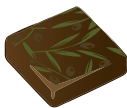


ARNAUD LARHER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

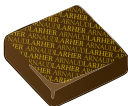
COFFRET GRÈCE



L'OLIVIER

**Ganache chocolat noir à l'huile
d'olive enrobée de chocolat noir.**

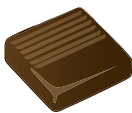
Dark chocolate cream-filling with olive oil,
coated in dark chocolate.



LARHER

**Ganache chocolat noir grand
cru légèrement corsée,
enrobée de chocolat noir.**

Slightly intense grand cru dark chocolate
cream-filling, coated in dark chocolate.



CHIOS

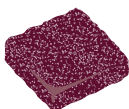
**Pâte d'amande au citron, mastic de
Chios et pâte de fruit citron jaune Bio
enrobée de chocolat noir.**

Almond paste with lemon, mastic of Chios, paste
with Organic lemon, coated in dark chocolate.



Relais Desserts

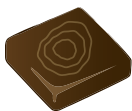
www.arnaud-larher.com



PÂTE DE FRUIT

**Pâte de fruit à la rose
et à la framboise.**

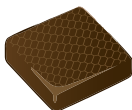
Rose's paste with raspberry.



TENDANCE AMANDE

**Praliné croustillant aux amandes,
enrobé de chocolat noir.**

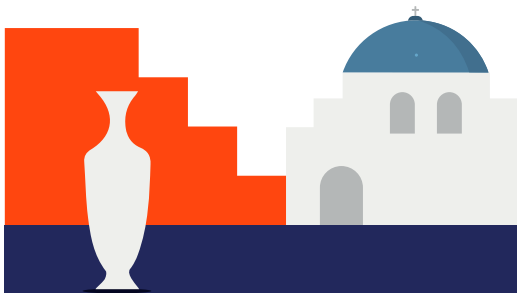
Crispy almond praline filling,
coated in dark chocolate.



MÉLI

**Ganache au miel de forêt,
enrobée de chocolat noir.**

Dark chocolate cream-filling with honey
from forest, coated in dark chocolate.



ARNAUD LARHER vous conseille de préserver ses chocolats à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur. Ils doivent être conservés à une température comprise entre 15° et 18°, ils seront parfaits pour la dégustation.

ARNAUD LARHER recommends preserving his chocolate out of direct light, humidity and heat. Store at a temperature between 15°C and 18°C, they will be perfect and ready to savour.