

# Pâtisserie Chocolaterie Lesage

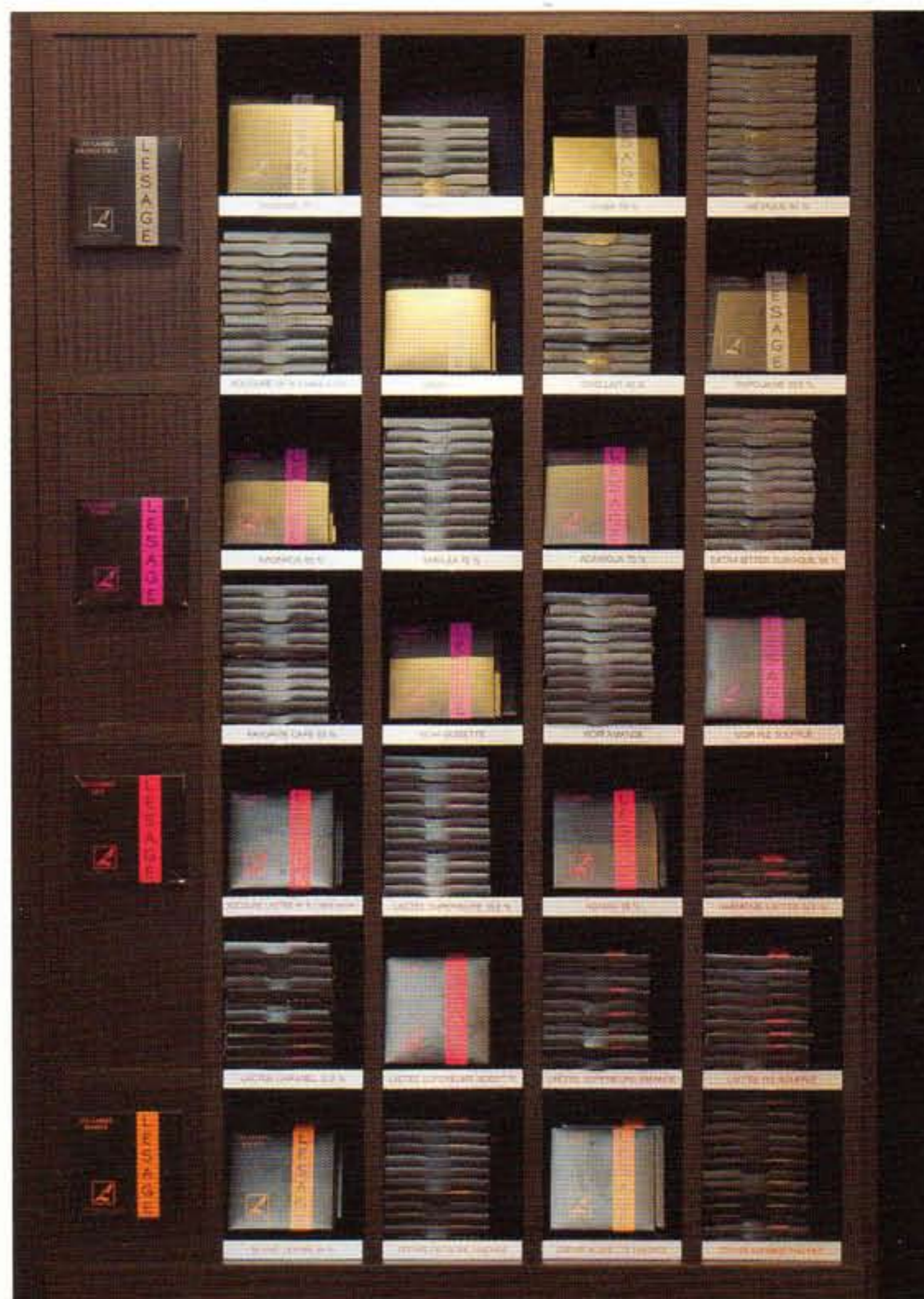
## Le summum de la gourmandise

**Q**u'on ne s'y trompe pas. La Pâtisserie Lesage n'est pas une pâtisserie comme les autres. Dès le pas de la porte franchi, nos cinq sens sont en éveil devant tant de merveilles.

Depuis 2001, Monja et Sébastien Lesage ravivent nos papilles. Dans son laboratoire, Sébastien, artisan talentueux et passionné, innove chaque saison, osant les nouvelles textures et les belles alliances pendant que Monja accueille les gourmands et sublime les créations de son époux.

### Le Macaron star

Chez les Lesage, on aime les macarons. Pas moins de 18 parfums différents ! Découvrez la spécialité : le Maca'rément bon®. Une recette exclusive du chef, mêlant chocolat noir et caramel de framboise, le tout relevé d'une pointe de fleur de sel. Un pur délice !



### Le chocolat « Emelza »

Né du concept Or Noir Cacao Barry, ce chocolat noir composé de 72 % de cacao, fabriqué à partir d'un assemblage de fèves de cacao, se déguste sous forme de tablettes, de macarons, de bonbons de chocolat faits de ganache noire... Une création d'exception qui redonne ses lettres de noblesses au mot gourmandise.

La pâtisserie Lesage c'est aussi une collection d'entremets, de confiseries et plus de 25 références de tablettes de chocolats dont des carrés Grand Cru. Venez vite repérer vos idées de cadeaux pour les fêtes. Paniers gourmands sur-mesure, coffrets... Monja et son équipe sauront vous conseiller.

La pâtisserie Lesage regorge de plaisirs sucrés. Ne pas franchir la porte de cette pâtisserie serait un véritable pêché.



**Pâtisserie Chocolaterie Lesage**

9 rue Fernand David

74100 Annemasse

T. 04 50 92 11 38

[www.patisserie-lesage.com](http://www.patisserie-lesage.com)