



Tous nos chocolats
sont **fabriqués artisanalement**
dans nos ateliers en Suisse

Conseils de conservation
Nos chocolats se conservent à température ambiante
et sont à **consommer dans les 2 mois suivants votre achat.**

Retrouvez l'ensemble des boutiques
Renou sur **www.patisserie-renou.ch**

www.patisserie-renou.ch



 @renougeneve



LES PRALINÉS AUTHENTIQUES

L'intensité du fruit sec

Nos pralinés, à 60% de fruits secs, sont torréfiés maison afin de maîtriser la qualité des saveurs.



PÉCAN
Praliné croustillant noix de pécan torréfiées.



NOISETTE
Praliné à l'ancienne aux noisettes du Piémont IGP.



AMANDE
Praliné croustillant amandes grillées & caramélisées.



AMANDE & COCO
Praliné croustillant amande grillée, noix de coco caramélisée.

LES GANACHES GOURMANDES

Plaisir et raffinement

Bonbons raffinés aux goûts francs, enrobés d'une fine couche de chocolat noir ou lait.



VANILLE
Douceur & rondeur de la vanille de Madagascar.



CARAMEL
Onctuosité d'une ganache au parfum régressif, relevé par une pointe de fleur de sel.



PASSION
Plaisir du fruit associé à la gourmandise du chocolat au lait.



FRAMBOISE
Légère acidité de la framboise, gourmandise du fruit rouge associé au chocolat noir intense.



YUZU
Ganache florale légèrement acidulée.



COCO
Fraicheur & onctuosité d'une ganache à la noix de coco & coco râpée.

LES TERRES

La pureté du goût des origines

La gamme terre est l'expression des goûts originels des terroirs de cacao.



VENEZUELA 72%
Chocolat noir corsé avec des notes d'épices sucrées, légèrement boisé.



GHANA 68%
Chocolat noir avec des notes d'épices sucrées, légèrement grillé et une douceur de vanille.



MADAGASCAR 64%
Chocolat noir fruité avec des notes acidulées de fruits rouges.



REP. DOM. 46%
Chocolat au lait au goût cacaoté, notes de céréales & de fruits mûrs.



ÉQUATEUR 40%
Chocolat au lait crémeux aux notes de vanille & de malt.



MADAGASCAR 33%
Chocolat au lait aux notes gourmandes de caramel.