

# Le Chocolat est un Art



Artisan Créateur passionné, Christophe Tafforeau met tout son talent et sa sensibilité gourmande à l'élaboration de nouveaux goûts. Ses recettes surprenantes explorent toutes les facettes du cacao d'exception, sélectionnés à partir de grands crus d'Amérique Latine pour le plus grand bonheur des gourmets. Il vous invite à fondre de plaisir en dégustant ses chocolats et pâtisseries...

Trophée de l'Exotisme - 2008  
Trophée de la Qualité  
et du Design - 2007  
Salon du Chocolat de Lyon  
Champion de France  
des desserts - 1990  
Ancien chef pâtissier  
du Palace Meurice à Paris



# CT

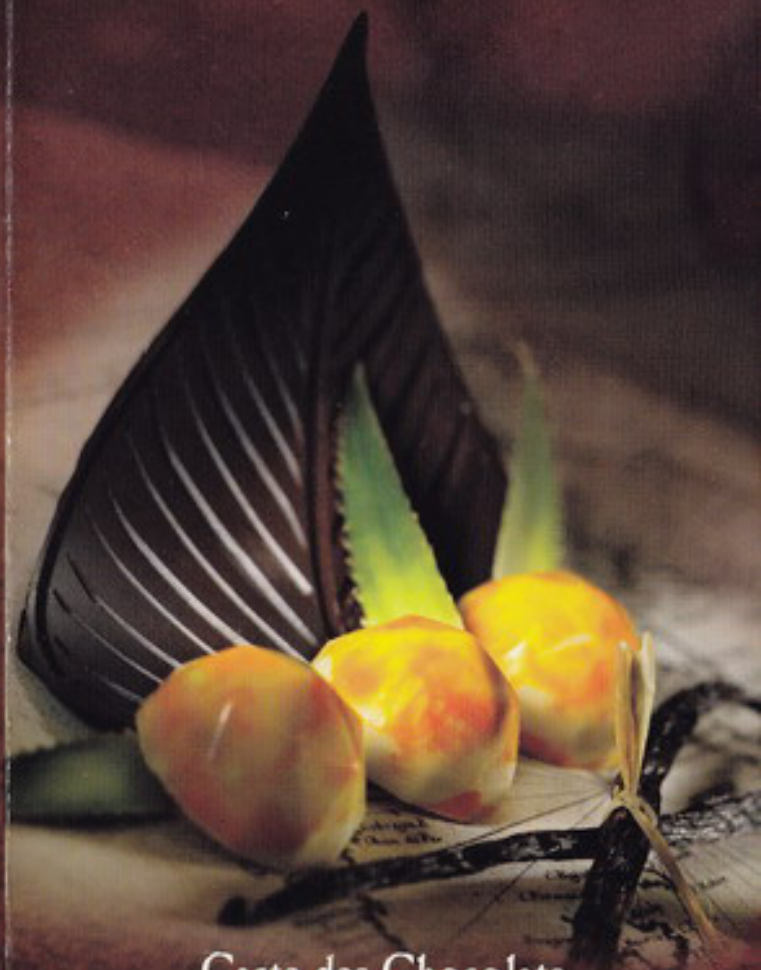
Nous vous conseillons  
de conserver les chocolats  
à l'abri de la lumière à une  
température de 18°C et de  
les consommer dans le mois.  
Tous nos chocolats sont  
fabriqués maison, pur beurre  
de cacao, garanti sans OGM.



*Chocola' Thé*  
*Chocolatier - Pâtissier - Salon de thé*

20 rue de la République  
73200 Albertville - Tél. 04 79 32 31 51  
[www.chocola-the.com](http://www.chocola-the.com)  
[christophe.tafforeau@wanadoo.fr](mailto:christophe.tafforeau@wanadoo.fr)

# Chocola' Thé



Carte des Chocolats



## Ganaches Fruitées



Citron



Ananas coco



Framboise



Cerise griotte



Banane



Fruit de la passion



Menthe fraîche



Basilic frais

## Noirs intenses



Palets or



Pure Plantation 70%

## Epices du Monde



Gingembrettes



Yogi tea sésame



Cardamome



Cannelle



Piment d'espelette



Anis étoilé



Gingembre frais



Poivre Sechuan



Thym frais



Réglisse

## Spécialités



Thé earl grey



Café arabica



Pralinés maison



Bouchons pralinés maison



Caramel au sel de Guérande



Amandes craquantes



Mendiants



Citronnettes



Orangettes



Tranches d'orange