

Les Délices de la Cloisième®

Pour le plaisir du goût...



Laissez-vous guider
par notre sélection gourmande



CARAMELO
Ganache au
caramel fondant



CARAMELIS
Caramel fondant
au beurre



CHAMPIGNON
Praliné noisette
nougatine



MANDARINE
Ganache noire
savour
mandarine



AMANDIA
Praliné lait
amandes



GRANITO
Gianduja lait
feuillantine



CARAFRUIT
Caramel fruité
passion
ou framboise



ORANGETTE
Lacet d'orange
confite feuilletée



FRAMBOISIER
Ganache pulpe
à la framboise



PALET D'OR
Ganache
noire fondante



PÉRIGOURDINE
noix sur praliné
et nougatine



LIQUEUR
Chocolat
noir et liqueur



**LARME
CARAMEL**
Ganache savour
caramel



**LARME
CARAMEL**
Ganache savour
caramel



**MELLEUX
AU CHOCOLAT**
Ganache noire
savour melleux



NOIX
Praliné
noisette



NOIX
Praliné
noisette



NOIX
Praliné
noisette



POMME-CARAMEL
Chocolat au lait
pomme,
éclats de caramel



**GROSEILLE
FÈVES DE CACAO**
Chocolat noir,
groseilles fèves
de cacao



**FRAMBOISE-
PISTACHE**
Chocolat lait,
framboise, pistache



OPÉRA
Ganache
fondante noire
savour café



**FEUILLE
GOURMANDE**
Praliné café



CAFÉOLAIT
Gianduja et
mousse de café



SULTANA
Chocolat noir 70%
raisins, amandes
caramélisées



MYRTILLE
Chocolat lait
myrtilles,
éclats d'amandes



CRANBERRY
Chocolat noir 70%
cranberries,
éclats de noisettes



MENHIR NOIR
Caramel fondant
beurre salé



MENHIR LAIT
Caramel fondant
beurre salé



PISTACCHIO
Pâte d'amande
savour pistache,
pistache entière



BIANCA
Praliné amande,
crème de nougat



MOKA
Crème de
noisette au café



MOKA
Crème de
noisette au café



PASSIONATA
Ganache lait
savour passion



GRANITÉ
Aux amandes
effilées grillées



GRANITÉ
Aux amandes
effilées grillées



FRAMBOISINE
Ganache chocolat
noir framboise



COCONUT
Gianduja à la croquantine, amandes,
noisettes et noix de coco



COCONUT
Gianduja à la croquantine, amandes,
noisettes et noix de coco



CHARDON
Praliné
noisette



CHARDON
Praliné
noisette



CHARDON
Praliné
noisette



MONTÉLIMAR
Nougat tendre,
noisettes



PALET ÉQUATEUR
Ganache chocolat
noir éclats de fèves



FLEUR
Chocolat pur
72% cacao



CHARDON LIQUEUR
Chocolat blanc
et alcool



GALIOTE
nougatine, praliné
noisette



**PRALINÉ
AUX NOIX**



PAIN D'ÉPICES
Ganache
pain d'épices



ROCHER
Praliné noisette
avec morceaux
de noisettes



ROCHER
Praliné noisette
avec morceaux
de noisettes



DOMINO
Praliné noisette
avec céréales
croustillantes



GRIOTTINE
Chocolat noir,
Kirsch, cerise
confite



AMARENA
Ganache noire
savour cerise



MÉDINA
Pâte d'amande
aux oranges
confites



PRALICOCO
Praliné coco
caramélisé



CRUSTINE
Praliné noisette,
riz soufflé, nougatine



PIÑACOLADA
Ganache lait
ananas/noix de
coco



CHARLOTTE POIRE
Ganache savour
charlotte
aux poires



CARAMANDE
Praliné noisette
aux éclats
d'amandes

Les Délices de la Closerie®

vous proposent depuis plus de 20 ans
un large choix de chocolats
haut de gamme dont nous
vous garantissons la fraîcheur.
Plus de 80 chocolats composés
des matières les plus nobles,
flatteront vos palais.



NOS BUREAUX
924 rue Berthelot
69400 ARNAS
Tél : 04 37 55 20 24

lesdelicesdelaclosiere.com
contact@lesdelicesdelaclosiere.com

MAGASIN
39 avenue Camille Rousset - 69500 BRON
Tél/Fax : 04 78 26 18 40

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30
et de 14h30 à 19h



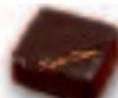
ARABICA
Ganache café



BOURGOGNE
Praliné
noisette entière



BOURGOGNE
Praliné,
noisette entière



CITRON
MERINGUÉ
Ganache pulpe
citron meringuée



MALAKOFF
Praliné
noisette



MALAKOFF
Praliné
noisette



DARJEELING
Ganache
parfumée au thé



FEUILLETÉ
Praliné
feuilleté



FEUILLETÉ
Praliné
feuilleté



MÉDINA
Pâte d'amande
aux oranges
confites



ROYAL
Praliné noisettes
avec brisures de
spéculoos



PERLE
DENTELLE
Praliné, brisures
de crêpe dentelle



ECUREUIL
Ganache chocolat
au lait, amande et
noisette caramélisées,
gingembre confit



RHUBARBE
Ganache
rhubarbe



CRAQUELINE
Praliné feuilleté,
caramel au beurre



TOSCA
Praliné noisette,
riz soufflé



OTELLO
Praliné amande



DÉSIR
Praliné noisette



ROCHER
Praliné amandes,
éclats d'amandes

 Alcoolisé

 Très faiblement
alcoolisé



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Le chocolat est un aliment fragile !
Il demande une attention particulière.
Nous vous conseillons de conserver
vos chocolats à une température
comprise entre 15° et 18°C, dans un
endroit frais et sec, hors réfrigérateur.