



**MR & MRS RENOU**

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

***Une collection originale,  
inspirée par notre passion commune pour  
les grands cacaos et les pâtisseries fines.***

La Gamme «Entre-Deux», composée de petites pâtisseries en chocolat, est une superposition de fines couches d'ingrédients sélectionnés avec soin, afin de conserver de manière originale notre signature pâtissière.

Les « **Chocolats & Pralinés Authentiques** », sont l'expression des goûts originels des terroirs de cacao. Nos pralinés, à 60% de fruits secs, sont torréfiés maison, afin de maîtriser la qualité des arômes.

***Tous nos chocolats sont produits artisanalement  
en Suisse.***

## ENTRE-DEUX

DE LA PÂTISSERIE AU CHOCOLAT



### FORÊT NOIRE (N)

*Pâte de fruit griotte,  
ganache chocolat noir  
Venezuela, pointe de Kirsch*



### COCONUT (N)

*Praliné amande grillée aux  
éclats de coco caramélisée,  
ganache noire Ghana 68%*



### CARAMEL SALÉ (L)

*Ganache crémeuse  
lactée (Pérou 39%) au  
caramel salé*



### FRAMBOISIER (N)

*Pâte de fruit framboise sur  
une pâte d'amande vanille  
de Madagascar*



### MENTHE (N)

*Guimauve tendre à la  
menthe, ganache chocolat  
noir infusée à la menthe  
fraîche*



### MILLE-FEUILLES (L)

*Ganache vanille de  
Madagascar, sablé  
noisette*



### PEANUT (N)

*Praliné gourmand  
cacahuète grillée et  
caramel fleur de sel*



### CAFÉ LIEGEOIS (N)

*Ghana 68% aux éclats de  
café grillé du Brésil, nuage  
de vanille de Madagascar*



### TARTE CITRON (L)

*Fraîcheur de la  
ganache citron vert,  
sablé croustillant  
noisette*



### TARTE CHOCOLAT (N) AU LAIT

*Ganache crémeuse au  
chocolat de République  
Dominicaine 46%, sablé  
noisette*



### TIRAMISU (L)

*Pâte d'amande cappuccino  
Ganache crémeuse chocolat  
blanc infusé au café*



**MR & MRS RENOU**

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

## PRALINÉS AUTHENTIQUES

L'INTENSITÉ DES FRUITS SECS



**PÉCAN** (N)

*Praliné croustillant  
noix de pécan*



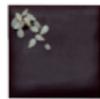
**AMANDE** (N)

*Praliné croustillant  
amande grillée et  
caramélisée*



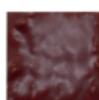
**PISTACHE** (N)

*Praliné pistache  
de Bronte*



**SÉSAME** (N)

*Praliné sésame*



**NOISETTE** (L)

*Praliné noisette  
d'Italie grillée*



**AMANDE-COCO** (L)

*Praliné croustillant  
amande grillée, noix de  
coco caramélisée*



**NOISETTE CAFÉ** (L)

*Praliné noisette d'Italie.  
Note café du Brésil  
torréfié*

## CHOCOLATS AUTHENTIQUES

LA PURETÉ DU GOÛT DES ORIGINES

### PUISSANCE 80



**MADAGASCAR** (N)

80%

*Fraicheur des fruits  
rouges, note intense  
de chocolat*



**VENEZUELA** (N)

80%

*Finesse des arômes  
grillés, amertume douce  
& délicate*



**EQUATEUR** (N)

80%

*Note cacao intense,  
amertume fine et boisée*

### TERRE NOIRE



**PÉROU** (N)

75%

*Puissance cacaotée,  
aux notes de fruits  
acidulés*



**VENEZUELA** (N)

72%

*Finesse des arômes  
grillés, amertume  
douce & délicate*



**GHANA** (N)

68%

*Rond et chocolaté*

### TERRE LACTÉE



**PÉROU** (L)

39%

*Note intense de lait,  
crémeux*



**REP. DOMINICAINE** (L)

46%

*Note de chocolat intense*



**MADAGASCAR** (L)

33%

*Note de caramel mou*

**MR & MRS RENOU**  
Pâtisserie et Chocolaterie

Rue Saint-Joseph, 39  
1227 Carouge GE

+41 (0)22 347 50 03  
info@patisserie-renou.ch

Commandez nos coffrets  
en ligne :  
[www.patisserie-renou.ch](http://www.patisserie-renou.ch)

Suivez notre actualité:

mrandmrsrenou

Mr & Mrs Renou