

NOTRE CAVE A CHOCOLAT 100% GRANDS CRUS

10 Grands Crus de Plantation ou de terroir
déclinés en pistoles & tablettes

MEXIQUE
ST DOMINGUE
TRINIDAD
VENEZUELA
COLOMBIE
PÉROU
BRÉSIL

SAO TOMÉ

MADAGASCAR
LAIT & NOIR
MADAGASCAR
SÉLECTION DU CHEF
PAPOUASIE
LAIT & NOIR

LES GANACHES GRANDS CRUS

MADAGASCAR

Ganache chocolat noir de plantation de Madagascar à la crème d'Isigny enrobée du même chocolat aux notes fruitées et corsées.
Pure Origin Madagascar dark chocolate ganache



MEXIQUE

Ganache chocolat noir de plantation du Mexique à la crème d'Isigny enrobée du même chocolat aux notes suaves et cacaotées.
Pure Origin Mexico dark chocolate ganache



ST DOMINGUE

Ganache chocolat noir de plantation de St Domingue à la crème d'Isigny enrobée du même chocolat aux notes végétales et rondes.
Pure Origin Santo Domingo dark chocolate ganache



SAO TOMÉ

Ganache chocolat noir de plantation de Sao Tomé à la crème d'Isigny enrobée du même chocolat aux notes iodées et intenses.
Pure Origin São Tomé dark chocolate ganache



ORIGINES

Ganache chocolat lait de plantation de Papouasie à la crème d'Isigny enrobée du même chocolat.
Pure Origin Papua milk chocolate ganache



LES PRALINÉS

DÉLICATESSE

Praliné aux noisettes du Piémont (IGP) avec ses éclats, enrobé d'un chocolat noir de Plantation du Mexique.
Praline & slivers hazelnuts of Piedmont



NOUGATINE NOIR

Praliné aux amandes et éclats de nougatine, enrobé d'un chocolat noir de Plantation du Mexique.
Almond & Nougatine slivers



INATTENDU

Praliné associé à la fraîcheur de la citronnelle et enrobé d'un chocolat noir de Plantation du Mexique.
Praline with lemongrass



LÉVITATION

Praliné à la noisette du Piémont (IGP), monté au beurre d'Isigny et enrobé d'un chocolat noir de Plantation du Mexique.
Piedmont hazelnut praline with aerial texture



NOUGATINE LAIT

Praliné aux amandes et éclats de nougatine, enrobé d'un chocolat lait de Plantation de Papouasie.
Almond praline & Nougatine slivers



LES BICOUCHES

BELLE DE CASSIS

Ganache chocolat noir de plantation de Madagascar à la crème d'Isigny, associée à un confit de cassis de Bourgogne, enrobée du même chocolat.
Pure Origin Madagascar dark chocolate ganache & Blackcurrant of Burgundy fruit paste



HYPNOSE

Ganache chocolat noir de plantation de St Domingue à la crème d'Isigny, associée à un caramel d'orange Bio et enrobée du même chocolat.
Pure Origin Santo Domingo dark chocolate ganache & Orange caramel



CŒUR TENDRE

Ganache chocolat noir de plantation de Sao Tomé à la crème d'Isigny, associée à un nougat tendre au gingembre confit et enrobée du même chocolat.
Pure Origin São Tomé dark chocolate ganache & Nougat with candied ginger



DANDY

Ganache chocolat noir de plantation du Mexique à la crème d'Isigny, associée à un praliné de café du Guatemala et enrobée du même chocolat.
Pure Origin Mexico chocolate ganache & Guatemala coffee praline



INSTANT EXOTIQUE

Ganache chocolat lait de plantation de Madagascar à la crème d'Isigny, associée à un confit de mangue et passion, enrobée du même chocolat.
Pure Origin Madagascar milk chocolate ganache, Mango & Passion fruit paste



LES PLUS GOURMANDS

DEMOISELLE

Ganache pistache, associée à un confit de framboise et enrobée d'un chocolat noir de Plantation de Colombie.
Pistachio ganache & Raspberry fruit paste



IDYLE

Ganache violette, associée à un confit de cassis de Bourgogne et enrobée d'un chocolat noir de Plantation de Colombie.
Violet ganache & Blackcurrant of Burgundy fruit paste



SOUFFLE MARIN

Ganache chocolat noir de Plantation de Sao Tomé au caramel beurre salé et enrobée du même chocolat.
Pure Origin Santo Domingo dark chocolate ganache & Salted-butter caramel



HAPPY

Ganache lait de plantation du Madagascar et éclats de caramel, enrobée du même chocolat.
Pure Origin Madagascar milk chocolate ganache & Caramel slivers



PERLE D'ASIE

Praliné associé à un confit de Yuzu, enrobé d'un chocolat lait de Plantation de Madagascar.
Almond/hazelnut praline with Yuzu fruit paste



“Les origines” par **Le Lautrec**,
une gamme unique de chocolats pure origine.

Cette approche novatrice mise sur le goût et propose des spécialités de chocolats **100% grands crus** : de la ganache à l’enrobage. La spécificité de ces chocolats dits “pure origine”, c’est qu’ils proviennent d’une seule et même plantation. Ils sont sélectionnés pour leurs caractéristiques gustatives liées à leur terroir : Madagascar, Venezuela, Sao Tomé...

Pascal Brunstein, meilleur ouvrier de France, a su créer des recettes harmonieuses alliant parfaitement l’authenticité de chaque cru avec des produits naturels.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Pour une qualité optimale, nous vous recommandons de consommer nos chocolats dans le mois qui suit l’achat et de les conserver dans leur emballage d’origine à une température idéale de 15° à 18° à l’abri de l’humidité, des odeurs et de la lumière.

LES ORIGINES



PALET MADAGASCAR

Ganache chocolat noir de plantation de Madagascar à la crème d’Isigny, enrobée du même chocolat aux notes fruitées et corsées.
Pure Origin Madagascar dark chocolate ganache

PALET VENEZUELA

Ganache chocolat noir de plantation du Venezuela à la crème d’Isigny, enrobée du même chocolat aux notes authentiques et cacaotées.
Pure Origin Venezuela dark chocolate ganache



PALET ST DOMINGUE

Ganache chocolat noir de plantation de St Domingue à la crème d’Isigny, enrobée du même chocolat aux notes herbacées et rondes.
Pure Origin Santo Domingo dark chocolate ganache

FLEURS DE CAMEL



FLEURS DE CAMEL LAIT

Chocolat lait de plantation de Madagascar aux notes de fruits exotiques, garni d’un caramel à la fleur de sel.
Caramel fleur de sel & Pure Origin Madagascar milk chocolate

FLEURS DE CAMEL NOIR

Chocolat noir de plantation de Mexique aux notes de fruits secs et cacao, garni d’un caramel à la fleur de sel.
Caramel fleur de sel & Pure Origin Mexico dark chocolate ganache



ERUPTION CHOCOLATÉE



DÔME MANGUE PASSION

Chocolat lait de plantation de Madagascar aux notes de fruits exotiques, garni d’un caramel à la mangue et au fruit de la passion.
Caramel & Passion fruit pulp

DÔME CASSIS VIOLETTE

Chocolat noir de plantation de Papouasie aux notes de fruits rouges acidulés, garni d’un caramel au cassis de Bourgogne et à la violette.
Caramel, Blackcurrant pulp from burgundy & Violet



DÔME ORANGE GENTIANE

Chocolat noir de plantation de St Domingue aux notes végétales et fruitées, garni d’un caramel à l’orange et à la gentiane.
Caramel & Orange pulp

*Tous nos caramels sont réalisés avec le beurre et la crème d’Isigny Sainte-Mère

LES BRIQUETTES



BRIQUETTE LAIT

Praliné aux éclats de sablé enrobé de chocolat lait plantation Madagascar.
Praline with shortbread slivers

BRIQUETTE NOIR

Pâte d’amandes Marcona infusée au thé Earl Grey, enrobée de chocolat noir plantation de Colombie.
Earl Grey tea infused Marcona almond paste



LES CRAQUANTS



MENDIANTS NOIR

Palet de chocolat noir de plantation du Mexique parsemé de cranberry, de raisin sec et d’amande.
Cranberry, Raisin & Almond



MENDIANTS LAIT

Palet de chocolat lait de plantation de Madagascar parsemé d’abricot, de raisin sec et de noisette du Piémont.
Piedmont hazelnut, Apricot & Raisin



MENDIANTS PRALINÉ NOIR

Palet de chocolat noir de plantation du Mexique garni d’un praliné fondant aux noisettes du Piémont (IGP), parsemé de cranberry, de raisin sec et d’amande.
Cranberry, Raisin & Almond filled with hazelnut praline



MENDIANTS PRALINÉ LAIT

Palet de chocolat lait de plantation de Madagascar garni d’un praliné fondant aux noisettes du Piémont (IGP). Parsemé d’abricot, de raisin sec et de noisette du Piémont.
Piedmont hazelnut, Apricot & Raisin with hazelnut praline



MARCOS LAIT

Amandes effilées, caramélisées à la fleur de sel, enrobées de chocolat lait de plantation de Papouasie.
Caramelized almond



MARCOS NOIR

Amandes effilées, caramélisées à la fleur de sel, enrobées de chocolat noir de plantation du Mexique.
Caramelized almond

IRRÉSISTIBLES NOIR

Amandes Valencia enrobées de chocolat au noir de plantation du Mexique.
Valencia almond



IRRÉSISTIBLES LAIT

Noisettes du Piémont (IGP), enrobées de chocolat au lait de plantation de Papouasie.
Piedmont hazelnut

LES FOURRÉS



LOUISE D’OR LAIT

Praliné fondant aux noisettes du Piémont (IGP), enrobé de chocolat lait de plantation de Papouasie.
Piedmont hazelnut praline



LOUISE D’OR NOIR

Praliné fondant aux noisettes du Piémont (IGP), enrobé de chocolat noir de plantation du Mexique.
Piedmont hazelnut praline



DOIGTS DE FÉE LAIT

Caramel mangue passion enrobé de chocolat lait de plantation de Madagascar.
Caramel, Passion fruit & Mango pulp



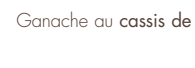
DOIGTS DE FÉE NOIR

Un caramel à la fleur de sel enrobé de chocolat noir de plantation du Mexique.
Caramel fleur de sel



FINGERS DU VERGER LAIT

Ganache aux framboises et aux poivrons rouges, relevée d’une pointe de piment d’Espelette et enrobée de chocolat lait de plantation de Papouasie.
Raspberry ganache, Red bell pepper & Espelette pepper



FINGERS DU VERGER NOIR

Ganache au cassis de Bourgogne, enrobée de chocolat noir de plantation de Madagascar.
Blackcurrant ganache

L’ORANGE



ORANGETTES

Ecorces d’oranges calabraises confites, enrobées de chocolat noir de plantation de St Domingue.
Candied orange peels



ÉCLIPSES

Tranches d’oranges calabraises confites, enrobées partiellement de chocolat noir de plantation de St Domingue.
Candied orange slices



LYON 2^e
54, rue de Brest - 04 72 40 27 08

STRASBOURG
13, place de Cathédrale

CLERMONT-FERRAND
18, place de Jaude - 04 73 35 50 50

VICHY
12, rue de l’Hôtel des Postes - 04 70 55 35 16

CHAMALIÈRES
9, rue Lufbery - 04 73 36 43 89

AUBIÈRE
34-36, avenue de Cournon - 04 73 91 92 01

GERZAT
Atelier de fabrication & boutique
8, rue Pierre et Marie Curie - 04 73 15 43 31

LesOriginesLeLautrec.com

