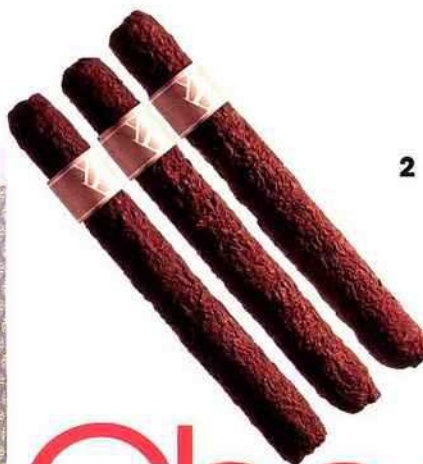




## Shopping



# Chocolats

Si les petits carrés s'apprécient en toutes saisons, les périodes de fêtes de fin d'année sont l'occasion pour les chocolatiers d'exprimer leur talent d'artiste...

**1 Un par jour...** Pour le mois de décembre, un calendrier de l'Avent à ouvrir jour après jour pour déguster les 24 petites surprises : pralines, ganaches, pâtes de fruits... **[Mazet] calendrier de l'Avent, 210 g, 19,70 €.**

**2 Trompe-l'œil** À offrir ou s'offrir, 3 cigares en ganache au goût intense, mélange de chocolats noirs d'Amérique latine, couverts de cacao en poudre, pour un effet réussi. **Arnaud Larher, le coffret de 3 cigares, 180 g, 24 €.**

**3 Tout doux** Une petite famille d'ours polaires tout chocolat blanc, à retrouver aussi en version chocolat noir ou au lait. **Jean-Charles Rochoux, l'ours de 8 cm, 90 g, 21 €.**

**4 Lumineux** Un arbre de Noël en chocolat noir 72 % de cacao à la guirlande de craquantes « perles d'Or », associant nougatine, praliné et chocolat Vanuari 63 % de cacao, qui se déguste aussi des yeux. **Manufacture Cluizel, Sapin Lumière, 52 €.**





3

# en fête

**5 Ludique** Des disques de chocolat façon médailles de céréales bio et de fruits, à assembler soi-même avec les gants blancs fournis dans la boîte ! **Le Chocolat Alain Ducasse, la boîte à monter, chocolat noir ou au lait, socle et gants inclus, 55 €.**

**6 En finesse** Un assortiment de pralines noir et lait aux saveurs subtiles et originales : noisettes, mais aussi romarin, pamplemousse... **Jacques Genin, 270 g, 38 €.**

**7 Assortiment** Un joli coffret rond garni de chocolats belges de toutes les couleurs et textures, onctueuses ou croquantes. **Jeff de Bruges, le coffret de 240 g, 22,20 €.**

**8 Jolies pampilles** Déclinaison d'un spectaculaire sapin, cette création aérienne réalisée à la main mêle chocolat au lait, fruits du méditerranéen, billes de chocolat noir et feuilles d'or. **La Maison du Chocolat, 18,5 cm de hauteur, 120 g, 28 €.**



4

5



6



5



**Un sommet !** Un design original pour cette montagne qui cache deux crèmes glacées, cacao du Pérou et gianduja, du chocolat, une sauce caramel, des inclusions de noisettes et un croustillant noix de coco... **Picard, bûche glacée chocolat noir-gianduja, 6/8 parts, 700 g, 15 €.**

## Et pour le dessert...



**C'est cadeau !** Bien emballés dans deux financiers, un crémeux au caramel au beurre avec des morceaux d'amandes caramélisées, avec une mousse au chocolat noir et une autre au caramel... **Thiriet, 6 parts, 500 g, 13,95 €.**



**Tout doux** Une fraîche bûche au décor de boules de Noël en velours, le tout rempli d'une douce mousse pralinée et d'un crémeux chocolat sur un lit de biscuit. **Carrefour, rayon pâtisserie, 6/8 parts, 480 g, 13 €.**

Photos Presse. Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changer.