

Conserver le coffret dans un endroit sec à 18°C et à l'abri de la lumière. Pour apprécier au mieux les qualités gustatives des chocolats, nous vous conseillons de les déguster au calme, à une température proche de 21°C.

## Ingrédients :

Fèves de cacao, sucre, crème, beurre de cacao, amandes, noisettes, sucre de canne, beurre laitier, sirop de glucose, édulcorants\* (isomalt, sorbitol), lait entier, poudre de lait, œuf, sirop de sucre inverti, miel, pâte de marron, pulpe de marron, sésame, arachides, café, coriandre, bergamote, framboise, fraise, figues fraîches, orange, raisin sec, citron jaune, citron vert, pêche, pamplemousse, noix de coco, lait de coco, thé jasmin, thé Earl Grey, fèves de Tonka, badiane, gousses vanille de Madagascar, fleur de sel, huiles (noisettes, amandes, sésame), gélifiant (pectine), (lécithine de soja et tournesol), liqueur de pêche de vigne, eau de vie de poire, fleur d'oranger, baies roses, gingembre, extrait naturel de vanille, farine de blé, vinaigre balsamique, arômes naturels (pêche de vigne, fraise, framboise), extraits naturels (pamplemousse, orange, citron, verveine, lavande, jasmin, estragon, vanille), malt d'orge, acidifiants (acides citrique et tartrique, carbonate de sodium), denrées colorantes naturelles (pomme, carotte, radis, cassis, patate douce, spiruline, carthame, hibiscus, cerise).

YOU ARE AN ENGLISH  
SPEAKER ?  
NO MORE SURPRISES,  
DISCOVER HERE THE  
ENGLISH VERSION



VOUS VOUS ÊTES  
RÉGALÉS ?  
PARTAGEZ VOTRE AVIS !



89, RUE MOUFFETARD, 75005 PARIS  
WWW.CHOCOLATSMOCOCHA.COM



# MOCOCHA

PARIS

La chocothèque  
des exigeants enthousiastes !



© VINCENT PAULIC



## JOHANN DUBOIS

Autodidacte au caractère bien trempé, Johann Dubois crée des chocolats à son image, intenses et surprenants.

Breton affirmé, il aime à marier cacao rares et produits régionaux d'exception.

© CHOCOLATIER JOSEPH



## FRÉDÉRIC JOSEPH

Passeur de savoir-faire et travailleur acharné, Frédéric Joseph, avec le soutien sans faille de son épouse Nathalie, a créé une collection « haute couture » de bonbons de chocolat, à l'impeccable finesse des textures et des saveurs.

© NAOTO ISHIMIZU



## FABRICE GILLOTTE

Une maîtrise absolue de la complexe matière chocolat lui permet d'offrir une gamme en perpétuelle évolution, étonnante et parfaite d'équilibre, de structure et de justesse des goûts.

## JOHANN DUBOIS

Meilleur chocolatier de France

 Saint Briec

## FRÉDÉRIC JOSEPH

Award « Meilleur des Meilleurs »

 Périgueux

## FABRICE GILLOTTE

Meilleur Ouvrier de France

 Dijon



**CROQ'NOISSETTES**  
Praliné noisettes du  
Piémont, chocolat au lait.



**CRAQUELIN**  
Praliné amandes, noix de  
coco, chocolat au lait.



**BISCUIT**  
Gianduja aux éclats  
de spéculoos,  
chocolat au lait.



**KURO**  
Praliné au sésame noir du  
Japon, sésame grillé, fleur  
de sel, chocolat au lait.



**JAMAÏQUE**  
Ganache au cacao de  
Jamaïque, chocolat  
au lait.



**ROCHER**  
Praliné amandes -  
noisettes, chocolat  
au lait.



**NOA**  
Praliné amandes et noix  
du Périgord, chocolat noir.



**VOYAGE**  
Ganache à la fève de Tonka,  
chocolat noir.



**RIVOLI**  
Praliné amandes et  
pistaches, feuilletine  
et éclats de pistaches  
salées, chocolat noir.



**NAPOLETANA**  
Pâte d'amandes à la  
pistache d'Italie,  
chocolat noir.



**CROUSTILLE**  
Praliné noisettes du  
Piémont, crêpes dentelles,  
chocolat au lait.



**AUDACE**  
Pâte d'amandes à la  
vanille de Madagascar  
et ganache au pample-  
mousse rose, chocolat  
au lait.



**HANOÏ**  
Ganache au cacao du  
Vietnam, chocolat noir.



**MAYA**  
Ganache au miel de  
sarrasin, chocolat noir.



**GORRIA**  
Ganache au chocolat noir  
et lait, purée de piment  
d'Espelette, poivron rouge,  
chocolat noir.



**MANDORLE**  
Praliné aux amandes de  
Provence et éclats de  
nougatine, chocolat  
noir.



**FURIE**  
Ganache au jus et  
zestes de citron vert,  
chocolat noir.



**CEYLAN**  
Praliné à la noix  
de coco de Ceylan,  
chocolat noir.



**MILLOT**  
Ganache pure plantation  
Madagascar, 74% de  
cacao.



**GRAND LÉJON**  
Ganache chocolat-caramel,  
praliné amande au crumble  
de sarrasin, chocolat noir.



**MOKA**  
Ganache au chocolat noir  
et lait, infusion au café  
du Guatemala.



**ISLAY**  
Ganache au chocolat  
noir, parfumé au  
whisky.



**COLLOBRIÈRES**  
Ganache aux marrons  
du Var et miel de  
chataigner, chocolat noir.



**ORCHIDÉE**  
Ganache cacao pur  
Equateur à la vanille  
Bourbon, chocolat noir.



**ARRIBA**  
Ganache pure  
origine Equateur,  
chocolat noir.



**BULLE TEMPÊTE**  
Caramel au beurre  
salé, chocolat noir.



**DÔME EXOTIQUE**  
Caramel aux fruits exo-  
tiques, chocolat noir.



**DÔME CITRON VERT**  
Caramel au citron vert,  
chocolat noir.



**SOIR À MARRAKECH**  
Confit de figue, ganache  
fleur d'oranger, miel et  
baies roses, chocolat noir.



**BALI**  
Praliné amandes -  
arachides, chocolat  
noir.