

# Chocollection



Olivier Vidal

Meilleur Ouvrier de France

---

CHOCOLATIER

# Les essentiels

1.



## 1. SARRASIN

Praliné graine de sarrasin et ganache noire.

## 2. VANILLA

Ganache à la vanille de Madagascar.

2.



3.



4.



## 3. ÉQUATEUR

Ganache Équateur pur origine.

## 4. KENYA

Ganache à l'infusion de café Kenya.

## 5. HIVALNAL

Croustillant spéculoos et ganache caramel.

## 6. ESTIVAL

Praliné pignon de pin et ganache noire.

## 7. GREEN TEA

Ganache thé vert bergamote.

5.



6.



7.



# Les pralinés

## 1. ROCHER NOIR ou LAIT

Praliné amandes, noisettes du Piémont avec éclats d'amande caramélisée, enrobage chocolat noir ou chocolat au lait.

## 2. CAJOU

Praliné noix de cajou, enrobage chocolat noir.

## 3. DOUCEUR NOIR ou LAIT

Praliné noisettes du Piémont, enrobage chocolat noir ou chocolat au lait.

## 4. COMBAWA

Praliné noisettes du Piémont à la feuille de combawa, enrobage chocolat noir.

## 5. DENTELLE NOIRE ou LAIT

Praliné noisettes avec éclats de crêpe dentelle, enrobage chocolat noir ou chocolat au lait.

## 6. ARAFE

Praliné cacahuète et graines de fenouil, enrobage noir.

## 7. AZUR

Praliné amandes de Provence.



# Les fruités

## 1. LIME

Ganache aux zestes et jus de citron vert.

## 2. SOLIÈS

Pâte d'amande, figue séchée, ganache à la figue violette.

## 3. FRAISE-RHUBARBE

Ganache à la fraise et confit de rhubarbe verte.

## 4. FLORIDE

Ganache aux zestes et jus de pamplemousse rose.

## 5. FRAMBOISE

Ganache à la pulpe de framboise.

## 6. AMANDARINE

Pâte d'amande à la mandarine.

## 7. YUZU

Ganache au jus de yuzu sauvage de Kochi.



# Les épicés

1.



## 1. INDIEN

Ganache à la citronnelle fraîche.

## 2. BLACK TEA

Ganache au thé noir fumé.

## 3. MÉDITERRANÉEN

Ganache à la sauge.

## 4. MANDARIN

Ganache au gingembre confit.

## 5. BRÉSILIEN

Ganache à la fève de tonka.

## 6. BADIANE

Ganache à l'anis étoilé.



4.



2.



5.



3.



6.



## Les essentiels



▲ VANILLA



▲ ÉQUATEUR



▲ KENYA



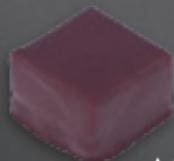
▲ GREEN TEA



▲ HIVERNAL



▲ ESTIVAL



▲ SARRASIN

## Les pralinés



▲ ROCHER NOIR/LAIT



▲ CAJOU



▲ COMBAWA



▲ DOUCEUR NOIR/LAIT



▲ DENTELLE NOIRE/LAIT



▲ ARAFE

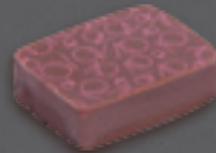


▲ AZUR

## Les fruités



▲ LIME



▲ FLORIDE



▲ SOLIÈS



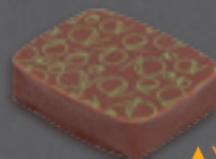
▲ FRAISE-RHUBARBE



▲ FRAMBOISE

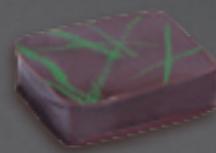


▲ AMANDARINE



▲ YUZU

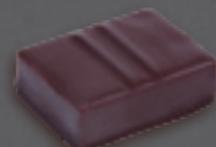
## Les épicés



▲ INDIEN



▲ BLACK TEA



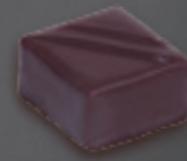
▲ MÉDITERRANÉEN



▲ MANDARIN



▲ BRÉSILIEN



▲ BADIANE

À consommer de préférence avant 1 mois  
(à compter de la date d'achat en boutique)  
et à conserver entre 16 et 18°.

# Olivier Vidal

CHOCOLATS - PÂTISSERIES - CONFISERIES - MACARONS

## Boutique AUXERRE

3, place Charles Surugue

03 86 52 04 25

Le lundi : 15h00-19h00

Du mardi au vendredi :  
09h00-19h00

Le samedi :  
09h00-13h00  
et 14h00-19h00

## Boutique SENS

67, rue de la République

03 86 87 24 03

Du lundi au vendredi :  
09h30-14h00  
et 14h30-19h00

Le samedi :  
09h30-13h30  
et 14h30-19h00

Commandez en ligne sur [www.oliviervidal.fr](http://www.oliviervidal.fr)