

ARNAUD
LARHER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



— Explorateur du goût. Architecte des textures —

De 25 Ans
De créations
tions



Guérande

Caramel tendre à la fleur de sel enrobé de chocolat noir.

Flower of salt creamy caramel coated in dark chocolate.



Frisson

Ganache chocolat noir aux zestes de citron vert, enrobée de chocolat noir.

Dark chocolate cream-filling with lime zest, coated in dark chocolate.



Sauvage

Ganache chocolat noir à l'infusion de poivre sauvage, enrobée de chocolat noir.

Dark chocolate cream-filling with wild pepper herb tea, coated in dark chocolate.



Trésor

Tendre praliné amande et gianduja noisette, enrobé de chocolat noir.

Tender almond praline and hazelnut gianduja, coated in dark chocolate.



Exquise

Ganache chocolat noir à la pulpe de framboise, enrobée de chocolat noir.

Dark chocolate cream-filling with raspberry pulp, coated in dark chocolate.



Larher

Ganache chocolat noir grand cru légèrement corsé, enrobée de chocolat noir.

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



Tendance amande

Praliné croustillant aux amandes, enrobé de chocolat noir.

Crispy almond praline filling, coated in dark chocolate.



Mont Amaro

Ganache chocolat noir à l'infusion de café du Mont Amaro, Ethiopie, enrobée de chocolat noir.

Dark chocolate cream-filling with Amaro Mountains Ethiopian coffee herb tea, coated in dark chocolate.



Menthe

Ganache chocolat noir à l'infusion de menthe fraîche, enrobée de chocolat noir.

Dark chocolate cream-filling with fresh mint herb tea, coated in dark chocolate.



Surprise

Mélange de praliné aux crêpes dentelles et à la fleur de sel, enrobé de chocolat noir.

Praline blend with crêpes dentelles and flower of salt, coated in dark chocolate.



Sarrasin

Praliné noisette et sarrasin torréfié et broyé, sarrasin émietté et fleur de sel, enrobé de chocolat noir à 70% de cacao.

Hazelnut praline, roasted and ground buckwheat, crumbled buckwheat and flower of salt, coated in 70% cocoa dark chocolate.



Jade

Praliné pistache aux éclats de pistaches grillées, enrobé de chocolat noir.

Pistachio praline with roasted pistachio slivers, coated in dark chocolate.



Corse

Pâte d'amande à la mandarine, pâte de fruits à l'orange de Corse, enrobées de chocolat noir.

Almond paste with mandarin, fruit paste with Corsican orange, coated in dark chocolate.



Sicilien

Pâte d'amande pistaches de Sicile, pâte de fruits griotte, enrobée de chocolat noir.

Almond paste, Sicilian pistachios, Morello cherry paste, coated in dark chocolate.



Bourgogne

Ganache chocolat noir au cassis Andega, pâte de fruits au cassis, enrobé de chocolat noir.

Dark chocolate cream-filling with Andega blackcurrant, blackcurrant paste, coated in dark chocolate.



100%

Pure pâte de cacao, sans sucre ajouté. Sa finesse est incomparable, sa rondeur en bouche surprenante, enrobée de chocolat noir.

Pure cocoa paste, with no added sugar. Its finesse is beyond compare, its full bodied texture is surprising, coated in dark chocolate.



Fumoir

Ganache de chocolat noir à 64% de cacao de Madagascar fumé au bois de hêtre, enrobée de chocolat noir à 70% de cacao.

Ganache truffle with 64% Madagascar beechwood smoked dark chocolate, coated in 70% dark cocoa.



Basilic

Ganache à l'infusion de basilic frais et chocolat noir de Madagascar, enrobée de chocolat noir à 70% de cacao.

Madagascar chocolate cream filling with basil herb tea, coated in 70% cocoa dark chocolate.



Curcuma

Praliné noisette et amande parfumé à la racine de Curcuma de Madagascar enrobé de chocolat noir.

Hazelnut and almond praline with curcuma from Madagascar 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.



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.



Contient de l'alcool



Nuage

Praliné aux amandes fumés au bois de hêtre, enrobé de chocolat noir à 70% de Cacao.

Smoked almond Praline, coated in milk and 70% dark cocoa.



L'olivier

Ganache chocolat noir à l'huile extra vierge de Portugal, enrobée de chocolat noir.

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



Roscoff

Ganache de chocolat noir aux algues cueillies en baie de Roscoff, enrobée de chocolat noir.

Dark chocolate cream filling with algae from Roscoff bay, coated in dark chocolate.



Black

Praliné au sésame noir grillé, enrobé de chocolat noir.

Toasted black sesame praline, coated in dark chocolate.



ALLERGÈNES



Soja



Lait



Sésame



Fruits à coque



Gluten

Présence possible d'œufs et d'arachide

Enrobage : chocolat noir 70%

Séville

Ganache chocolat au lait
aux fruits de la Passion,
enrobée de chocolat au lait.

*Milk chocolate cream filling with
passion fruits, coated in milk chocolate.*



Douceur

Ganache au chocolat
au lait, enrobée de chocolat
au lait.

*Milk chocolate cream filling,
coated in milk chocolate.*



Mont-Blanc

Crème de marrons parfumée
au vieux rhum enrobée de chocolat
au lait.

*Chestnut cream flavored with rum
coated in milk chocolate.*



Pacane

Pâte d'amande à la noix de
pécan, recouverte d'un praliné au noix
de pécan, enrobé de chocolat au lait.

*Almond paste with pecan nut, covered with
a pecan nut praline, coated in milk chocolate.*



Tendance noisette

Praliné croustillant à la
noisette grillée, enrobé de chocolat
au lait.

*Crispy praline with roasted hazelnut,
coated in milk chocolate.*



Yuzu

Ganache de chocolat noir
au Yuzu avec sa marmelade de Yuzu
du Japon, enrobé de chocolat au lait.

*Ganache truffle with Yuzu and his Yuzu
marmelade from Japan, coated in
milk chocolate.*



Folie

Praliné feuilleté aux éclats
de caramel à la fleur de sel,
enrobé de chocolat au lait..

*Crispy praline with slivers of flower-of-
salt caramel, coated in milk chocolate.*



Soupir

Tendre praliné noisette
et gianduja, enrobé de chocolat
au lait.

*Tender hazelnut and Gianduja praline,
coated in milk chocolate.*



Java

A base de Gingembre
et de coriandre.

With ginger and coriander.



Enrobage : chocolat lait 36%

- 1^{er} prix de la meilleure ganache Venezuela
- 1^{er} prix de la meilleure ganache au Salon du Chocolat de Paris
- 2^e prix du meilleur praliné au Salon du Chocolat de Paris
- 1^{er} prix de la meilleure tablette au Salon du Chocolat de Paris
- Elu parmi les 14 meilleurs chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat

DÉGUSTATION ET CONSERVATION DE NOS CHOCOLATS :

Préservez les bonbons chocolats à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur. Ils doivent être conservés à une température entre 15° et 18°. La température idéale de dégustation est de 21°. Pour moi, Arnaud Larher, le chocolat est une invitation au voyage : découvrir ses différents parfums, ses textures et ses goûts. Ce qui en fait des chocolats uniques. Je suis un artisan du goût qui aime partager sa passion. Laissez fondre tranquillement le chocolat dans votre bouche pour savourer toute la richesse de ses arômes

- 1st prize of the best chocolate cream filling Venezuela
- 1st prize of the best chocolate cream filling at the Salon du Chocolat de Paris
- 2nd prize of the best praline at the Salon du Chocolat de Paris
- 1st prize of the best tablet/bar at the Salon du Chocolat de Paris
- Voted among the 14 best chocolatiers of France by the Club des Croqueurs de Chocolat

TASTING AND PRESERVING OUR CHOCOLATES:

Preserve the chocolate bonbons out of direct light, humidity and heat. Store at a temperature between 59°F and 64°F. At 69°F they will be perfect to taste. To me, Arnaud Larher, chocolate is an invitation to travel: discover its different tastes, its textures and its flavours. This is what makes them unique chocolates. I am a taste craftsman. Let the chocolate melt unhurriedly in your mouth to enjoy all the richness of its aromas.



53, RUE CAULAINCOURT 75018 PARIS
Tél. +33 (0)1 42 57 68 08 • Fax +33 (0)1 42 57 68 22

57, RUE DAMRÉMONT 75018 PARIS
Tél. +33 (0)1 42 55 57 97

93, RUE DE SEINE - 75006 PARIS
Tél. +33 (0)1 43 29 38 15



Tokyo - Athènes - Marrakech

www.arnaudlarher.com

