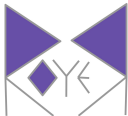


Classé parmi les 12 meilleurs de France au Salon du Chocolat de Paris

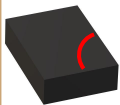


Nicolas Royer - Chocolatier

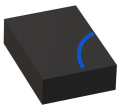


- FOUGÈRES -

Ganaches au chocolat noir



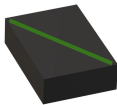
Origine
Venezuela



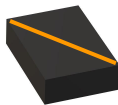
Origine
Guatemala



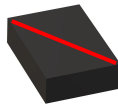
Origine
Vietnam



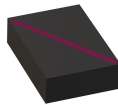
Menthe °



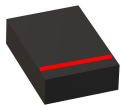
Kalamansi
*agrumes aux notes
de citron et
mandarine*



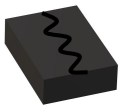
Fruits rouges



Tonka *



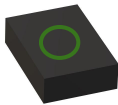
Poivre *
Kampot rouge
du Cambodge



Café
de la
Brûlerie du Castel



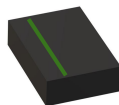
Miel 
Abeilles Fougeraises



Verveine
Citronnée °



Praliné
Croquant
Amande/Noisette
Crêpe dentelle



Baileys



Ananas Coco
Rhum
(Clairin Sajous)

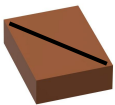


Miel de Mr Patin - Apiculteur

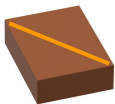
(°) Les Tisanes d'Anaïs

(*) Epices Roellinger

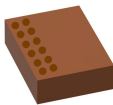
Ganaches au chocolat lait



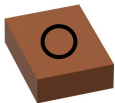
Vanille *
Gousses de Madagascar



Fruit de la passion



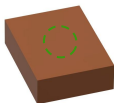
Praliné Croquant
Amande/Noisette
Crêpe dentelle



Epices *
Poivre noir, Vanille,
Cannelle

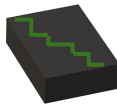


Caramel au Beurre salé

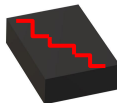


Citron vert - Basilic °

Les Pralinés



Praliné Noisette
du Piémont AOP



Praliné Amande
Valencia



Praliné Cacahuète



Praliné Noix de Coco

Nous fabriquons nos chocolats à partir de matières premières d'exception.
Le goût des produits issus de producteurs locaux sélectionnés,
d'une culture biologique et raisonnée.

“Artisan du Goût”
selon le



“Chocolatier de Génie”
selon le



“Artiste du Chocolat”
selon le



Visitez la chocolaterie



A conserver dans un endroit frais et sec entre 16 et 18°C.
Pour apprécier au mieux les chocolats,
nous vous conseillons de les consommer dans les 3 semaines qui suivent leurs achats.

www.nicolasroyerchocolatier.com



Nicolas Royer Chocolatier

Nous sommes très heureux d'avoir reçu
l'Award de la Recherche
qui nous a été remis lors du Salon du Chocolat
de Paris.

Après avoir goûté nos chocolats, voici leur
commentaire :

_ Indiscutablement l'une des meilleures
adresses chocolatées en France !

Nicolas Royer maîtrise son art : la présentation
est parfaite, soignée et élégante, les ganaches
sont parfaitement réalisées, les ingrédients
sont présents sans dénaturer la cacao qui
revient toujours en fin de dégustation.

Et quelle belle réussite au niveau des saveurs !

Nicolas Royer Chocolatier

“Chocolatier de Génie”

*selon le Club des Croqueurs de Chocolat
à Paris en 2016*

“Artiste du Chocolat”

selon le Gault & Millau depuis 2018

“Artisan du Goût”

selon le Petit Futé



10, rue Nationale
35300 FOUGERES
02 99 94 14 38

www.nicolasroyerchocolatier.com



Nicolas Royer - Chocolatier

