

---

**LUCIE**

ganache à la fève de Tonka



---

**CILANTRO**

Praliné aux graines de coriandre



---

**ROSALES**

ganache au cassis noir de bourgogne



---

**PAPUWAH**

ganache grand cru Papouasie nouvelle-Guinée



---

**MONTROULEZ**

ganache poire et fleur de sel



---

**MONT IDA**

ganache framboise



---

**KARAMEL**

ganache caramel beurre salé



---

**GWINIZH DU**

ganache au sarrasin



---

**AYITI**

ganache grand cru Saint-Domingue



---

**MANILLE**

ganache grand cru des Philippines



---

**YUCATAN**

ganache grand cru du Mexique



---

**LAO BAO**

Ganache grand cru du Vietnam 60 jours



---

**MADIROFOLO**

Ganache grand cru de Madagascar



---

**QUITO**

praliné feuilleté à l'ancienne



---

**PIEMONT**

praliné intense lait



---

**YONNA**

praliné aux graines de sésame noir torréfiées et caramélisées



---

**MACHU-PICHU**

ganache grand cru du Pérou



---

**BALI**

praliné à la crêpe dentelle



---

**SALSA**

ganache citron vert, fruit de la passion et orange amère



---

**L' AIX**

pâte d'amande façon calisson d'Aix



---

**CASABLANCA**

ganache à la menthe fraîche



---

**MATIS**

praliné Piémont



---

**ALICANTE**

pâte d'amande pistache



---

**Ezpeletako**

piment d'espelette

