

FRANCE

PARIS
CANNES

INTERNATIONAL

LONDON
NEW YORK
TOKYO
OSAKA
HONG KONG
MACAU
SEOUL
KUWAIT

lamaisonduchocolat.fr
lamaisonduchocolat.us



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



Les Galettes des Rois

La Galette Sensation Chocolat

Comme une respiration de chocolat lovée dans un feuilletage croustillant et juste caramélisé, la ganache de chocolat noir signature montée en chantilly soufflé un vent de légèreté dans une sensation de chocolat réinventée.

Conseil de dégustation : nous vous recommandons de la déguster à température ambiante pour qu'elle puisse révéler toutes ses typicités aromatiques.

The Chocolate Sensation Galette

La Maison du Chocolat signature whipped dark chocolate ganache in a caramelised, flaky puff pastry.

Serving recommendations: to better appreciate its aromatic character, serve at room temperature.



La Galette aux amandes

Un grand classique : pâte feuilletée garnie d'une crème d'amandes.

Conseil de dégustation : vous pouvez la déguster à température ambiante ou la réchauffer 8 à 10 minutes dans un four éteint préalablement chauffé à 180°C (thermostat 6).



The Almond Galette

The Grand Classique: feuilletée pastry filled with almond cream.

Serving recommendations: the galette should be served at room temperature. If needed, warm for 8 to 10 minutes in an oven previously heated to 180°C (350°F, thermostat 6).

La collection de fèves 2017 2017 Charm Collection

