



Macarons



Olivier Vidal

Meilleur Ouvrier de France

CHOCOLATIER



Chocolat



Vanille

Les indispensables

Olivier Vidal



Caramel au beurre salé



Pistache





Citron



Café

Les irremplaçables

Olivier Vidal



Framboise



Cassis





Fruit de la passion



Cerise

Les incroyables

Olivier Vidal



Orange sanguine

Retrouvez nos éditions limitées tout au long de l'année : pomme façon tatin, mojito, truffe, et bien d'autres surprises gourmandes...

À conserver au réfrigérateur. À déguster sous huit jours.
Pour une meilleure dégustation, sortir les macarons 10 à 15 min avant.





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

contact@oliviervidal.fr

Commandez en ligne sur www.oliviervidal.fr

 @ovchocolat •  @oliviervidal_chocolaterie

