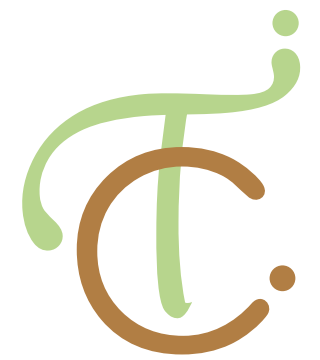


Tiphaine Corvez
Chocolatière

CATALOGUE

2024-2025





Tiphaine Corvez
Chocolatière

“ 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.

NOS SPÉCIALITÉS



MENDIANTS

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

100g : 7,00 €

FRITURES

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

100g : 5,50 €



NOS SPÉCIALITÉS

AIGUILLETTES CONFITES

Découvrez tous nos fruits
confits enrobés de notre chocolat noir



Orangettes T1 - 120g : 12,50 €

Orangettes T2 - 240g : 20,50 €



Gingembrettes 190g : 18,00 €



Citronnettes 102g : 11,00 €



Mix Aiguillettes (mélange de toutes nos aiguillettes) 300g : 24,50 €

NOS SPÉCIALITÉS

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 €

NOS SPÉCIALITÉS

CROQ'S



Croq' Spéculoos
(noir)

100g : 6,00 €



Croq' Noisette
(lait)

100g : 6,00 €



Croq' Grué
(noir)

100g : 6,00 €

MÉLI-MÉLO



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

200g : 11,50 €



PRALINÉ LAIT

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



MIEL

La subtilité du miel de
Fontenay-aux-Roses mariée
à la puissance du chocolat



NATURE

L'essentiel du chocolat dans cette
ganache grand cru de Madagascar



CAFÉ

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



PRALINÉ
COCO

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



CARMEL

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



BASILIC

Du basilic frais infusé dans de la crème
et mélangé à du chocolat noir



ROSE

Une savoureuse ganache à base de
pétales de roses séchés



THYM

La sensation puissante
et revitalisante du thym
mariée au chocolat noir



MENTHE

L'union de la menthe fraîche
et du chocolat noir



LAVANDE

La force du chocolat noir alliée
à la finesse de la lavande



VIOLETTE

Les arômes floraux de violette
associés au chocolat noir intense



VERVEINE

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



PAMPLEMOUSSE

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



FRAMBOISE

Une délicieuse ganache qui
marie la framboise et le chocolat noir



BANANE

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



ANANAS

Voyagez vers le soleil
grâce à l'ananas dans
une ganache au chocolat
noir

CITRON



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

PASSION



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



CASSIS

Une ganache fruitée
au cassis et au chocolat au lait

SPICY LOVERS

NOS GANACHES



FÈVE DE TONKA

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



POIVRE DE SICHUAN

Régalez-vous avec cette ganache légèrement poivrée aux arômes floraux



CARDAMOME

Fraîche et légèrement épicée, cette ganache saura vous surprendre

CANNELLE

Rien de mieux que l'alliance du chocolat noir et de la cannelle pour avoir l'impression de boire un chocolat chaud



FLEUR DE SEL

Du chocolat noir et une pincée de fleur de sel de l'île d'Oléron



GINGEMBRE

Une subtile ganache au chocolat au lait et au gingembre frais

PIMENT D'ESPELETTE

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



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



Ballotin 112 pièces :
37,00 €

10.5x10.5x3x6.5 cm - env 400g



Ballotin 160 pièces :
50,00 €

10.5x10.5x7.5 cm - env 560g

Notre emballage
est



Boite en Kraft 100%
Recyclable & Compostable



Mini-ballotin 12 pièces :
4,90 €

PÂTES DE FRUITS

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



CONFISERIE



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 : **5,50 €**



NOUS RENCONTRER

Nous vous accueillons dans notre Atelier et Boutique situés :

Fontenay-aux-Roses

7 rue La Boissière
92260 Fontenay-aux-Roses

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

Boutique de Cachan

8 rue Guichard
94230 Cachan

Ouvert du mardi au samedi
de 10h-13h / 15h-19h.
(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