

COMMANDE EN LIGNE
SUR NOTRE SITE INTERNET :
www.signouret-chocolatier.fr
contact@signouret-chocolatier.fr
@f chocolaterie.signouret

LES CHOCOLATERIES
GAP : 04 92 23 51 58
79 avenue Jean Jaurès - 05 000 Gap
GRENOBLE : 04 76 27 71 90
3 rue de Strasbourg - 38 000 Grenoble
MARSEILLE : 04 96 22 27 90
201 rue d'Endoume - 13 007 Marseille
AIX-EN-PROVENCE : 04 42 21 40 06
19 rue Mignet - 13 100 Aix-en-Provence

À consommer
de préférence
avant le :

18°
15°

MAÎTRE ARTISAN

ANNE - LISE
SIGNOURET

CHOCOLATIER

NOS CHOCOLATS
GAP • GRENOBLE
MARSEILLE • AIX-EN-PROVENCE

MAÎTRE ARTISAN
ANNE - LISE
SIGNOURET
CHOCOLATIER

Comme nous sommes une équipe passionnée, nous créons des nouveautés régulièrement.

Si vous découvrez un décor de chocolat qui n'est pas sur notre dépliant : laissez vous tenter par la gourmandise...

La surprise fera le reste !

Toutes nos recettes sont fabriquées artisanalement avec du chocolat 100 % pur beurre de cacao.

Légende allergènes :

Arachide

Fruits à coque

Gluten

Lait

Sésame

Soja

NOS SPÉCIALITÉS
Les créations de la Maison

IKABANA

Création unique pour la Maison Signouret, 65% de cacao. Ganache noire fruitée grâce aux cacaos du Brésil, Saint Domingue et Grenade. Chocolat raffiné et équilibré, réalisé sur-mesure.

ANALILA

Création unique pour la Maison Signouret, 42% de cacao. Ganache grand cru, pure origine Madagascar, Analila est notre chocolat signature, puissant et très cacaoté.

ARGOUSIER

Ganache unique au goût puissant de l'argousier et du chocolat noir sur un praliné craquant amandes noisettes.

MIEL

Ganache primée au Salon du Chocolat (Paris). Enrobée en chocolat noir ou lait, elle marie un puissant miel de châtaignier de notre apiculteur du Champsaur à la douceur du chocolat.

NOS GANACHES NOIRES
Grands crus

VÉNÉZUÉLA

Pure origine Vénézuéla, corsée et puissante, 72% de cacao.

PALET OR

Assemblage de grands crus, élégante amertume, 70% de cacao.

ÉQUATEUR

Pure origine Équateur, notes boisées et florales, 66% de cacao.

BRÉSIL

Pure origine Brésil, douce acidité, 62% de cacao.

PÉROU

Pure origine Pérou, fruitée et onctueuse, 63% de cacao.

Fruitées et parfumées

JARDIN DES REINES

Ganache noire très parfumée : infusion pomme, cannelle et amandes caramélisées.

CASSIS

Alliance gourmande de la purée de cassis de Bourgogne et du chocolat noir.

MENTHE

Ganache au chocolat blanc infusé dans la menthe fraîche.

CAFÉ

Infusion de café 100 % arabica, gourmande et corsée
Torréfaction Maison.

PISTACHE

Ganache au chocolat blanc et à la pistache.

ROMARIN

Mariage subtil entre le chocolat noir et le romarin de notre jardin.

PIMENT D'ESPELETTE

Ganache noire douce et subtilement relevée au Piment d'Espelette AOC.

VIOLETTE

La douceur de la violette se marie au chocolat noir pour vous faire découvrir une ganache florale surprenante.

NOS GANACHES LAIT

HAÏTI

Ganache grand cru, 50% de cacao. Découvrez un chocolat au lait très puissant et cacaoté, issu d'un terroir fruité et aromatique des Caraïbes.

CARAMEL

Ganache subtilement caramélisée et fondante.

FRAMBOISE

Une purée de framboise et un chocolat au lait onctueux vous révéleront un mélange de saveurs gourmandes et fruitées.

JARDIN SUSPENDU

Mariage de chocolat et d'une infusion fruitée à la pomme, hibiscus, bergamote et mangue.

CITRON FEMMINELLO

Ganache fruitée qui allie la douce acidité du citron jaune IGP de Sicile. Enrobée en chocolat noir ou lait.

PASSION

Mélange du chocolat et de la purée exotique du fruit de la passion. Enrobage noir ou lait.

RÉGLISSE

Une ganache tendre au chocolat au lait et à la réglisse qui nous rappelle des souvenirs de notre enfance.

NOS CREATIONS PROVENCALES

LAVANDE

Un chocolat qui ne vous laissera pas indifférent. La lavande bio des montagnes de la Drôme Provençale, infusée dans le chocolat vous surprendra forcément. Tentez l'expérience !

PROVENCE

Pour faire honneur à la Provence, si chère à Anne-Lise, nous avons créé un chocolat unique : exquise pâte de calisson traditionnelle enrobée de nos chocolats signatures, Ikabana et Analila.

NOS PRALINÉS MAISON

Tous nos pralinés sont fabriqués Maison. Nous sélectionnons avec soins nos fruits secs pour des créations gourmandes et uniques.

Enrobés en chocolat noir ou lait

FEUILLETINE

Praliné croustillant amandes-noisettes, mélangé à une fine crêpe dentelle.

SÉSAME

Praliné au sésame doré maison. Doux et gourmand, il est juste caramélisé et mélangé à notre chocolat au lait 39% de cacao.

PÉCAN

Praliné feuilleté à la noix de pécan.

CRAQUANT

Praliné croustillant aux amandes et noisettes caramélisées.

NOISETTE

Praliné gourmand aux noisettes grillées du Piémont.

CACAHUÈTE

Praliné craquant à la cacahuète grillée.

GIANDUJA

Chocolat ultra fondant, mariant notre pâte de noisette maison finement broyée au chocolat au lait onctueux.

MAÏS GRILLÉ

Praliné croustillant au maïs grillé.

SPÉCULOOS

Praliné feuilleté à la pâte de spéculoos gourmande. Enrobage en chocolat au lait.

FONDANT

Praliné fondant, 55% de noisettes et amandes.

NOIX DE COCO

Praliné croquant aux saveurs exotiques de noix de coco.

CAFÉ

Praliné maison, dédié aux amateurs de café. Puissance et craquant très prononcés.

INGRÉDIENTS

Chocolat noir de couverture : Ikabana® 65% de cacao minimum : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

Chocolat au lait de couverture : Analila® 42% de cacao minimum : fèves de cacao de Madagascar, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA).

Chocolat blanc : 35% de beurre de cacao minimum : sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

Ganaches chocolat (noir ou lait) : crème, sucre, beurre et en fonction des saveurs : purées de fruits, café, réglisse, thés, miel, pâte de pistache et d'amande, plantes aromatiques : lavande, menthe, romarin.

Pralinés : sucre, amandes, noisettes, chocolat (noir ou lait), beurre de cacao et en fonction des saveurs : feuilletine, pâte de spéculoos, noix de coco, pécan, cacahuètes, noix, noisettes du Piémont, maïs grillé, sésame, grains de café.

Présence possible de gluten, d'arachides, et protéines d'œuf.

Tableau nutritionnel

Énergie (kJ)	1976
Énergie (kcal)	476
Lipides	35
Acides Gras Saturés	21
Glucides	32
Sucres	27
Protéines	5
Sel	0,75

D'un assortiment de chocolats pour 100 gr

LA MAISON SIGNOURET
GAP • GRENOBLE • MARSEILLE
AIX-EN-PROVENCE

En présage de l'amour qui allait me lier à la future Chocolaterie Signouret, notre première boutique de Gap a ouvert avant la St. Valentin, en février 2014.

Aujourd'hui, cette entreprise familiale, est devenue une

« Maison » avec quatre boutiques : la maison mère avec le laboratoire de fabrication à GAP, puis à GRENOBLE (octobre 2018), MARSEILLE (mars 2022) et AIX-EN-PROVENCE (novembre 2024).

Quatre villes et une passion : le chocolat !

La Chocolaterie Signouret, c'est pour moi une vraie Maison. C'est un endroit où le travail nous procure du plaisir, où l'on aime se retrouver et vous accueillir. Mon équipe est à l'image de nos chocolats : authentique et chaleureuse !

Notre désir : vous inviter à voyager avec nous et vous partager notre passion.