

Conditions de dégustation

La température de dégustation est importante pour pouvoir ressentir au mieux les arômes et les textures du chocolat, elle se situe aux alentours de 18 à 20°C.

Pour pleinement apprécier les chocolats, il est conseillé d'accompagner votre dégustation d'eau minérale

Conservation

Placez-les dans un endroit frais et sec, avec une température comprise entre de 16°C à 18°C. Évitez de les conserver au réfrigérateur.

Consommez les dans les 4 semaines qui suivent votre achat.

A travers cette nouvelle gamme de chocolats découvrez un chocolat unique Légérie créé par Nicolas Leger.

Cette création est élaborée à partir de fèves de cacao provenant de Saint Domingue, du Mexique et d'Équateur. Ce chocolat au gout intense et légèrement amer aux notes aromatiques de fruits est très cacaoté avec une belle longueur en bouche.



Nicolas Leger utilise Légérie dans l'élaboration de tous ses chocolats.

PÂTISSIER CHOCOLATIER

NICOLAS LEGER

59 PLACE DU GRAND MARCHE
37000 TOURS

POUR VOS COMMANDES
02 47 37 85 99

La pâtisserie est ouverte
du mardi au samedi de 8h30 à 19h
et le dimanche de 8h30 à 13h



www.patisserie-leger.fr

LES

CHOCOLATS



LES CHOCOLATS*

Enrobage Contenu



Noir
Caramel café

Lait
Ganache fraise basilic



Noir
Caramel passion



Noir
Caramel chocolat



Blanc
Ganache coco



Lait et noir
Praliné noisette



Lait et noir
Praliné amande noisette

Lait et noir
Praliné à l'ancienne



Noir
Ganache menthe passion



Lait et noir
Praliné sésame



Noir
Praliné noisette,
pâte de fruit passion



Lait et noir
Ganache caramel



Noir
Ganache earl grey



Lait et noir
Praliné noisette

Noir
Ganache yuzu



Noir
Ganache framboise



Noir
Ganache cassis



Lait et noir
Ganache vanille



Noir
Ganache orange



Lait et noir
Gianduja

Noir
Palet or



Noir
Ganache tonka



Mille feuilles



Noir
Pâte d'amandes pistache,
ganache griotte



Lait et noir
Ganache Légérie



* Sous réserve de disponibilité