CHOCOLLECTION

Olivier Vidal

Meilleur Ouvrier de France

CHOCOLATIER

LES ESSENTIELS

La valeur sûre

SARRASIN

Praliné graine de sarrasin et ganache noire.
Le blé noir rappelle le goût de la galette bretonne, il est associé au chocolat noir.
C'est un chocolat plutôt doux.

VANILLA

Ganache à la vanille de Madagascar.
Véritable invitation au voyage : la douceur de l'une des meilleures vanilles au monde associée à l'amertume du cacao.
C'est un chocolat équilibré.

ÉQUATEUR

Ganache Équateur "pur origine".
L'un des chocolats préférés d'Olivier Vidal. Il est très chocolaté et fondant avec une légère amertume.
Pour les amoureux du chocolat.

KENYA

Ganache à l'infusion de café Kenya.
Le café Kenya est un savant mélange entre force et douceur, il exalte les saveurs du cacao.
Pour les amateurs de chocolat
et de café.

HIVERNAL

Croustillant spéculoos et ganache caramel.
Véritable câlin, c'est un chocolat très régressif et réconfortant aux saveurs de l'enfance. Très doux.

ESTIVAL

Praliné pignon de pin et ganache noire.
Il chante le soleil ! Les pignons de pin rappellent la douceur des saveurs méditerranéennes liée à l'amertume du chocolat noir.

GREEN TEA

Ganache thé vert et bergamote.
Voyage des saveurs entre la Grande Muraille de Chine et son thé vert, et la bergamote de la Calabre en Italie.
Chocolat plutôt doux et équilibré.

Le nombre de cacaos indique
LA PUISSANCE DU CHOCOLAT.

POUR LES ENROBAGES CHOCOLAT NOIR
Il s'agit d'une sélection Olivier Vidal 67% :
Équateur et Madagascar.

POUR LES ENROBAGES CHOCOLAT LAIT
Il s'agit d'une sélection Olivier Vidal 40% :
Côte d'Ivoire et Cameroun.

LES PRALINÉS

Les préférés d'Olivier Vidal

DOUCEUR NOIR
DOUCEUR LAIT

Praliné noisettes du Piémont.
L'une des meilleures noisettes au monde, la plus aromatique, associée au chocolat. Choisissez le lait pour plus de douceur ou le noir pour un chocolat équilibré.

CAJOU

Praliné noix de cajou.
Des saveurs inspirées de l'apéritif avec ce praliné à la noix de cajou associé au piment d'Espelette.

VALENCIA

Praliné amande Valencia.
Chocolat très équilibré. Un voyage en Espagne.

COMBAWA

Praliné noisettes du Piémont à la feuille de combava.
Savant mélange entre saveurs européennes (noisettes du Piémont) et asiatiques (combawa, originaire d'Indonésie), voyage garanti !

ROCHER NOIR

ROCHER LAIT

Praliné amandes Valencia, noisettes du Piémont avec éclats d'amandes caramélisées.
Pêché mignon d'Olivier Vidal. Mélange d'amandes Valencia venant d'Espagne et de noisettes du Piémont en provenance d'Italie.
Le croustillant de ce chocolat est très agréable en bouche. Choisissez le lait pour plus de douceur ou le noir pour un chocolat équilibré.

COCO

Praliné amande et noix de coco.
Un petit plaisir tout en douceur. Un chocolat réconfortant pour les amoureux de la coco.

ARAFE

Praliné cacahuète et graines de fenouil.
Chocolat doux, riche et gourmand mêlant des saveurs latines et américaines.

DENTELLE NOIR

DENTELLE LAIT

Praliné noisettes du Piémont avec éclats de crêpe dentelle.
La douceur de la noisette du Piémont associée à la gourmandise de la crêpe dentelle (Gavotte biscuit), originaire de Quimper en Bretagne.
Choisissez le lait pour plus de douceur ou le noir pour un chocolat équilibré.

LES FRUITÉS

Les douceurs du monde

LIME

Ganache aux zestes et jus de citron vert.
Direction le Brésil ! L'acidité du citron rencontre l'amertume du cacao.
C'est un chocolat plutôt doux et équilibré.

FRAISE-RHUBARBE

Ganache à la fraise et confit de rhubarbe verte.
Avec sa pâte de rhubarbe mêlée aux deux couches de ganache fraise, ce chocolat est une véritable douceur fruitée et sucrée.

FRAMBOISE

Ganache à la pulpe de framboise.
Les framboises de nos coteaux bourguignons associées aux cacaos d'Équateur et de Madagascar.
C'est un chocolat doux et équilibré.

FLORIDE

Ganache aux zestes et jus de pamplemousse rose.
Un doux baiser ensoleillé !
Ce chocolat tout en douceur est un hommage aux plus beaux pamplemousses roses provenant de Floride.

YUZU

Ganache au jus de yuzu sauvage de Kochi.
Rencontre subtile entre la France et le Japon.
C'est au cours de ses voyages au Japon qu'Olivier Vidal a découvert le yuzu et a décidé de l'associer au chocolat.
Après plusieurs essais,
le chocolat «Yuzu» est né !

SOLLIÈS

Pâte d'amande, figue séchée, ganache à la figue violette.
La reine de la méditerranée est à l'honneur !
La figue de Solliès associée à la douceur de la pâte d'amande et à l'amertume du cacao pour un chocolat doux, fruité
et gourmand.

AMANDARINE

Pâte d'amande à la mandarine.
Une véritable douceur latine.
Ce chocolat est un subtil mélange entre l'amande d'Espagne et la mandarine italienne.

Le nombre de cacaos indique
LA PUISSANCE DU CHOCOLAT.

POUR LES ENROBAGES CHOCOLAT NOIR
Il s'agit d'une sélection Olivier Vidal 67% :
Équateur et Madagascar.

POUR LES ENROBAGES CHOCOLAT LAIT
Il s'agit d'une sélection Olivier Vidal 40% :
Côte d'Ivoire et Cameroun.

LES ÉPICÉS

Le festival des saveurs

INDIEN

Ganache à la citronnelle fraîche.
Olivier Vidal appréciant la cuisine asiatique, il a souhaité associer le chocolat et la citronnelle. Il a donc créé ce chocolat aux saveurs de la Thaïlande.

MÉDITERRANÉEN

Ganache à la sauge.
Hommage à la cuisine méditerranéenne. C'est un chocolat aux saveurs résineuses. Le saviez-vous ? la sauge a des vertus purifiantes.
Cela lui a valu ce dicton :
«Qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin d'un médecin».

BLACK TEA

Ganache au thé noir fumé.
Le thé noir fumé, dit "thé du Tigre", permet d'accroître les notes aromatiques du cacao.
Pour les amateurs de chocolat noir.

MANDARIN

Ganache au gingembre confit.
Un chocolat aux goûts affirmés grâce au gingembre, cette plante aux vertus énergétiques et aphrodisiaques.

BADIANE

Ganache à l'anis étoilé.
Hommage à l'apéritif du sud de la France, le fruit de la badiane. La ganache lactée associée à l'anis étoilé pour un chocolat tout en douceur.

BRÉSILIEN

Ganache à la fève de tonka.
La fève de tonka (ou coumarou) est le fruit du teck. Son goût de vanille et d'amande amer accentue le goût du cacao.
C'est un chocolat de caractère.

Le nombre de cacaos indique
LA PUISSANCE DU CHOCOLAT.

POUR LES ENROBAGES CHOCOLAT NOIR
Il s'agit d'une sélection Olivier Vidal 67% :
Équateur et Madagascar.

POUR LES ENROBAGES CHOCOLAT LAIT
Il s'agit d'une sélection Olivier Vidal 40% :
Côte d'Ivoire et Cameroun.

Olivier Vidal

CHOCOLATS - PÂTISSERIE
CONFISERIES - MACARONS

AUXERRE : 3, place Charles Surugue • 03 86 52 04 25
Ouvert le lundi de 15h à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 19h,
et le samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h

SENS : 67, rue de la République • 03 86 87 24 03
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 14h et de 14h30 à 19h,
et le samedi de 9h à 13h30 et de 14h30 à 19h

contact@oliviervidal.fr
www.oliviervidal.fr • Suivez-nous

BeesCom Crédits photos : AdobeStock / BeesCom. Document non contractuel.