

PRALINÉ



COEUR

Praliné à l'ancienne amande noisette



LE NOISETTE

Praliné amandes noisettes, noisette entière caramélisée



NOUGATINE

Praliné amandes noisettes et nougatine



POPPIES

Praliné amandes noisettes, pâte de fleur au coquelicot de Nemours



ROCHER

Praliné amandes noisettes



LE COUDRIER

Praliné à la noisette française



VALENCIA

Praliné amandes



PRALINÉ PÉCAN

Praliné noix de pécan, décoré d'éclats de noix de pécan.



PRALINÉ NOISETTES TONKA

Praliné noisette et fève tonka.



BRÉSILIEN

Praliné au café



LA ROMAINE

Praliné amandes marron et rhum
« Exclusivement à Noël »



MACAO

Praliné amandes noisettes, amandes effilées



PALET ROYAL

Praliné à l'ancienne, amandes noisettes



PRALINÉ CACAHUÈTE

Praliné amandes cacahuètes



ROCHER VERT

Praliné amandes noisettes feuilleté au miel du Gâtinais



SPÉCULOOS

Praliné amandes noisettes spéculoos



PRALINÉ POP-CORN

Praliné aux amandes et au maïs,
agrémenté de céréales croustillantes.



LE GRAINE DE COURGE

Praliné aux graines de courges



PRALINÉ AMANDES ÉPICES

Praliné amandes aux épices.



CITRON GRIOTTE

Pâte de fruits griotte, et un Praliné Citron Coriandre



ESCARGOT

Praliné amandes noisettes



MAESTRO

Praliné amandes noisettes feuilleté



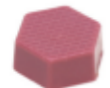
PIÉMONT

Praliné noisettes



PRALINÉ COCO

Praliné Coco



RUBY PRALINÉ POMME

Praliné aromatisé à la pomme enrobé de chocolat Ruby



TESSON

Praliné (amandes noisettes), pistaches, amandes et noisettes grillées



LE SARRASIN

Praliné noisette et sarrasin, agrémenté de graines de sarrasin torréfiées.



PRALINÉ NOISETTES

Praliné noisette aux noisettes caramélisées.



BUCHETTE GOURMANDE

Praliné noisette

GANACHE ET FOURRAGE AUX FRUITS



BLANC CASSIS

Purée cassis enrobée de chocolat blanc



CRANBERRIES

Crèmeux cranberries



GANACHE THÉ

Ganache au thé earl grey



DUO NOUGAT/FRAMBOISE

Crème de nougat sur chocolat noir
fourré d'une crème framboise



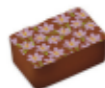
CITRON

Ganache au citron



TENDRESSE

Ganache caramel



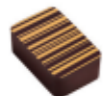
SAFRAN

Chocolat au lait fourré d'une ganache au
safran du gâtinais



ROSE

Caramel à la rose enrobé de chocolat noir



CARAMEL BEURRE SALÉ-VANILLE

Ganache caramel au beurre salé et à la vanille
enrobé de chocolat noir



AMER

Ganache chocolat noir amer 70% cacao



COEUR FRAMBOISE

Chocolat blanc garnit de purée de framboise



HARDY

Purée passion enrobée de chocolat noir



PALET OR

Ganache chocolat noir 70% cacao



RUBY SUDACHI

Fourage au fruit (Sudachi) enrobé de chocolat Ruby



BALSAMIQUE

Chocolat noir fourré d'une ganache au coquelicot de Nemours et vinaigre balsamique de Modène



YUZU

Ganache au yuzu parfumée à la coriandre



JASMIN

Caramel au jasmin enrobé de chocolat noir



CARMEL CASSIS-GRIOTTE

Ganache caramel cassis griotte enrobé de chocolat noir



CARMEL COCO-BADIANE

Ganache caramel coco badiane enrobé de chocolat noir



GENTIL COQUELICOT

Chocolat noir fourré d'une crème caramel au coquelicot de Nemours



PÉROU

Ganache au chocolat et cacao du Pérou



GUÉRANDE

Ganache crème caramel à la fleur de sel



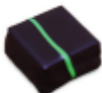
MARBRÉ VANILLE

Ganache à la vanille



PISTACHE

Pâte de pistache enrobée de chocolat noir



MENTHE

Ganache menthe



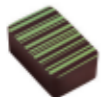
SICHUAN

Ganache au poivre de Sichuan



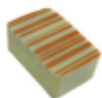
FLEUR D'ORANGER

Caramel fleur d'oranger enrobé de chocolat noir



CARAMEL CITRON VERT

Ganache caramel au citron vert enrobé de chocolat noir



CARAMEL ANANAS-PASSION

Ganache caramel ananas passion enrobé de chocolat blanc

PÂTE D'AMANDES



EMERAUDE

Pâte d'amande à la pistache



POMME CANNELLE

Pâte d'amande cannelle et pâte de fruits
pomme



RUBIS

Pâte d'amande au coquelicot de Nemours

GIANDUJA - PÂTE DE NOISETTE



CASSIS VIOLETTE

Gianduja feuilleté aromatisé à la violette et pâte de fruit cassis



GIANDUJA NATURE/CAFÉ

Gianduja nature/café



DUO

Gianduja



MOKA SIDAMO

Gianduja avec du vrai café d'éthiopie



DES LIS
CHOCOLAT

*100% de nos fèves
de cacao sont issues
d'une agriculture
durable.*

Grâce à notre engagement envers la Fondation Cocoa Horizons, nous contribuons activement à améliorer la vie des planteurs, éradiquer le travail des enfants, et lutter contre la déforestation tout en veillant à limite.



Dégustation et conservation de nos chocolats

- L'eau accompagne le mieux votre dégustation laissant l'arôme du chocolat s'exprimer.
- Nos Produits ne doivent pas être conservés au-dessus de 20° et en-dessous de 0° C.
- Un endroit sec et frais (15 à 16° C) est l'environnement idéal pour conserver vos chocolats dans leur emballage d'origine.

*A la recherche de
l'excellence en
permanence,
nous avons voulu créer
notre propre recette de
chocolat pour vous offrir
une saveur unique...
"TANDEM LAIT ET NOIR"*

«Tandem» est un chocolat exclusif issu d'un duo incontournable chez des Lis Chocolat : Denis Jullemier, Directeur Général et Jonathan Caillard, Chef Chocolatier. Ce tandem a créé pour vous cette recette unique au monde.

Au sein du laboratoire Or Noir de notre partenaire Cacao Barry, nous avons travaillé pour élaborer deux recettes exclusives permettant d'exploiter les qualités de chaque provenance et de créer deux chocolats à la fois délicat et audacieux.

Nos boutiques

MELUN

1, Rue de Boissettes
(Place Jacques Amyot)
77000 Melun
Tél : 01 64 52 62 66

NEMOURS

6, Rue Louis Blériot
77140 Nemours
Tél : 01 64 29 20 20

VILLIERS-EN-BIÈRE

Centre commercial, RN. 7
77190 Villiers-en-Bière

LA MAISON DU SUCRE D'ORGE

Place Royale
772550 Moret-sur-Loing
Tél : 01 60 70 24 53

Boutique en ligne :
www.deslischocolat.com