



www.maison.com

Date : 30/11/2013

Auteur : -

Quels chocolats pour les fêtes ?

Le chocolat est incontournable pour les fêtes de fin d'année. Shopping très gourmand autour de la fève cacao.



La Mère de Famille fête Noël avec de bien jolis petits pandas en chocolat.

©DR

Il y a 6 bonnes raisons pour manger du chocolat : un retour en enfance, un anti dépresseur et anti stress, une source nutritionnelle, un coupe faim et anti coup de barre, un plaisir gourmand. Alors n'hésitez pas et **sélectionnez un chocolat** de grande distribution ou selon votre budget des bouchées plus raffinées encore en épicerie fines.

Les flocons de Neuville

Les chocolatiers de Neuville font tomber des flocons très chocolatés en deux recettes inédites : un praliné contenu dans des éclats de meringue, le tout enrobé de chocolat noir ; une ganache parfumée à la bergamote et enveloppée de chocolat au lait.
Coffret de 14,50 € les 220 g, 01 60 17 29 81

Évaluation du site

Ce site propose des articles concernant l'habitat au sens large : décoration, design, gastronomie, etc.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 37

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Cette fin d'année, les chocolats de Neuville font tomber du ciel quelques flocons très chocolatés.
©DR

Les rochers de Lindt

Qui dit Lindt, dit chocolat raffiné et rochers ! Le rocher est le chocolat le plus apprécié des Français ; d'où l'idée de la marque suisse de sortir pour les fêtes un coffret Lindt Connaisseurs Rochers, avec plusieurs variétés de rochers, de l'amande aux noisettes, en passant par le caramel et l'orange.
14,19 € la boîte de 433 g, en gms



Les fameux rochers Lindt déclinés dans plusieurs variétés chocolatées.
©DR

Les truffes de Jeff de Bruges

La manufacture belge revisite les truffes en créant des **saveurs** originales que vous pouvez acheter en assortiment ou en vrac, en créant vos propres variétés. Au choix donc **caramel**, noir 70 %, noir aux épices, **lait**, noir à l'orange confite.
13,90 € les 290 g, www.jeff-de-bruges.com



Pour Noël, rien de tel qu'une **truffe** au **chocolat**, **Jeff de Bruges**.
©DR

Les agrumes de Mazet



Orangettes, citronnettes et pomelettes sont une des spécialités de la **maison Mazet**, spécialiste de **pralines**. On a ici l'alliance sucrée amère de fines tranches d'agrumes, avec un enrobage chocolat noir.

30,70 €, www.mazetconfiseur.com

Toujours raffinés et élégants à offrir, les agrumes de **Mazet** recouverts de chocolats noir.

©DR

Une figurine de panda à La Mère de Famille

L'épicerie fine de La Mère de Famille propose un panda tout en rondeurs et en chocolat, avec son bambou en chocolat blanc garni de perles de praliné.

32 € le panda de 400 g, 01 47 70 83 69



La Mère de Famille fête Noël avec de bien jolis petits pandas en chocolat.

©DR

Les napolitains de Café Tasse

Café Tasse est une société belge qui a érigé depuis 20 ans le chocolat en réel art de vivre. Pour accompagner l'espresso, rien de meilleur qu'un carré de chocolat ! La marque propose divers arômes de napolitains proposés dans une réglotte classique ou de manière plus ludique dans un plumier en bois « dolce vita ».

8,15 €, dans plusieurs Lafayette Gourmet, à la Grande Epicerie de Paris, dans diverses épiceries fines.



Le fameux belge Café Tasse fête Noël à l'ancienne avec de délicieux chocolats présentés dans un plumier.

©DR

Les perles de Petrossian

Lancées en 1992, ces billes de chocolat sont divines. Garnies de vodka, de cognac ou de citron ; les meilleures sont les caramel, un chocolat agrémenté de caramel qui fond en bouche.

25 € les 350 g, www.petrossian.fr



Spécialiste des perles de rares caviars, Petrossian décline quelques bien fameuses perles en chocolat.

©DR

Une folie de La Maison du Chocolat

Pas moins de 6 kilos de pur chocolat avec une complexité d'horloger dans cette pièce qui mêle chocolat, mendiants, fruits secs. « Rêve d'une Nuit » est la pièce maîtresse des collections de fin d'année.

Sur commande au 01 42 27 39 44 à 950 €.



6 kilos de pur chocolat pour l'horloge de La Maison du Chocolat.

©DR