Le Chardon Bleu,

18 avenue Grégoire Chapoton
42170 St Just St Rambert,
Tel: 04 77 52 38 04,
Chardon-bleu@wanadoo.fr
www.le-chardonbleu.com

Le 38 : Praliné aux noix

Provencal : Praliné aux amandes de Provence

Duja : Gianduja et Ganache vanille

Cajou : Praliné a la noix de cajou

Pacific : Ganache passion

Harmonie : ganache pistache

Ardechoix : Ganache aux marrons

Arachide : Praliné à la cacahouete

Merveilleux Praliné riz

Tropique : Ganache coco

Calin : Praliné amande et caramel mou

Cédra : Ganache citron

Le Sicile Praliné pistache et amandes

Angoulème : Ganache à la fine champagne

Olympe : Nougatine et crème de noisette

Pignon : Praliné aux pignons de pin

Maeva : Ganache caramel fleur de sel

After : Ganache menthe

Duo : Duo de gianduja

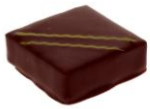
Caprice praliné aux oranges

Arabica : Ganache café

Mozart : Ganache framboise

Cascade : Ganache cassis

Cœur Feuilleté : Praliné croustillant



Ceylan : Ganache au thé

Velay : Ganache verveine

: Praliné aux noisettes éclats De noisette

Maspin : pâte d'amande 65**%**, praliné

Palet Or : Ganache amère et vanille bourbon

Chardon bleu : Ganache ganache thé croustillant aux noisettes compoté de myrtille