4,20€ Pâtisserie originaire de Nantes, la version originale du Nantais est un gâteau tendre à la poudre d'amande, imbibé après la cuisson d'un punch au rhum et nappé d'un glaçage.

La version à la vanille satisfera petits et grands, elle ne contient pas d'alcool.









LE BALLOTIN DE 4 KOUIGNETTES® 7,60 €

1 parfum au choix (page suivante)



LA BOÎTE PÂTISSIÈRE DE 9 KOUIGNETTES®

16,80 €



LA BOÎTE PÂTISSIÈRE DE 18 KOUIGNETTES® 32.80 €



Panaché découverte 4 parfums : pistache, framboise, chocolat,





LA KOUIGNETTE®

Création en 2003 de Georges Larnicol, Meilleur Ouvrier de France, la Kouignette® (marque déposée) est une invention inspirée du Kouign Amann.

Elle s'est rapidement fait connaître et est aujourd'hui devenue le produit phare de notre Maison.

La Kouignette[®] est une petite pâtisserie de voyage faite d'une pâte sur levain, travaillée en feuilletage avec du beurre de baratte et présentée en portion individuelle. Nous la déclinons en plusieurs parfums classiques ou surprenants.

Croustillante sur les bords et tendre à cœur, elle se déguste à température ambiante, réchauffée quelques minutes au four de 100 à 150°C, ou à la poêle.

Idéaux pour vos petits-déjeuners d'entreprise et évènements, nos assortiments vous feront (re) découvrir nos différents parfums.

LES PARFUMS DE KOUIGNETTES®







Kouignette® Nature

Kouignette® Caramel au beurre salé

Kouignette® Chocolat







Kouignette® Framboise

Kouignette® Amande

Kouignette® Pistache



Kouignette® Pomme Caramel au beurre salé



Kouignette® Rhum raisin



Kouignette® Orange Cointreau®

Une idée de dessert

Nos Kouignettes® se dégustent tièdes ou à température ambiante.

On peut également créer un dessert à l'assiette avec une crème légère et des fruits ou une boule de glace et de la chantilly pour les plus gourmands ...

