



CHOCOLATIER

*Le chocolat est une invitation au voyage, il nous permet de parcourir et découvrir tout un monde de saveurs fruitées, florées et épicées...*

*Exalté par les meilleurs cacao, il met en éveil les cinq sens qui nous ont été donnés.*

*Au fil de ces pages vous découvrirez notre gamme de bonbons de chocolats, qui je l'espère vous apportera quelques moments de bonheur lors de votre dégustation.*

*Sébastien Lesage*

## DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Pour une dégustation optimale, je vous conseille de préserver ces bonbons de chocolat à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.

Ils sont à conserver dans un endroit frais et sec, à une température entre 15°C et 18°C dans leur emballage d'origine.

La température idéale de dégustation est entre 20°C et 22°C. Nous vous recommandons de déguster vos chocolats dans les deux semaines qui suivent leur achat.

Tout au long de l'année, quelques créations viendront enrichir notre gamme pour le plaisir de vos papilles.

Venez découvrir toute notre  
gamme de gourmandises au  
chocolat: mendiants, florentins,  
truffes, orangettes...

## ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS

Coffret chocolat de 110g, 200g,  
420g et 660g.

Ainsi que notre mur de tablettes  
chocolat avec plus de 20 références.





## TAHITI

*Ganache à la vanille de Tahiti,  
chocolat noir.*



## ZEN

*Ganache lactée Yuzu,  
chocolat lait.*



## TONKA

*Ganache aux fèves de tonka  
(fèves origine du Venezuela),  
chocolat noir.*



## CEYLAN

*Ganache aux infusions de bâtons  
de cannelle de Ceylan, chocolat noir.*



## BASILIC

*Ganache aux infusions de feuilles de basilic, chocolat noir.*



## SAMANA

*Ganache pure plantation Samana  
62% de cacao, chocolat noir.*



## GARRIGUE

*Ganache aux infusions d'anis vert  
et anis étoilé, chocolat noir.*



## ALUNGA

*Ganache Alunga, chocolat lait.*



## BRETON

*Ganache caramel beurre salé, chocolat noir.*



## CAPRICE

*Ganache lactée au fruit  
de la passion, chocolat noir.*



## PIÉMONT

*Praliné aux noisettes  
du Piémont,  
chocolat lait.*



## WILLIAMETTE

*Ganache aux framboises de coteaux  
de Haute Savoie, chocolat noir.*



## GIANDUJA

*Gianduja noisette, chocolat lait.*



## TANZANIE

*Ganache couverture d'origine Tanzanie  
75% de cacao, chocolat noir.*



## LIME

*Ganache au jus  
et zestes de citron vert,  
chocolat noir.*



## FLEUR DE JASMIN

*Ganache aux infusions de jasmin,  
chocolat noir.*



## EMELZA

*Ganache couverture Emelza 72% de cacao,  
chocolat noir. (Couverture créée par Monja et Sébastien Lesage).*



## CROQUANT LAIT

*Praliné amande noisette,  
crêpe dentelle, chocolat lait.*



## FLEUR DE SEL

*Caramel liquide  
à la fleur de sel,  
chocolat lait.*



## FRAICHEUR

*Ganache noir aux infusions  
de menthe fraîche, chocolat noir.*





## APHRODITE

*Ganache lactée au gingembre frais,  
chocolat noir.*



## COLOMBIE

*Ganache aux grains de café  
de Colombie Supremo, chocolat noir.*



## SÉSAME

*Praliné sésame,  
chocolat lait.*



## CROQUANT NOIR

*Praliné amande noisette,  
crêpe dentelle, chocolat noir.*



Pâtissier - Chocolatier

9, rue Fernand David - F-74100 ANNEMASSE

Tél. +33 (0)4 50 92 11 38

2, route de Florissant - CH-1206 GENÈVE

Tél. +41 (22) 347 30 36

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