***Chocolats* Léana **

**Les traditionnels (disponible en chocolat au lait ou noir)**



***Douceur amande***

Praliné amande



***La noisette***

Praliné avec noisette à l’intérieur

Praliné avec noisette à l’intérieur

***Le hiboux***

Mélange onctueux de praliné amande avec cara krakine





***Pacane au caramel***

Caramel mou enrobé de chocolat avec une pacane



***Le Cappucino***

Caramel coulant à saveur de cappucino



***Le Canadien***

Fourré au beurre d’érable



***Le sucré-salé***

Caramel moelleux à la fleur de sel



***Dulce de leche***

Caramel dulce de leche



***Amandine***

Praliné amande avec une amande à l’intérieur

***-\*Amandine***

Praliné amande avec amande entière

***Douce pistache***

Pâte d’amande avec praliné à la pistache





***Le croustillant***

Chocolat avec mini grains de riz soufflé



***Le cœur plein***

Cœur de chocolat plein disponible en chocolat au lait, chocolat lait saveur caramel ou chocolat noir

***Le cœur caramel***

Fourré d’un délicieux caramel onctueux



**Les ganaches**

Les ganaches sont confectionnées à partir de crème fraîche et de fruits frais, d’infusion de thé ou d’épices fraiches.



***Cassis***

Délicieuse ganache à base de cassis frais enrobée de chocolat noir.



***Framboise***

Délicieuse ganache à base de framboises enrobée de chocolat au lait



***Thé parfait aux fraises***

Ganache blanche à saveur de parfait aux fraises enrobées de chocolat blanc

fa

***Bleuet et lavande***

Ganache au chocolat au lait à saveur de bleuets et lavande enrobée de chocolat au lait

***Thé aux bleuets***

Ganache blanche à saveur subtile de bleuet enrobée de chocolat blanc





***Coco gelée cassis***

Ganache au chocolat blanc et à la noix de coco avec une gelée de cassis



***Fève de tonka***

Ganache chocolat au lait avec fève de tonka



***Vanille***

Ganache au lait au goût riche de vanille de Madagascar.



***Ganache framboise anis***

Délicieuse ganache à base de framboises fraiches parfumée à l’anis. Un vrai péché.



***Ganache thé chaï citrouillé ‘Spécial halloween’***

Ganache fait à partir d’une infusion de thé chai citrouillé.

***Ganache citron poivre***

Délicieuse ganache aux poivres avec une gelée de citron rafraichissante. Une révélation surprenante.



****

***Ganache fraise basilic***

Ganache à base de fraises et feuilles de basilic fraiches.



***Bleuet et lavande***

Ganache au chocolat au lait à saveur de bleuets et lavande enrobée de chocolat au lait

***Le carré gianduja***

Délicieuse ganache de gianduja. Une tentation irresistible.

****

***Le palet d’or***

Le summum du chocolat noir. Riche ganache de chocolat noir 70% enrobée de chocolat noir Origine St-Domingue 70%.

****

***Ganache aux épices***

Délicieuse ganache faite à partir d’épices aux arômes exotiques et envoutantes.

****

***Ganache Orange sanguine***

Délicieuse ganache faite à partir d’une infusion de thé à l’orange sanguine avec un soupçon de Grand Marnier et confit d’orange.

**Autres produits**

***Le dément (environ 22g - en paquet de 2 ou 4)***

Riche caramel surmonté de pacanes grillées enrobé d’un délicieux chocolat au lait



****

***Sachet mini tablettes – 15 morceaux***

Mini tablettes de chocolat de 70g chacune.

**Les produits Spécial Halloween**

****

***Citrouille 130g 5$***

**Les suçons**

**     **

***Suçons 15-20g 1$***

** **

***Suçon 35-40g 2$***

**Les barres 100g – 5$**

**  **

***Barre amande 100g***

***Barre biscuits avoine 100g***

***Barre amande 100g***

** **

***Barre amande 100g***

***Barre amande 100g***

**Les barres 50g – 2,50$**

****

***Barre chocolat grain de riz***

***Barre chocolat crispearl***

**La barre pralinée aux noisettes grillées – 2,50$**

****

**Les sacoches de Léana (possibilité de commander la couleur de votre choix)**

**  **

***Sacoche sur base 350g 20$***

**Des cadeaux pour la fête de maman ou de grand maman (possibilité de personnaliser la couleur)**

 ****   ****

***Boîte J’aime grand-maman ou Bonne fête maman (contient 2 chocolats et 2 fleurs) 7$***