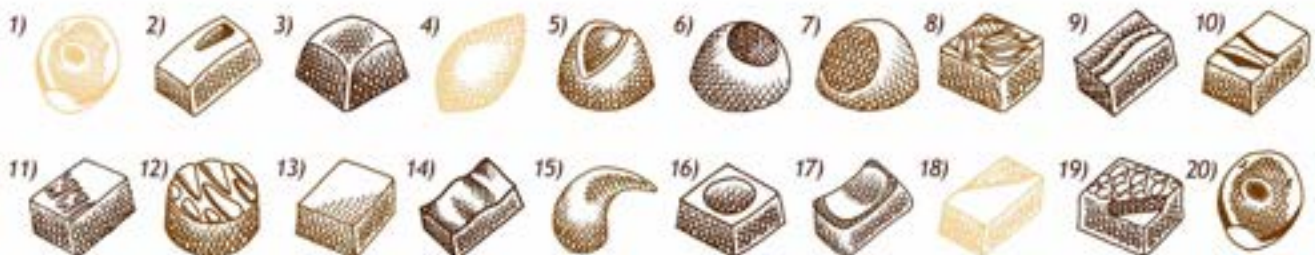


# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "L'assortiment de pralines"

Boite 20 pralines - Boite 16 pralines  
Boite "découverte" 4 pralines - Les barres



- 1) Ganache blanche aux sésames grillés et sa perle de confit de pruneaux
- 2) Ganache noire à l'orange & aux 5 épices
- 3) Praliné à l'ancienne & noisette torréfiée
- 4) Ganache blanche à la rose et à la poire
- 5) Caramel pomme & sirop de Liège
- 6) Ganache framboise
- 7) Caramel passion thym
- 8) Ganache lait à la marjolaine
- 9) Ganache noire au sureau
- 10) Ganache à la cardamome
- 11) Ganache au poivre rose & gelée de framboise
- 12) Ganache blanche au yuzu
- 13) Ganache au lait spéculoos
- 14) Ganache noire de Madagascar
- 15) Ganache au café
- 16) Ganache noire à la menthe poivrée & au thym
- 17) Caramel citron vert & zestes
- 18) Praliné de pignon de pin grillé et feillantine
- 19) Ganache Haïti aux 5 épices des "Highlands" & gelée de Whisky
- 20) Caramel au beurre salé



Les barres, petites mais géantes de saveurs!

"la minuscule" est fière de ses produits, c'est pourquoi vous les verrez toujours par transparence dans leurs écrins.  
Ils sont produits en flux "tendu" pour vous offrir des produits toujours "frais" et savoureux!

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Délices toutes saisons"

Orangettes - Mendiants - Pâtes de fruits -  
Collection d'éclats de chocolat



Le plus dur, c'est de choisir!

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## Les minis "tablettes"



*Chocolat blanc au beurre de cacao "naturel" et riz soufflé*

*Chocolat au lait origine Pérou 42 %*

*Chocolat noir origine Pérou 65 %*

*Chocolat noir origine Haïti 72 %*

*Chocolat blond avec ou sans sel de Guérande*

*Chocolat origine de Madagascar 72 % aux épices des "Highlands"*

*Chocolat origine Haïti 72 % aux baies roses*

*Chocolat noir 65 % et lait 41 % sans sucre au Maltitol*

*Chocolat noir origine Pérou 65 % ou lait 42 % aux noisettes*

Minis tablettes mais surtout Maxi plaisir toujours sous la main ou dans la poche!

[atelier@chocolaterielaminuscule.be](mailto:atelier@chocolaterielaminuscule.be) - [www.chocolaterielaminuscule.be](http://www.chocolaterielaminuscule.be)

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## Le "Snow globe"

Un milieu de table de chocolats épicés



Chaque globe varie légèrement en fonction de l'assemblage des chocolats, choisissez selon vos préférences plus de noir ou plus de lait!

*Chocolat blanc au romarin*

*Chocolat blond au sel de Guérande*

*Chocolat Haïti 72 % aux baies roses*

*Chocolat noir Pérou 65 % aux sésames*

*Chocolat de Madagascar aux six épices des Highlands*

*Chocolat au lait Pérou 42 % et spéculoos.*

Dans le langage des fleurs, l'Iris est une promesse de bonheur & de richesse, associée au chocolat c'est le plaisir gustatif en plus!

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Les produits à thème"

Noël - Saint-Valentin - Pâques



Emballages 2019



Et plus encore à découvrir...

Décembre, février, avril... les mois qui raviront les grands comme les petits.

[atelier@chocolaterielaminuscule.be](mailto:atelier@chocolaterielaminuscule.be) - [www.chocolaterielaminuscule.be](http://www.chocolaterielaminuscule.be)

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Les produits à thème"

Saint-Nicolas



Saint-Nicolas accompagné  
d'un petit robot, de pralines à son image et celle  
de son compagnon le ramoneur de cheminée.



Décembre le mois qui ravit les grands comme les petits.

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Animations pour enfants"

Sculpture sur chocolat



Travail collectif  
d'enfants en déficit de l'attention



Histoire autour de Théo le cacaoyer

Les artistes c'est eux!

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Sculpture sur chocolat"

Lors de vos portes ouvertes ou événements



Produits  
personnalisables

Agrément d'une dégustation de chocolat ou d'une douceur à emporter!

[atelier@chocolaterielaminuscule.be](mailto:atelier@chocolaterielaminuscule.be) - [www.chocolaterielaminuscule.be](http://www.chocolaterielaminuscule.be)



## Les montages commerciaux

Des végétaux aux animaux rien que pour vos yeux et plus si affinité.



# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## Les lieux de ventes: les marchés



Tous les premiers WE du mois dégustations et ventes à la maison "PAUL CAUCHIE"  
5 rue des Francs - Etterbeek - Métro MERODE - Samedi et dimanche 10h00 - 17h00 dans la galerie



MARCHE WOLLUWE SAINT-LAMBERT Georges Henri le mercredi après-midi de 13h30 à 20h, au coin Georges Henri et square de Meudon.

MARCHE D'AUDERGHEM Le jeudi matin 7h30 - 13h00

MARCHE WOLLUWE SAINT-PIERRE - Le jeudi après-midi 14h00 - 20h00  
Le Marché du Chant d'Oiseau sur l'avenue des Eperviers

MARCHE DE BERCHEM SAINTE AGATHE - Le vendredi après-midi  
13h00 - 18h00 - Place Schweitzer

Véronique Burgraeve: 0477 07 44 34

atelier@chocolaterielaminuscule.be - www.chocolaterielaminuscule.be