

AGNÈS & PIERRE

Collection 23-2024



Sarah

SARAH



MISS SARAH

Praliné **amande marcona** et **violette**.

Marcona almond praline with violet.



PROMENADE EN PROVENCE

Praliné **amande à l'ancienne** et **fleurs de lavande**.

Almond and lavender flower praline.



MAHANE YEHUDA

Praliné **amande** et **graines de nigelle**.

Almond and black cumin seed praline.



GRILLE PAIN

Praliné **noisette au crumble de pain grillé** de notre Tonton façon pâte à tartiner.

Hazelnut praline with toasted bread crumble from our uncle.



MISTER PETER

Ganache à la **crème de marron**.

Chesnut cream ganache.



PARASOL GOURMAND

Praliné **amande à l'ancienne** et **pignons de pin d'Espagne**.

Almond and pine nut praline.



DONNANT FORT DE FRANCE

Ganache **caramel, fleur de sel** et **banane**.

Caramel, Guerande flower of salt and banane ganache.



MISTER CÉDRIC

Ganache **cassis de Bourgogne** et **mélisse**.

Burgundy blackcurrant and lemon balm ganache.



KENZO



ENVIE D'AILLEURS

Ganache **noix de coco** et **curry**.

Coconut and curry ganache.



NAMASTÉ

Ganache **poire William bio** et **poivre Timut bio**.

Organic William pear and organic Timut pepper ganache.



DE L'INDE AU MEXIQUE

Praliné **amande, curcuma, gingembre** et **graines de chia**.

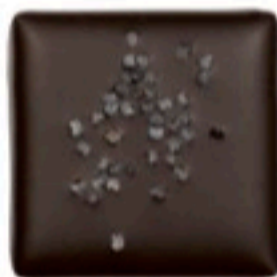
Almond praline with turmeric, ginger and chia seeds.



SWEET LEMON

Ganache **citron jaune bio** et **gousses de vanille**.

Organic lemon ganache with vanilla bean.



COEUR GRENADILLE

Ganache **fruit de la passion** et **poivre sichuan**.

Passion fruit ganache with sechuan pepper.



MATINS ORIENTAUX

Ganache **café** et **cardamome**.

Coffee and cardamome ganache.



LE PRÉFÉRÉ D'HÉLÈNE

Praliné **amande Marcona** et **graines de coriandre**.

Marcona almond praline with coriander seeds.



CAP AU SUD

Ganache **orange** et **piment de la Jamaïque**.

Orange and allspice ganache.



AGNÈS & PIERRE

AGNÈS & PIERRE

AGNÈS & PIERRE
FOUACE & TINTIN

AGNÈS & PIERRE
FOUACE & TINTIN

AGNÈS & PIERRE
FOUACE & TINTIN

AGNÈS & PIERRE
FOUACE & TINTIN

AGNÈS & PIERRE
FOUACE & TINTIN

AGNÈS & PIERRE
FOUACE & TINTIN

JULIEN



JARDIN D'HIVER

Ganache **mandarine de Sicile** et **citron vert**.

Sicilian mandarin and lime ganache.



ROSÉE GOURMANDE

Ganache **rose** et **fenouil sauvage**.

Rose and wild fennel ganache.



AGNÈS KISS

Ganache **graines de courge**, **huile d'olive** et **vanille**.

Pumpkin seeds, olive oil and vanilla ganache.



RÉVEIL À L'ANGLAISE

Ganache **thé Earl Grey Impérial** (Mariage Frères).

Earl Grey Imperial tea ganache.



GINGER LOVE LEMON

Ganache **gingembre frais** et **citron jaune** et **vert**.

Fresh ginger, lemon and lime ganache.



REGGIO CALABRE

Ganache **bergamote de Sicile**.

Sicilian bergamot ganache.



INVITATION AU VOYAGE

Ganache **thé Marco Polo** (Mariage Frères).

Marco Polo tea ganache.



L'AMI CAOUCETTE / BOUQUET DE FARIGOULE

Praliné **cacahuète** et **amande**. / Praliné **amande** et **thym**.

Peanut and almond praline. / Almond and thyme praline.



CHOCOLATERIE
AGNES
& PIERRE
- CÉDRIC

CÉDRIC



A LAISE BREIZH

Praliné **amande** à l'ancienne, **graines de sarrasin** et **fleur de sel de Guérande**.

Old fashioned almond praline, buckwheat seeds and Guerande flower of salt.



CASSE NOISETTE

Praliné **noisette I.G.P. du Piémont** aux éclats de **noisettes**.

IGP Piemont hazelnut praline with hazelnut slivers.



MERCI TONTON

Praliné **amande** à la **fouace** de notre Tonton préféré.

Almond praline with the fouace of our favorite uncle.



COCODY

Ganache **pure origine** de **Côte d'Ivoire**.

Pure ganache from Ivory Coast.

/

HIGÜEY

Ganache **pure origine** de **République Dominicaine**.

Pure ganache from Dominican Republic.



OR DES TUPIS

Ganache **fève de Tonka**.

Tonka bean ganache.



CRIC-CRAC

Praliné **amande de Valence** **croustillant**.

Crunchy almond praline from Valencia.



BOLÉRO

Praliné **amande de Valence** aux éclats d'**amandes brutes caramélisées**.

Valencia almond praline with raw almond slivers.



OR DE RATNAGIRI

Ganache **mangue Alphonso d'Inde** et **fleurs d'Hibiscus**.

Alphonso mango ganache from India and Hibiscus flowers.



Pierre

AGNE B. PIERRE

PIERRE



AGNÈS

Informations des allergènes :

- LAIT : tous nos chocolats contiennent des produits issus du **lait (lactose)**
- FRUITS À COQUE : tous nos pralinés contiennent des fruits à coques (amandes, noisettes, etc...)
- GLUTEN (BLÉ) : uniquement "cric-crac", "grille pain" et "merci Tonton"
- OEUF : uniquement "merci Tonton"
- ARACHIDE : uniquement "l'ami caouette"

Nos chocolats ne contiennent ni arôme artificiel, ni conservateur, ni colorant.

Toutes nos couleurs sont issues de poudres de légumes, de fruits, de végétaux ou de cacao !

Conservation :

Le chocolat craint l'humidité et la chaleur, il faut donc le garder dans un endroit sec et frais (entre 15°C et 20°C).

Conservez nos chocolats dans leur boîte fermée (ne pas mettre au réfrigérateur) et consommez-les dans les 15 jours qui suivent leur achat.

AGNESETPIERRE.fr