

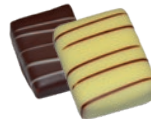
PRALINÉS

Traditionnels



NOISETINE

lait & noir
Gianduja noisette feuilleté



AMANDINE

ivoire & noir
Praliné amande onctueux



SHEIK

lait & noir
Praliné amande et noisette avec éclats d'amande caramélisés



ANTAN

lait & noir
Praliné croquant amande et noisette

Gourmands



CANAAN

Praliné amande à la nougatine



VILABELLA

Praliné noisette parfumé au café Moka Pur Arabica



SÉSAME

Praliné amande et sésame

Giandujas



ESTEBAN

Gianduja amande au macaron



CALLIANETTO

Gianduja aux noix et aux noisettes

Rochers



ALOHA

Praliné amande, noisette et gianduja amande à la fleur de sel



CAHOKIA

Praliné amande, noisette et cacahuète aux éclats de cacahuète

PÂTES D'AMANDE



AMANDE

Pâte d'amande nature enrobée de chocolat noir



NOUGAT

Nougat aux amandes et aux pistaches enrobé de chocolat noir



ORANGE

Massepain à l'orange confite enrobé de chocolat noir



PISTACHE

lait & noir
Massepain à la pistache enrobé de chocolat noir ou lait

CARAMELS



CARAMEL

Caramel de crème vanillée enrobé de chocolat noir



BARBADE

Ganache au caramel infusée à la vanille de Madagascar



COLOMBUS

Praliné noisette sur un caramel à la framboise

100 %
D'AUTHENTICITÉ

la recherche de l'excellence dans la sélection des matières premières, le refus de la congélation, le travail du chocolatier érigé en valeur d'entreprise...

LA CRÉATION
AU CŒUR DE
NOTRE MÉTIER

pour sublimer le savoir-faire hérité de la grande tradition des Maîtres chocolatiers de l'école française : richesse des textures, diversité des saveurs, subtiles alliances au sein d'un même chocolat...



Récompense
« tablette argent »
Distinction
« coup de coeur
du jury »



victorine
CHOCOLATIER - ORLÉANS



Un univers de saveurs

GANACHES

GANACHES

Fruitées



YUZU

Ganache de chocolat au lait Jivara au yuzu sur un praliné feuilleté amande noisette



ESTÉREL

Ganache de chocolat noir d'Afrique du Sud à l'orange



CITRON MIEL

Ganache de chocolat au lait Jivara aux zestes de citron et au miel sur praliné amande et sésame



FRAMBOISE

Ganache amère de chocolat noir de l'Equateur parfumée à la framboise



PASSION

Ganache de chocolat au lait du Costa Rica et de praliné amande aux fruits de la passion



VAHINÉ

Ganache ivoire à la noix de coco

Epicées



MENTHE

Ganache de chocolats noir et lait du Costa Rica infusée à la menthe fraîche



MIEL

Ganache de chocolats noir et lait d'Afrique du Sud au miel et au beurre salé



CAFÉ

Ganache de chocolats au lait Jivara et noir d'Afrique du Sud, infusée aux cafés des Sommets Vivifiants



CANNELLE

Ganache de chocolat au lait du Costa Rica et de chocolat noir du Pérou à la cannelle



THÉ

Ganache de chocolat noir d'Océanie infusée au thé Earl Grey Supérieur



PALET D'OR

lait & noir
Ganache intense de chocolat noir Guanaja 70%

Alcools



ARMAGNAC

Ganache de chocolats lait et noir du Costa Rica parfumée à l'Armagnac sur une pâte de fruits griotte et un gianduja blanc amande



RHUM CHÂTAÎGNE

Pâte de marrons de Turin confits au rhum de la Martinique



GRAND MARNIER

Ganache de chocolats lait et noir du Costa Rica infusée au Grand Marnier

QUELQUES CONSEILS

Le chocolat que vous allez déguster avec tant de plaisirs mérite toute votre attention.

Confectionnés avec beaucoup de soin à partir des meilleures variétés de cacaos, ces bonbons de chocolat sont d'une très grande qualité. Pour en apprécier toute la saveur, nous vous recommandons de suivre les conseils suivants de conservation :

- les laisser dans leur emballage d'origine,
- les maintenir dans un endroit frais et sec entre 15 et 18 °C.

Ne les mettez surtout pas dans un réfrigérateur, vous risqueriez d'en altérer le goût et le bel aspect.

Victorine S'ENGAGE

avec la Confédération des Chocolatiers de France dans une démarche de valorisation du cacao équitable pour améliorer les conditions de travail des planteurs et produire un cacao de qualité.



Un premier partenariat a vu le jour en 2017 avec les planteurs de la coopérative de Nkog Ekogo située au Nord du Cameroun. La première production de chocolats issue de cette récolte a livré en 2018 toutes ces promesses d'un grand chocolat aux saveurs acidulées. Une invitation à poursuivre cette initiative vertueuse à laquelle nous sommes fiers de participer.

