



CATALOGUE

2022-2023







"Donner un peu de bonheur, voir vos yeux briller au moment même où vos papilles s'éveillent. Voilà pourquoi, j'ai choisi de faire, de cette gourmande passion qu'est le chocolat, mon métier.

J'ai ainsi sélectionné tous mes produits et mis au point mes recettes afin de vous proposer ces douceurs comme autant de rêves et de retours à l'enfance. Laissez-vous porter par ce voyage d'Epicure "

Tiphaine Corvez.





MENDIANTS

Du chocolat noir ou lait, des amandes, des pistaches, et des raisins secs. Un classique sous une forme qui change!

100g : **6,50** €

FRITURES

Retrouvez nos moulages de chocolat noir, lait ou les deux mélangés

100g : **5,50** €



AIGUILLETTES CONFITES

Découvrez tous nos fruits confits enrobés de notre chocolat noir







Orangettes T1 - 120g : 12,00 €

Orangettes T2 - 250g : 20,00 €

Gingembrettes 190g : 17,00 € Citronnettes 102g : 10,50 €





Mix Aiguillettes (mélange de toutes nos aiguillettes) 300g : 24,00 €

CROQ'S

De fines plaques de chocolat nature ou assaisonnées.

Spéculoos, piment d'Espelette, noisette, café ou grué de cacao



Croq' Mixte, un mélange de tous nos Croq's au chocolat noir 100g : **6,00** €



Croq' Café (noir) 100g : 6,00 €



Croq' Nature (noir)
100g : 6,00 €



Croq' Piment (noir)
100g: 6,00 €



Croq' Spéculoos (noir) 100g : 6,00 €



Croq' Grué (noir) 100g : 6,00 €

CROQ'S



Croq' Noisette (lait) 100g : 6,00 €

MÉLI-MÉLO



Le Méli-mélo est un assortiment de toutes nos spécialités : croq's, roses des sables, mendiants, aiguillettes confites, fritures

200g : 11,00 €

CLASSICAL WORLD



NOS GANACHES



PRALINÉ LAIT
Un praliné fin enrobé de chocolat
au lait, doux et caramélisé



CAFÉ



MIEL
L'alliance du chocolat noir
La subtilité du miel de
L'essentiel du chocolat dans cette
Fontenay-aux-Roses mariée

NATURE
L'alliance du chocolat noir
et du café torréfié réunis
dans une ganache moelleuse





à la puissance du chocolat

Une délicieuse ganache au chocolat au lait et à la noix de coco

PRALINÉ NOIR



Un praliné fin enrobé de chocolat au noir, doux et caramélisé

CARAMEL



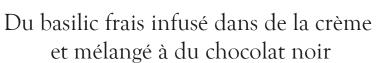
Un mariage entre le chocolat au lait et la douceur du caramel

GREEN PASSION



NOS GANACHES







MENTHE

L'union de la menthe fraiche et du chocolat noir



LAVANDE

ROSE

Une savoureuse ganache à base de pétales de roses séchés



La sensation puissante et revitalisante du thym mariée au chocolat noir



VIOLETTE



VERVEINE



La force du chocolat noir alliée à la finesse de la lavande Les arômes floraux de violette associés au chocolat noir intense

Adepte des infusions florales ? Cette ganache au chocolat noir infusée à la verveine vous ravira

TUTTI FRUTTI



NOS GANACHES

PAMPLEMOUSSE

Des zestes de pamplemousse, un maximum de goût, un minimum d'amertume...



ANANAS

BANANE

Retombez en enfance et goûtez cette étonnante ganache à la banane enrobée de chocolat noir



noir





Une délicieuse ganache qui

marie la framboise et le chocolat noir

FRAMBOISE

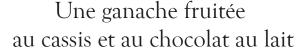
PASSION



CASSIS

Retrouvez l'acidité et la fraicheur du citron vert enrobé de chocolat noir

Piquante, acide, légèrement sucrée. Cette ganache alliant le fruit de la passion et chocolat au lait ravira les gourmands



Spicy Lovers



NOS GANACHES



Découvrez les saveurs raffinées de vanille et de caramel que dégage cette fève d'Amérique du Sud



PIMENT D'ESPELETTE



POIVRE DE SICHUAN

Régalez-vous avec cette ganache légerement poivrée aux arômes floraux



Une subtile ganache au chocolat au lait et au gingembre frais

Savourez le piquant du piment d'Espelette allié au chocolat noir





CANNELLE



FLEUR DE SEL



Fraîche et légèrement épicée, cette ganache saura vous surprendre Rien de mieux que l'alliance du chocolat noir et de la cannelle pour avoir l'impression de boire un chocolat chaud Du chocolat noir et une pincée de fleur de sel de l'île d'Oléron

NOS GANACHES

LES BALLOTINS



Ballotin 32 pièces : 12,00 €

10.5x10.5x3 cm - env 110g

Ballotin 48 pièces : 16,00 €

10.5x10.5x3 cm - env 170g



Ballotin 80 pièces : **26,00** €

10.5x10.5x4.5 cm - env 300g

Notre emballage est



Boite en Kraft 100% Recyclable & Compostable



Ballotin 112 pièces : **37,00 €** 10.5x10.5x3x6.5 cm - env 400g



Ballotin 160 pièces : **50,00** € 10.5x10.5x7.5 cm - env 560g



Mini-ballotin 12 pièces : 4,90 €

PÂTES DE FRUITS

CONFISERIE

Ces petits carrés ont le parfum sucré de votre enfance ! Cassis, passion, framboise, groseilles et bien d'autres selon les envies. Quelle sera votre madeleine de Proust ?

Ballotin 32 pièces : 10,90 €

10.5x10.5x3 cm - env 175g

Ballotin 64 pièces : 20,90 €

10.5x10.5x3 cm - env 350g





GUIMAUVES

Redécouvrez le plaisir gourmand des guimauves artisanales.

Des classiques vanille, aux plus originales cassis,
mangue-passion, en passant par nos spécialités "maison"
menthe-chocolat et guigat, vous ne pourrez que craquer
pour ces onctueuses bouchées



100g : **4,50** €



COMMANDER

Tous les prix affichés dans le catalogue sont TTC. En fonction de l'épaisseur du moulage, la quantité de garnitures à l'intérieur peut varier.

Nos produits seront réservés selon les stocks disponibles lors de la commande. IMPORTANT: Nous ne prenons pas de commandes pour le lendemain merci de passer votre commande 48h avant minimum.

Vous trouverez notre bon commande dans l'onglet « Catalogue » sur notre site internet, plusieurs formats sont disponibles.

Envoyez votre bon à cette adresse : contact@tiphainechocolat.com

Vous pouvez aussi commander par téléphone au numéro affiché en bas de page.

NOUS RENCONTRER

Nous vous accueillons dans notre Atelier et Boutique situés :

Fontenay-aux-Roses Boutique de Cachan

7 rue La Boissière 8 rue Guichard 92260 Fontenay-aux-Roses 94230 Cachan

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Ouvert du mardi au samedi de 10h-13h / 15h-19h. (hors mesures sanitaires) (hors mesures sanitaires)

Fermé le dimanche et le lundi (ouverture exceptionnelle pendant les fêtes, les dates vous seront communiquées)

Tél FAR : 01.47.02.23.14 Tél Cachan : 01.47.40.07.98

www.tiphainechocolat.com

Posez-nous vos questions par e-mail: contact@tiphainechocolat.com