



Marcona

Praliné aux amandes d'Espagne

Maya

Ganache au miel et infusion de safran



Mont Thabor

Praliné amande noisette aux éclats d'amandes torréfiées

Palet Café

Ganache au café



Pavé de la Chouette

Praliné amande noisette aux éclats de crêpe dentelle

Pierre ou Paul

Caramel vanille au beurre salé



La collection de bonbons de chocolats est susceptible de varier en fonction de la créativité du chocolatier

Nos conseils

Conservation

Entre 15°C et 18°C à l'abri des odeurs, de la lumière et de l'humidité.

Dégustation

A température ambiante dans les 3 semaines suivant leur achat.

Carbillet Chocolatier

58 rue des Forges
21000 Dijon

www.chocolat-carbillet.com

www.bulleprint.com - 03 80 35 66 28

CARBILLET

depuis 1973 à Dijon

Nos spécialités

La Demoiselle de Bourgogne

Pralinés et éclats d'amandes, noisettes et nougatine, enrobé de chocolat noir



Le véritable Escargot De Bourgogne

Garni d'un tendre et onctueux mélange de pralinés dont nous avons le secret



Sans oublier

Les Tuiles Bourguignonnes

La Chouette de Dijon

Les « Pauses Café »

Les Mendiants

Les Croc' Télé...

Chocolats noirs



Aliba

Praliné amande sésame

Arlequin

Pralinés mêlés aux éclats d'amandes, noisettes et pistaches



Armor

Praliné amande noisette à la fleur de sel de Guérande

Badiane

Ganache au pain d'épices de Dijon



Bermude

Ganache à la fève de tonka (fève d'Amérique du Sud)

Burgonde

Ganache au cassis de Bourgogne



Byblos

Pâte d'amande à l'orange confite

Cabosse

Ganache à 75% de cacao pur Tanzanie



Dodot

Praliné pur noisettes du Piémont

Liselotte

Mélange de gianduja, praliné noisette et écorces d'oranges confites



Malakoff

Pâte d'amande et pistache

Malou

Praliné amande noisette surmonté d'une ganache caramel et café



Marcona

Praliné aux amandes d'Espagne

Menphis

Praliné aux amandes et noix du Périgord



Méphisto

Pâte d'amande au citron confit, ganache au citron

Noir c'est noir

Ganache à 67% de cacao



Nougat

Nougat de Montélimar

Orangette

Ecorce d'orange confite



Palet Or

Ganache à 64% de cacao Décor Or 22 carats

Pavé de la Chouette

Praliné amande noisette aux éclats de crêpe dentelle



Petit Noir

Ganache tendre au café arabica de Colombie

Première Signature

Ganache à 69% de cacao Notre chocolat exclusif !



Quartet

Ganache à 70% de cacao et aux gousses de vanille

Queyras

Praliné amande noisette



Roméo

Ganache à la framboise

Séchuwan

Ganache infusée au poivre de séchuwan (baies asiatiques)



Chocolat au lait



Bergame

Ganache au thé Earl Grey

Bohème

Ganache au fruit de la passion



Dent du Midi

Ganache au caramel

Duja

Gianduja amande et noisette

