

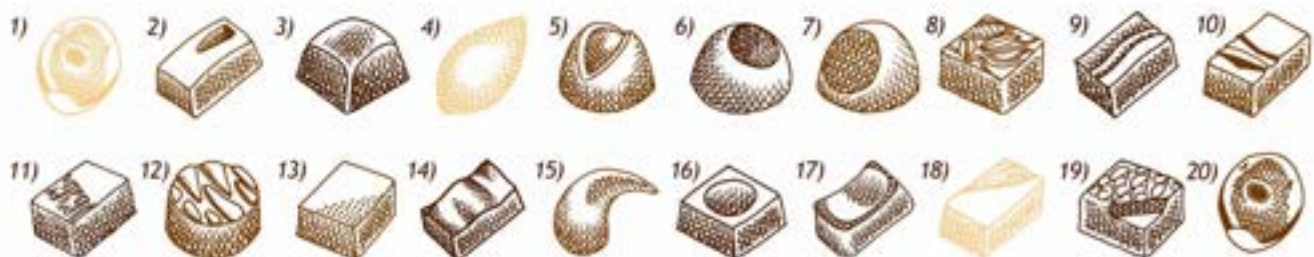
# Chocolaterie "la minuscule"

Ambachtelijke Chocolade & Ethiek

## "Assortiment van pralines"

Box 20 pralines - Box 16 pralines

Box "discovery": De Klassiekers 4 pralines - "Gastronomische repen"



- 1) Witte ganache met geroosterde sesam en zijn parel van grconfijte pruimen
- 2) Donkere ganache met sinaasappel en 5 specerijen
- 3) Artisanale praline en geroosterde hazelnoot
- 4) Witte ganache met roos en peer
- 5) Appelkaramel met appelstroop Luikse
- 6) Frambozenganache
- 7) Karamel passie met een vleugje tijm
- 8) Melk ganache met marjolein
- 9) Donkere ganache met vlierbloesem
- 10) Ganache met kardemom

- 11) Ganache met roze peper en Frambozengelei
- 12) Witte ganache met Yuzu
- 13) Ganache met melk en speculaas
- 14) Donkere ganache van Madagascar
- 15) Koffie ganache
- 16) Zwarte ganache met pepermint en tijm
- 17) Limoenkaramel en schil
- 18) Praliné van gegrilde pijnboompitten en bladerdeeg
- 19) Haïtiaanse ganache met 5 specerijen van de "Highlands" & Whisky-gelei
- 20) Gezouten boterkaramel



Klein maar overheerlijk voor de smaakpapillen!

"la minuscule" is trots over haar producten,  
u vindt daarom in een zorg van transparantie alle informatie terug op de verpakkingen.  
De producten worden just-in time geproduceerd en zijn altijd heerlijk vers!

# Chocolaterie "la minuscule"

Ambachtelijke Chocolade & Ethiek

## "Alle seizoenen lekkernijen"

Fijne sinaasappelschil - Mendiants - Vruchtpasta -  
Collectie van gebroken stukjes chocolade



Het moeilijkste is om te kiezen!



# Chocolaterie "la minuscule"

Ambachtelijke Chocolade & Ethiek

## De mini "tabletten"



*Witte chocolade met "natuurlijke" cacaoboter en gepofte rijst*

*Witte chocolade met rosmarijn*

*Melkchocolade oorsprong Peru 42 %*

*Donkere chocolade oorsprong Peru 65 %*

*Donkere chocolade oorsprong Haïti 72 %*

*Blonde chocolade met of zonder gezouten karamel*

*Donkere chocolade oorsprong Madagaskar met specerijen uit de "Highlands"*

*Donkere chocolade oorsprong Haïti 72 % met roze bessen*

*Suikervrije donkere chocolade 65 % met Maltitol*

Mini tabletten, altijd bij de hand voor een maximum aan plezier

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

# Chocolaterie "la minuscule"

Ambachtelijke Chocolade & Ethiek

## Le "Snow globe"

Een middenstuck van kruiden chocolade (op bestelling)



Afhankelijk van de chocoladesoorten is een lichte variatie enigszins mogelijk,  
kies uw favoriete smaak: meer donkere-of liever melkchocolade!

*Witte chocolade met rozemarijn*

*Witte chocolade gezouten karamel*

*Donkere chocolade met roze bessen*

*Donkere chocolade Peru met sesam*

*Haïtiaanse chocolade met zes specerijen van de "Highlands"*

*Melkchocolade en speculaas.*

In de bloementaal, symboliseert de Iris een belofte van geluk en rijkdom,  
geassocieerd met chocolade is een moment van puresmaakplezier!



# Chocolaterie "la minuscule"

Ambachtelijke Chocolade & Ethiek

## "Themaproducten"

Kerstmis - Valentijnsdag - Pasen



2019 verpakking



En nog... zoveel lekkers te ontdekken...

December, februari, april ... de maanden die jong en oud zullen genieten.

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

# Chocolaterie "la minuscule"

Ambachtelijke Chocolade & Ethiek

## "Themaproducten"

Sinterklaas



Sinterklaas vergezeld van zijn trouwe vriend Piet,  
praline en een kleine robot.



December de maand waar zowel grote als kleine smaakpapillen naar uitkijken.

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



# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Animaties voor kinderen"

Chocolade sculptuur



Travail collectif  
d'enfants en déficit de l'attention



Histoire autour de Théo le cacaoyer

Artiesten zijn ze!

# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## "Chocolade sculptuur"

Bij uw open huis of evenementen



Producten aanpasbare

Met een chocoladeproeverij of een zoetheid om mee te nemen!

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



# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## Artistieke werken in chocolade

Van planten tot dieren alleen voor uw ogen en meer als u wilt.



# Chocolaterie "la minuscule"

Chocolat Artisanal & Ethique

## Verkoopplaatsen: markten



Elke eerste weekend van de maand proeverijen en sales at home "van Paul Cauchie"  
5 rue des Francs - Etterbeek - Metro MERODE - zaterdag en zondag 10:00 - 17:00 in de galerij



SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE MARKT Georges Henri op woensdagmiddag van 13.30 uur tot 20.00 uur, op de hoek Georges Henri en plein de Meudon.

AUDERGHEM MARKT donderdagmorgen 07:30 - 13:00

SINT-PIETERS-WOLUWE MARKT - donderdagmiddag 14.00 - 20.00 uur  
De IJedmarkt op Avenue des Éperviers

MARKT VAN SINT-AGATHA-BERCHEM - vrijdagmiddag  
13:00 - 18:00 - Schweitzer-plaats...enz.

Véronique Burgraeve: 0477 07 44 34