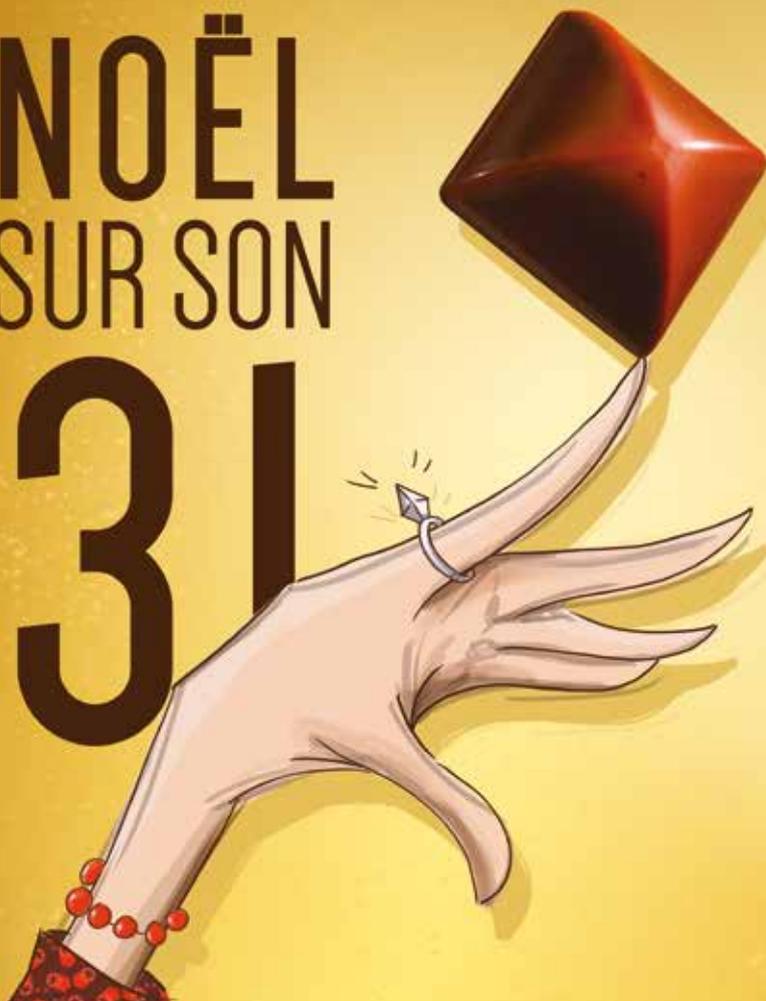


IRRÉSISTIBLE !

NOËL SUR SON 31



Bellanger
Meilleur Ouvrier de France

La collection Hiver 2015 de la maison Bellanger s'est mise sur son 31.

Nos créations se parent de leurs plus beaux atouts : l'éclat de chocolats subtiles, la grâce de gourmandises à tomber, l'allure de bûches apprêtées.

Toute l'inspiration et le savoir-faire des artisans de la maison Bellanger sont réunis pour vous réserver des fêtes d'une rare élégance.

La sensation de cette fin d'année est résolument chocolat.



NOS
Chocolats



Le Carré

Un élégant coffret pour la sélection de nos meilleurs chocolats.

À partir de 41,00€ les 360g



La Suggestive

Une boîte toute en transparence qui dévoile nos gourmandises.

À partir de 38,50€ les 295g



L'Écrin

La haute chocolaterie a son coffret garni de délices gourmands.

À partir de 37,00€ les 340g



La Vendôme

Un écrin soyeux pour d'éclatantes douceurs.

À partir de 20,00€ les 125g



NOS Gourmandises



Carré Verre

L'art de marier les saveurs à son paroxysme (2 compositions au choix).

À partir de 75,00€ les 780g



Cube de Truffles

Le chocolat fondant dans sa robe de cacao.

À partir de 19,50€ les 185g



Pêle Mêle

Subtil mélange de saveurs d'hiver (fruits secs et orangettes).

À partir de 29,50€ les 235g



Marrons Glacés

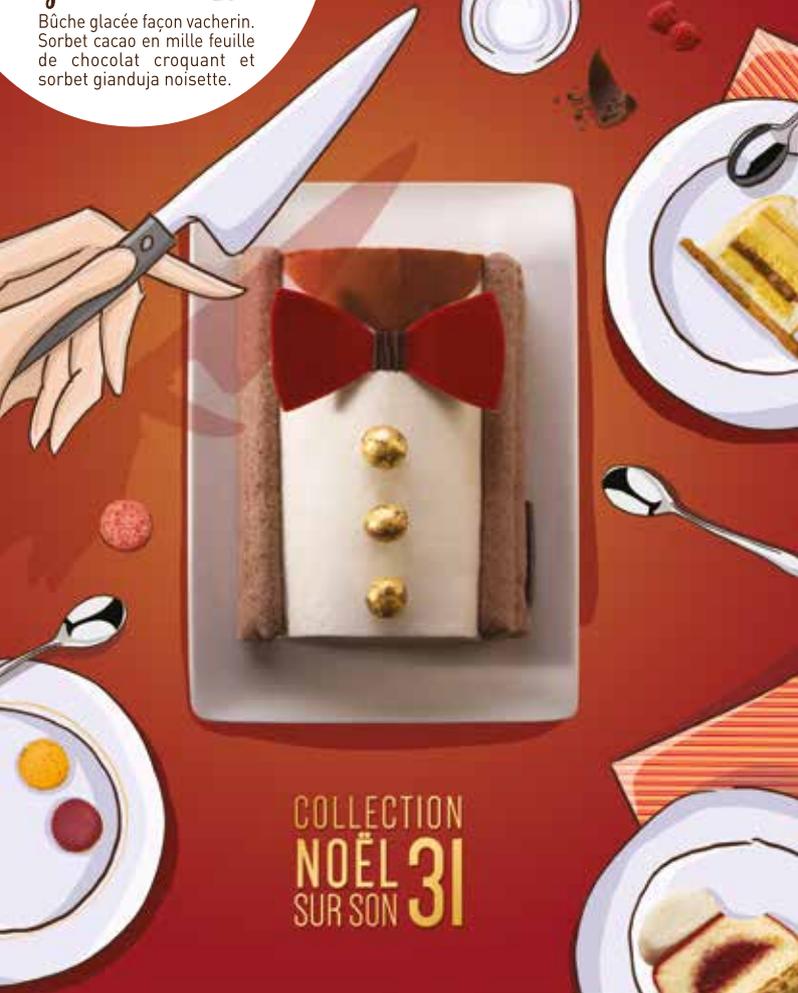
Ce goût exquis du marron de Turin qui se distingue de tous les autres.

À partir de 18,00€ les 6 pièces

Réveillon Glacé



Bûche glacée façon vacherin.
Sorbet cacao en mille feuille
de chocolat croquant et
sorbet gianduja noisette.



COLLECTION
NOËL 31
SUR SON

NOS Bûches

TAILLE UNIQUE : 6 PERSONNES / 35€



Citrus Limon

La tarte au citron, revisitée version
gourmande : crème légère de
citron de menton, sablé croquant
et meringue rôtie.



Miss B

Sortez le grand jeu : la flamboyante
orange sanguine et la subtile
Bergamotte.



Boutonnière du Père Noël

La bûche signature de la Maison
Bellanger : crème citronnelle et
compotée de framboises.



Pollux Glacé

Réinterprétation de l'omelette
Norvégienne. Sorbet cassis noir
et parfait glacé de marrons.



Tamema

Notre grand classique : chocolat
de République Dominicaine,
crème aux 3 vanilles.



Criollo

Série limitée 45€

Goûtez à l'exceptionnel chocolat
Criollo. Une bûche servie dans un
coffret bois sérigraphié.

NOS Idées cadeaux



Les cœurs gourmands
À partir de 12,50€



La pâte à tartiner
À partir de 6,50€



Les macarons
À partir de 11,50€ la boîte
de 8 macarons



Les tablettes
À partir de 5,00€



Les effeuillés
À partir de 14,00€



Le coffret gourmand
À partir de 45,00€

NOS Ateliers



Offrez à vos proches une initiation aux techniques de fabrication Bellanger qui font le succès de nos produits.

L'instant Bellanger spécial macaron



Nous réaliserons des macarons cocktails utilisant différentes techniques ainsi qu'un macaron dessert aux fruits du moment.

75,00 € de 18h30 à 21h30 À emporter

- 📅 15 janvier 2016
- 📅 26 février 2016
- 📅 18 mars 2016
- 📅 22 avril 2016

L'instant Bellanger spécial choux



Nous réaliserons la technique pâte à choux : éclairs et pièce montée.

75,00 € de 18h30 à 21h30 À emporter

- 📅 20 mai 2016
- 📅 17 juin 2016



Pour toute inscription merci de nous contacter :

✉ secretariat@chocolats-bellanger.com | ☎ 02 43 87 62 90

— Vous pouvez également acheter une carte cadeau en magasin. —

Bellanger

Meilleur Ouvrier de France

LE MANS UNIVERSITÉ

La Boutique de l'Atelier
158 ROUTE DE BEAUGÉ

02 43 87 62 90

LE MANS CENTRE

La Boutique Béline
5 PLACE SAINT NICOLAS

02 43 28 00 43

TOURS CENTRE

La Boutique Bellanger
2 RUE DES HALLES

02 47 38 57 36



RETROUVEZ NOUS SUR :



www.chocolats-bellanger.com