



À partir des cacaos issus des meilleurs crus de fèves Nicolsen, une équipe d'artisans chocolatiers passionnés réalisent quotidiennement dans leur atelier de Chavenay (78) une gamme variée de chocolats pur beurre de cacao.

Berthillon®

Glaces & Sorbets

Partenaire de la maison Berthillon depuis de nombreuses années, nous distribuons, dans toutes nos boutiques, les glaces et sorbets en 1/2 litre et 3/4 de litre.



112 rue Mouffetard • 75005 Paris
01 43 36 78 04

19 rue de pain • 78100 St-Germain-en-Laye
01 39 21 08 22

26 bd. Jean-Jaurès • 92100 Boulogne
01 41 31 44 49

3 rue de Gally • 78450 Chavenay
01 30 54 93 10



www.nicolsen-chocolatier.fr
01 30 54 93 10



Prâliné Rocher
(Lait)



Prâliné
Feuilletine (Lait)



Prâliné
Spéculos (Lait)



Ganache Palet
d'or (Noir)



Ganache
Café



Ganache
Cannelle



Ganache
Thé



Pâte d'amande
Pistache



Pâte d'amande
Orange



Ganache
Coco (Lait)



Ganache
Gianduti (Lait)



Ganache Palet
d'or (Lait)



Ganache
Citron



Ganache
Menthe



Ganache
Poivre



Pâte d'amande
Café



Pâte d'amande
Noix



Caramel
Chocolat



Prâliné Rocher
(Noir)



Prâliné
Feuilletine (Noir)



Prâliné
Spéculos (Noir)



Ganache
Rhum raisin



Ganache
Safran



Ganache
Gingembre



Boule
Caramel Salé



Nougat



Florentin

Afin de conserver le meilleur de l'arôme, nous vous conseillons de tenir les chocolats à une température d'environ 18° et de les déguster sans trop attendre...