

XAVIER LALÈRE

Artisan Chocolatier

Bar à chocolat



145 rue Fondaudège
33000 BORDEAUX
05.57.34.87.36

bordeaux@chocolaterie-lalere.fr
www.chocolaterie-lalere.fr

NOS PRALINÉS

Geoffrey



Praliné amande
Valencia
Enrobage noir

Patrick



Praliné noisette
IGP Piémont
Enrobage noir

Sophie



Praliné cacahuète
Enrobage lait

Emilie



Praliné graine
de courge
Enrobage noir

Paulette



Praliné cannelle
Enrobage lait

Stéphanie



Praliné piment
d'Espelette
Enrobage noir

Hervé



Praliné fève
de *Tonka*
Enrobage noir

Kevin



Praliné amande
Valencia noisette
IGP Piémont
Enrobage lait

Aurore



Praliné noix
de coco
Enrobage lait

Marc



Praliné graine
de sésame
Enrobage noir

Inès



Praliné céréales
soufflées
Enrobage noir

Jonathan



Praliné feuilleté
Enrobage lait

Gaston



Praliné éclats de
noisettes *IGP Piémont*
Enrobage lait

Yvette



Praliné grué
Enrobage noir

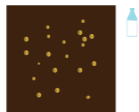


Tous nos chocolats
sont fabriqués sur place
de façon artisanale.
Chaque ingrédient a
été soigneusement
sélectionné pour des
produits d'exception.



NOS GANACHES

Lucette



Ganache vanille
Enrobage noir

Suzanne



Ganache ananas
Enrobage lait

Lalère



Ganache grand cru
Madagascar 65%
Enrobage noir

Maëlle



Ganache framboise
Enrobage noir

Baptiste



Ganache miel
d'Aquitaine
Enrobage noir

Valentin



Ganache passion
Enrobage lait

Isabelle



Ganache thé
Chai Matcha
Enrobage noir

Marie Hélène



Ganache citron
et Yuzu
Enrobage lait

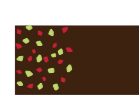
NOS BI COUCHES

Quentin



Abricot
noix de coco
Enrobage lait

Annie



Pistache framboise
Enrobage noir

L'Alchimiste



Ganache café
Enrobage noir

Alisson



Ganache caramel
beurre salé
Enrobage lait

Alain



Ganache
gingembre cactus
Enrobage noir

Sylvette



Ganache
Grand Marnier
Enrobage lait

Iban



Ganache pistache
de Sicile
Enrobage noir

Bernard



Ganache rhum raisin
Enrobage noir

Bernadette



Praliné grué
ganache grand cru
Madagascar 65%
Enrobage noir

Fernand



Praliné cacahuète,
ganache caramel
beurre salé
Enrobage lait