Tiphaine Corvez
Chocolatière

CATALOGUE

2026-2027



CHOCOLATIERS ENGAGÉS



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 : **8,50 €**

FRITURES

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

100g : **7,50 €**



NOS SPÉCIALITÉS

AIGUILLETTES CONFITES

Découvrez tous nos fruits
confits enrobés de notre chocolat noir



Orangettes T1 - 135g : **13,50 €**
Orangettes T2 - 250g : **21,50 €**



Gingembrettes 190g : **19,00 €**



Citronnettes 145g : **12,00 €**





Mix Aiguillettes (mélange de toutes nos aiguillettes) 300g : **25,50 €**

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 : **7,50 €**



Croq' Café
(noir)
100g : **7,50 €**



Croq' Piment
(noir)
100g : **7,50 €**

NOS SPÉCIALITÉS

CROQ'S



Croq' Spéculoos
(noir)
100g : **7,50 €**



Croq' Noisette
(lait)
100g : **7,50 €**



Croq' Grué
(noir)
100g : **7,50 €**

MÉLI-MÉLO



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

200g : **14,90 €**

NOS GANACHES



PRALINÉ LAIT

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



MIEL

La subtilité d'un miel local 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

CARAMEL



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

NOS GANACHES



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 fraiche
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



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...



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 fraicheur
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
légerement poivrée aux arômes floraux



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



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

NOS GANACHES

Les Ballotins



Ballotin 32 pièces :
13,50 €
10.5x10.5x3 cm - env 110g

Ballotin 48 pièces :
18,00 €
10.5x10.5x3 cm - env 170g



Ballotin 80 pièces :
29,00 €
10.5x10.5x4.5 cm - env 300g

Notre emballage est

MADE IN FRANCE

Boite en Kraft 100% Recyclable & Compostable



Ballotin 112 pièces :
40,00 €
10.5x10.5x3x6.5 cm - env 430g



Ballotin 160 pièces :
54,00 €
10.5x10.5x7.5 cm - env 580g



Mini-ballotin 12 pièces :
5,50 €

CONFISERIE

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 : **11,80 €**
10.5x10.5x3 cm - env 190g

Ballotin 64 pièces : **22,80 €**
10.5x10.5x3 cm - env 380g





GUIMAUVES

Redécouvrez le plaisir gourmand des guimauves artisanales.
Des classiques vanille, aux plus originales cassis,
mangue-passion, en passant par nos spécialités "maison".



*Sachets composés en fonction des parfums disponibles

100g : **5,50 € ***



NOUS RENCONTRER

Nous vous accueillons dans notre atelier et notre boutique situés :

Fontenay-aux-Roses

7 rue La Boissière
92260 Fontenay-aux-Roses

Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 19h.

Boutique de Cachan

8 rue Guichard
94230 Cachan

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

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