Sélectionnée parmi les meilleurs chocolatiers de France

victorine

CHOCOLATIER – ORLÉANS

victorine
CHOCOLATIER – ORLÉANS

Audrey Bertrand

Poursuivant le travail de création effectué par les quatre générations précédentes, Audrey Bertrand vous invite à découvrir ses nouvelles créations réunies notamment au sein de notre assortiment de chocolats fins : ganache blanche sur praliné à la vergeoise façon Speculoos, caramel à la framboise sur praliné feuilleté, ganache à l'armagnac sur gianduja blanc et pâte de fruit à la griotte.

L'art du chocolatier prend ici toute sa dimension : originalité des textures, alliance subtile de saveurs recherchées pour de réelles sensations gustatives. De quoi mettre vos papilles en émoi…

La création au cœur de notre métier

PRALINÉS

Traditionnels

NOISETINE
Gianduja noisette
feuilleté croustillant

NOSY BE
Gianduja noisette et praliné
amande fondant parfumé à
la vanille de Madagascar

SHEIK
Praliné amande et
noisette avec éclats
d'amande caramélisés

ANTAN
Praliné à l'ancienne
croquant amande
et noisette

Gourmands

CANAAN
Praliné aux amandes
et son carré de nougatine

ALEXANDRIE
Caramel d'amandes et
de noix au beurre AOP
Charente-Poitou

SÉSAME
Praliné onctueux
amande et sésame

COLOMBUS
Praliné noisette sur
un caramel à la framboise

Giandujas

ESTEBAN
Surprenant gianduja
amande au macaron
de Montmorillon

CALLIANETTO
Savoureux gianduja aux
noix et aux noisettes

Rochers & Cie

ALOHA
Croustillant praliné amande,
noisette et gianduja
amande à la fleur de sel

CAHOKIA
Praliné amande, noisette et
crème de cacahuète aux éclats
de cacahuète salés

GANACHES

Fruitées

YUZU
Ganache de chocolat au
lait au Yuzu sur un praliné
feuilleté amande noisette

CITRON VERT
Ganache de chocolat au lait
Jivara au jus de citron vert

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

ESTÉREL
Ganache intense de
chocolat noir d'Equateur
à l'orange confite

FRAMBOISE
Ganache amère de chocolat noir
de Madagascar parfumée
à la framboise

VAHINÉ
Ganache ivoire à la noix de coco

ANTALAHA
Ganache à la crème de noisette
sur un gianduja blanc d'amande
et de moka d'Éthiopie

KOBA
Ganache de gianduja noisette
aux éclats de noix

Epicées

GINGEMBRE
Ganache de chocolat
au lait du Costa Rica
au gingembre

MIEL
Ganache de chocolat noir
et lait d'Equateur au miel

CAFÉ
Ganache de chocolat
au lait de Madagascar
et de chocolat noir
d'Equateur au café Belco
des Sommets Vivifiants

THÉ
Ganache de chocolat
noir infusée au thé Earl
Grey Supérieur de chez
Compagnie Coloniale

Alcools

WHISKY
Ganache de chocolat
noir de Papouasie
au Scotch whisky Peat Monster

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 CHATAÎGNE
Ganache de chocolat lait du
Costa Rica et pâte de marrons
de Turin confits au rhum
blanc de la Martinique

GRAND MARNIER
Ganache de chocolat lait
du Costa Rica au Grand Marnier

Grand cru

PALET D'OR
Ganache intense de chocolat
noir Guanaja 70 %

CARAMELS

CARAMEL
Caramel à la crème de
vanille de Madagascar

MONTEGO
Ganache caramel
au beurre salé

PÂTES D'AMANDE & CIE

AMANDE
Pâte d'amande nature

NOUGAT
Nougat de Montélimar aux
amandes et pistaches

ORANGE
Massepain à l'amande
et à l'orange confite

PISTACHE
Massepain à la pistache

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.

Pavés de légende

Ces pavés offrent un voyage des sens autour du chocolat d'exception.
Les Pavés de légende se déclinent en 4 gammes.

PAVÉS GOURMANDS
Orange, nougatine, café,
menthe, thé ou pistache.

PAVÉS GRANDS CRUS
Papouasie, Pérou, Costa rica,
Cameroun, Grenade, Madagascar.

PAVÉS MENDIANTS
Pavés de chocolats noir, lait et ivoire
avec éclats de fruits secs, de grué,
de quinoa soufflé, de nougatine
ou de feuilleté.

PAVÉS VICTORINE
Pavés de chocolats noir et lait
à la nougatine ou praliné.

Tuiles

Des éclats d'amandes sur une fine
tuile de chocolat ivoire, noir ou lait.

Palets Mendiants

Variations gourmandes de fruits
secs, de fruits confits, de graines
et de plantes sur une fine couche
de chocolat noir, lait ou ivoire.

Gourmandines

AUTHENTIQUE
Bâtonnets d'amande caramélisés enrobés de chocolat au lait.

AMANDES CACAO
Amandes d'Espagne caramélisées enrobées de chocolat noir
et de cacao en poudre.

SOLOGNOT
Eclats d'amandes grillés légèrement caramélisés
et écorces d'orange enrobés de chocolat noir.

VICTORIN'S
Praliné amande à la noix de coco et aux éclats de nougatine
enrobé de chocolat noir et de noix de coco.

Amandes caramélisées

Amandes d'Espagne caramélisées rehaussé d'une pointe
de sel et de vanille.

Chardons & Nougatines

CHARDON
Noisette enveloppée de pâte d'amande hérissée de chocolat bleu.

NOUGATINE
Cœur de nougatine enrobé de chocolat ivoire orangé.

Pâtes de fruits

Élaborées à partir de la pulpe de
fruits, nos pâtes de fruits se déclinent
en cinq parfums : griotte, framboise,
pomme verte, orange amère et coing.

Marrons glacés*

Nos marrons glacés de Turin sont
intégralement préparés dans nos ateliers de la
réception du fruit jusqu'à son glaçage.

Truffes, Neigeuses et Muscadines*

Truffe noire Pur Equateur, Neigeuse au Grand
Marnier, Truffe Caramel, Muscadine au kirsch.

Pralinés de Noël*

Gianduja Noisette et Praliné Caramel.

Orangettes & Cie

Ecorces d'orange, de citron et de
gingembre confites, tendres et
savoureuses, enrobées de chocolat
noir craquant.

** Disponibles uniquement pour les fêtes de fin d'année.*

Avec la Confédération des Chocolatiers de France, Victorine s'engage dans une démarche de valorisation du cacao équitable pour améliorer les conditions de travail des planteurs et produire un cacao de qualité.

LISTE DES INGRÉDIENTS

ASSORTIMENT CHOCOLATS

Assortiment de bonbons de chocolat. Ingrédients : chocolat lait 42% (lait*, soja*), chocolat noir Equateur 66% (soja*), sucre, amande*, chocolat lait Costa Rica 38% (lait*, soja*), Gianduja noisette lait 35% (noisette*, lait*, soja*), noisette*, crème*, sucre inverti, beurre de cacao, sucre glace, chocolat ivoire 28% (lait*, soja*), nougat de Montélimar (amande*, oeuf*), beurre* doux, sirop de glucose, cacahuète*, humectant : sorbitol, chocolat ivoire 33% (lait*, soja*), chocolat noir Guanaja 70% (soja*), framboise (purée), chocolat noir Madagascar 64%, eau, pistache*, Gianduja noisette noir 34% (noisette*, lait*), chocolat lait Madagascar 32% (lait*), chocolat noir Papouasie 70%, crêpe dentelle (blé*, orge*, lait*), noix*, lait*, citron vert (jus), orange (écorce confite), whisky, chocolat noir Café 57% (soja*), coco (pulpe), Grand-Marnier, orange (jus), macaron de Montmorillon (amande*, oeuf*), miel Toutes Fleurs, marron confit, rhum, thé Earl Grey Supérieur, griotte (confit), sésame*, chocolat noir Costa Rica 64%, coco râpée, fruit de la passion (pulpe), vanille (essence naturelle), café des Sommets Vivifiants grain, yuzu (jus), gingembre (pulpe), moka, Armagnac, alcool de vanille, lait en poudre (lait*, soja*), sel, gélifiant : pectine, citron jaune (jus), café soluble, décor (framboise, sucre, beurre de cacao), arôme naturel (orange), orge*, citron jaune (zest), acidifiant : acide citrique, vanille (gousse), colorant (jaune E102), colorant (cuivre E172), décor (cuivré E172), arôme (caramel), décor (noir E172), spiruline, pomme, colorant (orange E110).

PAVÉS GRANDS CRUS

Bonbons de chocolat pures Origines. Ingrédients : chocolats pures origines : noir Equateur 66%, Costa Rica 65%, Pérou 64%, Papouasie 65%, Madagascar 64%, Grenade 66%, Cameroun 73% et lait Costa Rica 38% (lait*, soja*), crème*, lait*, sucres (glucose, inverti, sorbitol), essence de vanille, cannelle, muscade, décor (E172). Traces possibles de fruits à coques, arachide, gluten. Protéger de la chaleur.

PAVÉS GOURMANDS

Bonbons de chocolat assortis. Ingrédients : chocs noir Equateur, Costa Rica, Guanaja, lait Costa Rica et ivoire (lait*, soja*), crème*, lait*, sucres (inverti, cristal, glace, glucose, sorbitol), pistache*, amande*, beurre de cacao, menthe (purée, huile essentielle), Moka, beurre*, essence de café, thé Earl Grey, arôme mandarine, décor (E172). Traces possibles de fruits à coques, arachide, gluten.

PAVÉS JEANNE D'ARC

Bonbons de chocolat « Orléans ». Ingrédients : chocolats noir Equateur 66%, lait 42% et Costa Rica 38% (lait*, soja*), Gianduja noisette lait 35% (noisette*, lait*, soja*), sucre, amande*, crème*, crêpe dentelle (blé*, orge*, lait*), glucose, beurre de cacao, sel, arôme caramel, humectant : sorbitol, décors (cuivré et noir E172). A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

PALETS ET PAVÉS MENDIANTS

Pavés Mendiants. Ingrédients : chocolats noir Equateur 66%, lait 42% et ivoire 28% (lait*, soja*), crêpe dentelle (blé*, orge*, lait*), amande*, grué de cacao, noix de pécan*, sucre, noisette*, quinoa soufflé, sel. Traces possibles de gluten. A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Palets Mendiants. Ingrédients : chocolats lait 42%, noir Equateur 66% et ivoire 28% (lait*, soja*), noix*, pistache*, noisette*, amande*, fruits secs (raisin blond, mangue, cranberrie, coco, papaye, ananas, aloe vera, myrtille, physalis), noix de pécan*, sucre, agent d'enrobage : gomme arabique, citron jaune et orange (écorce confite), graine de courge et de lin, eau. Traces possibles de gluten. A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

GOURMANDINES

Authentique / Amandes cacao / Solognot / Victorin's / Amandes caramélisées. Ingrédients : chocolats lait 42% et noir Equateur 66% (lait*, soja*), amande*, sucre, chocolat noir Equateur 66% (soja*), orange (écorce confite), eau, coco râpée, beurre de cacao, cacao poudre, vanille (gousse), sel. Traces possibles de gluten et autres fruits à coque. A conserver à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière.

CHARDONS - NOUGATINES

Chardons : Confiserie à la pâte d'amande (46%) et à la noisette (9,5%). Ingrédients : chocolat ivoire 28% (lait*, soja*), sucre, amande*, noisette*, eau, sirop de glucose, gel Kirsch, sucre inverti, sucre glace, humectant : sorbitol. Traces possibles de gluten et autres fruits à coques. A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Nougatines : Nougatine enrobée de chocolat ivoire. Ingrédients : chocolat ivoire 28% (lait*, soja*), sucre, amande*, vernis alimentaire, eau, colorants (orange E110 et rouge E124). Traces possibles de gluten et autres fruits à coques. A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

PÂTES DE FRUITS

Ingrédients : purée et confits de fruits (coing, framboise, orange amère, griotte et pomme), sucre, pectine, beurre*, acide citrique, écorce d'orange confite, acidifiant : acide citrique, arôme pomme. Traces possibles de gluten et fruits à coques. A conserver à l'abri de l'humidité.

PRALINÉ DE NOËL

Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41% , fèves de cacao, masse de cacao, sucre, beurre de cacao ; poudre de lait*; émulsifiant (lécithine de soja*), arôme naturel de vanille, noisette*, sirop de glucose, arôme caramel ; colorants (E102, E110, E124).

TRUFFES ET NEIGEUSES

Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28% : masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lait* entier en poudre, émulsifiant (lécithine de soja*), colorant (E124), arôme naturel de vanille, noisette*, fève de cacao, noix*, crème*, beurre*, glucose, Grand-Marnier, Rhum, stabilisateur : sorbitol, sel, vanille.

**Allergènes : Traces possibles de fruits à coque, gluten, oeuf, arachides, sésame, lupin.*

victorine

CHOCOLATIER – ORLÉANS

BOUTIQUE

Orléans

26 rue Jeanne d'Arc

02 38 62 71 71

SERVICE EXPÉDITION

Une équipe réactive à votre service

02 38 62 71 71

CHOCOLATIERS ENGAGÉS

EPV

Entreprise du Patrimoine Vivant

L'excellence des savoir-faire français

VICTORINE-CHOCOLATIER.FR

BOUTIQUE EN LIGNE

Création graphique : Priscilla Saule. Photos : Rannou-Métivier. Photos non contractuelles. Edition 2022-2023