

DESTINATIONS

"Voyage du goût"



PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS



- 1 • CROQUANT AU PRALINÉ
CHOCOLAT AU LAIT
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 2 • MENDIANT CHOCOLAT NOIR
(1T3T5T6T7T8-11T-12T)



- 3 • BONBON DE CHOCOLAT
INFINIMENT PRALINÉ
PIGNON DE CÈDRE
(1T3T5T6T7-8T-11T)



- 4 • BONBON DE CHOCOLAT
OUVRE-TOI
Nougatine & Praliné Sésame
(1T3T5T6T7-8-9T-10T-11T)



- 5 • CHOCOLAT BLOND
(1T3T5T6T7-8T-11T)



- 6 • BONBON DE CHOCOLAT
ENORA
Praliné blé noir
(1T3T5T6T7T8-11T)



- 7 • NOUGATINE MOGADOR
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 8 • CROQUANT LAIT
AU PRALINÉ COCO
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 9 • MENDIANT CHOCOLAT BLOND
(1T3T5T6T7-8-11T-12T)



- 10 • BONBON DE CHOCOLAT
MATHILDA
Praliné amande & zestes de citron
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 11 • CROQUANT AU PRALINÉ
CHOCOLAT NOIR
(1T3T5T6T7T8-11T)



- 12 • BONBON DE CHOCOLAT
ARABEILA
Praliné noisette & pâte de fruits
à la banane et au gingembre
(1T3T5T6T7-8-11T-12T)



- 13 • BONBON DE CHOCOLAT
INFINIMENT PRALINÉ NOISETTE
(1T3T5T6T7T8-11T)



- 14 • NOUGATINE ISPAHAN
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 15 • MENDIANT CHOCOLAT AU LAIT
(1T3T5T6T7-8-11T-12T)



- 16 • CROQUANT AU PRALINÉ
CHOCOLAT BLOND
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 17 • NOUGATINE
CHOC CHOCOLAT
(1T3T5T6T7-8-9T-10T-11T)



- 18 • BONBON DE CHOCOLAT
ACAJOU
Praliné noix de coco & pâte
de fruits au fruit de la Passion
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 19 • BONBON DE CHOCOLAT
MACARON PRALINÉ NOISETTE
(1T3-5T6T7T8-11T)



- 20 • CROQUANT NOIR
AU PRALINÉ PISTACHE
(1T3T5T6T7-8-10T-11T)



- 21 • CHOCOLAT AU LAIT
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 22 • BONBON DE CHOCOLAT
INFINIMENT PRALINÉ MAÏS
(1T3T5T6T7-8-10T-11T-12T)



- 23 • NOUGATINE
INFINIMENT CARAMEL
(1T3T5T6T7-8-11T)



- 24 • BONBON DE CHOCOLAT
INFINIMENT PRALINÉ PÉCAN
(1T3T5T6T7-8-9T-10T-11T-12T)

INFORMATIONS ALLERGÈNES Les chiffres présents à côté de chaque chocolat vous permettent d'identifier les allergènes directement présents dans la recette ou sous forme de traces éventuelles (T) : 1 : Gluten - 2 : Crustacés - 3 : Œufs - 4 : Poissons - 5 : Arachides - 6 : Soja* (sans OGM) 7 : Lait - 8 : Fruits à coque - 9 : Céleri - 10 : Moutarde - 11 : Graines de sésame - 12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg - 13 : Lupin - 14 : Mollusques. *Tous nos chocolats contiennent du soja sous forme de lécithine.

INFORMATION ABOUT ALLERGENS The figures noted next to each chocolate allow you to identify the allergens directly present in each recipe or that may be present as traces (T): 1: Gluten 2: Crustaceans 3: Eggs 4: Fish 5: Peanuts 6: Soybean* (GMO-free) 7: Milk 8: Nuts 9: Celery 10: Mustard 11: Sesame seeds 12: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 13: Lupin 14: Molluscs. *All our chocolates contain soya under the form of lecithin.

©PIERRE HERMÉ GROUPE 2023. Tous droits réservés. Sous réserve de disponibilité. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

