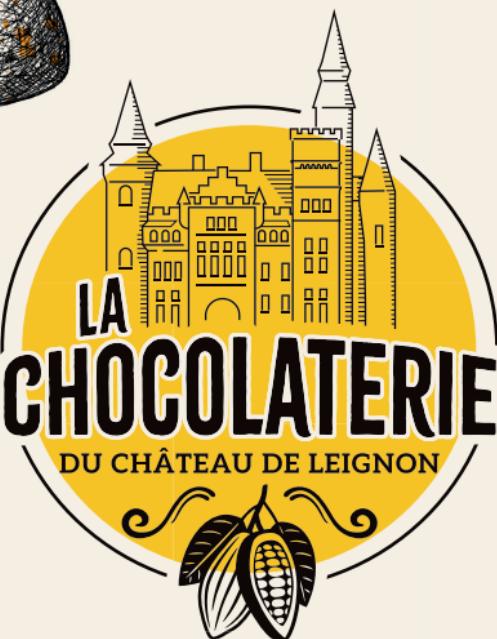


ATELIER-BOUTIQUE
OUVERT
du mardi au samedi
10H - 18H

Rue du Sacré-Coeur 1
5590 Leignon



ENTRE TRADITION & INNOVATION GOURMANDE...

Rendez-vous visite dans notre atelier niché **au cœur du domaine enchanteur du château de Leignon.**

Depuis notre boutique, laissez-vous captiver par le savoir-faire de nos **chocolatiers-confiseurs, Jérôme et Raphaël**, à l'œuvre dans leur atelier.

Lorsque vous dégustez nos pralines, ce n'est pas seulement **du chocolat de qualité** que vous savourez...

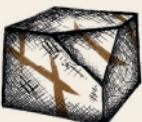
Ce sont des **recettes aux goûts qui rassemblent**, mais aussi **des touches de créativité audacieuse qui surprennent** et enchantent les palais les plus exigeants.

Chaque bouchée est une **invitation à partager des instants précieux, à raviver des souvenirs chaleureux et à explorer des émotions nouvelles et inoubliables.**

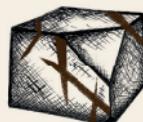
WWW.LEIGNON.COM



GANACHE SIGNATURE
NICARAGUA 65%



GANACHE ORIGINE
GUATEMALA 78%



GANACHE ORIGINE
MADAGASCAR 70%



PRALINÉ NOISETTES



PRALINÉ CROUSTILLANT



PRALINÉ AMANDES



PRALINÉ SÉSAMÉ



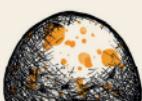
PRALINÉ COCO



PRALINÉ PÉCAN



CARAMEL BEURRE SALÉ
NOIR



CARAMEL BEURRE SALÉ
LAIT



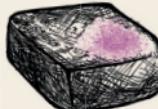
CARAMEL PASSION



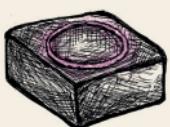
GANACHE CAFÉ



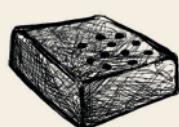
GANACHE SANCHO GRUÉ



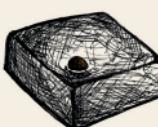
GANACHE CASSIS



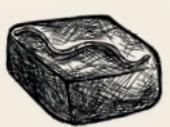
GANACHE FRAMBOISE



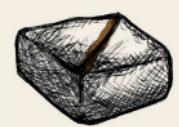
GANACHE CARDAMOME



GANACHE VANILLE



GANACHE RHUM VIEUX



GANACHE THÉ CHAI



GANACHE STOUT

Pralines confectionnées dans un atelier qui utilise du gluten, des œufs, des fruits à coque, du sésame, du lactose et du soja.



lactose



lecithine de soja



sésame



fruits à coque



gluten