



Brochure
Gourmande

Vincent
& Maxime
Dallet

Vincent Dallet, le chocolat sur le bout des doigts.

Installé à Epernay depuis 27 ans et à Reims depuis 11 ans, Vincent Dallet n'en finit pas de régaler les amateurs de chocolat et de douceurs sucrées. Il marche à « l'excellence », s'inspire de sa région, apprend et transmet en permanence, et cultive son âme d'artisan du goût, d'artiste...

Artisan pâtissier, chocolatier. Vincent Dallet revendique l'expression, qu'il veut synonyme d'excellence. Une excellence qui a toujours constitué son « moteur ».

Il est passé par les meilleures maisons et auprès des plus grands chefs (Georges Blanc, Gabriel Paillason, Michel Guérard, Jacques Maximin, Gérard Boyer...) lors de sa formation, avant de prendre pignon sur rue et de faire profiter de ses talents à une clientèle exigeante.

Depuis, la liste des prix et récompenses obtenus par Vincent Dallet est longue comme un jour sans... chocolat.

Vincent Dallet promet également une pâtisserie aux grands classiques revisités.



Tradition, Création, Émotion...

Et s'il avoue quant à lui un faible pour les pièces montées, des réalisations sur-mesure, c'est que cette spécialité lui permet de donner libre cours à son inspiration artistique. D'ailleurs, tout un chacun peut profiter de son expertise grâce à son École du Chocolat qui initie les amateurs à tous ses secrets ou presque. Mais, bien entendu, rien ne remplace vraiment une visite dans ses magasins d'Epernay et de Reims...



Pâtisseries

Nos pâtisseries

Des saveurs franches et raffinées, d'attrayants contrastes de textures font le caractère, de la pâtisserie Vincent & Maxime Dallet.

Des entremets, des tartes, des cakes, des macarons, des desserts individuels ou familiaux, vous trouverez à la fois des classiques revisités, comme des créations modernes et inventives. Tradition, création, émotion...



Gavotte

Mousse chocolat, praliné croustillant à la gavotte (crêpe dentelle Bretonne), meringue noisettes et entouré de copeaux de chocolat noir.

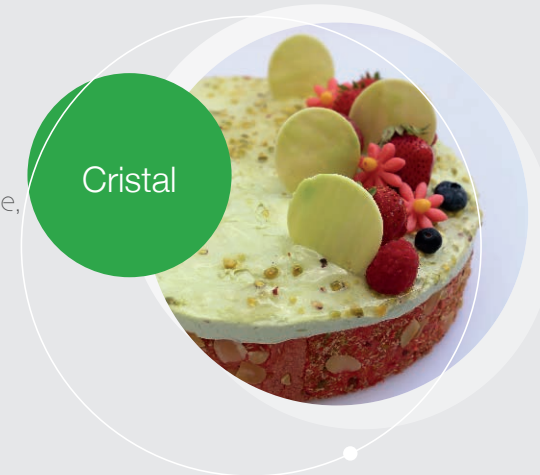
- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8, ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)



Andapa
sans gluten

Biscuit au "Biscuit Rose" et fruits secs, compotée de pêches et d'abricots au Miel de la Champagne, crémeux à la pistache, pain de Gène pistache.

- Individuel
- Disponible en 4 ou 6 personnes
- Selon la saison



Cristal



Jivara

Crémeux Jivara (chocolat au lait), petites framboises, mousse au chocolat au lait, biscuit madeleine, glaçage lait.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon la saison

Biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat noisette, mousse chocolat et ganache montée.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)



Millénium

Un biscuit amandes et fruits secs, une mousse vanille au Champagne, fraises des bois et morceaux de pêche.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)

A round cake with a pinkish-red frosting, topped with fresh strawberries, raspberries, blueberries, and small round pastries.

Clairefontaine

Parfait Champagne rosé, marmelade de fraises, framboises et pêches, biscuit à la pistache.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, ou 8 personnes
- Selon saison

A dark chocolate cake with a decorative top of chocolate shavings and fresh fruit like oranges and lemons.

Carte Noire

Un léger biscuit Sacher (amandes et oranges) sous une mousse au chocolat Araguani 72%, garnie d'une crème brûlée orange.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison

A dark chocolate cake with white frosting, decorated with chocolate shavings and fresh raspberries.

Plaisir des Étoilés

Sur un sablé, mousse au chocolat Saint Domingue, une mousse chocolat blanc, une marmelade de mûres et framboises, mascarpone.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison

A round cake with a golden-brown top, decorated with fresh pears and a small chocolate shavings decoration.

Charlotte Chocolat aux Poires Williams

Une mousse aux poires Williams, dés de poires, biscuit à la cuillère cacao, mousse chocolat.

- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison

A round cake with a yellow frosting, decorated with fresh raspberries, strawberries, and a small chocolate shavings decoration.

Cyrano

Mousse citron, compotée de 4 fruits rouges, biscuit au citron, sablé croustillant.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison

A round cake with a pink frosting, decorated with fresh raspberries and a small chocolate shavings decoration.

Macaron aux Framboises

Macaron aux amandes, crème Madame à la vanille, framboises (en saison).

- Individuel
- Disponible en 4 ou 6 personnes
- Selon saison



Baba
Champenois

Baba bouchon aromatisé à la Fine de Marne, chantilly coulante à la vanille.

- Individuel

Sous une pâte feuilletée, accompagnée de petits choux caramélisés à la vanille, découvrez une crème chantilly, ou une crème Chiboust à la vanille.


- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes



Saint
Honoré

Fond de pâte sablée, garni de framboises, myrtilles, mûres accompagné d'une crème légère à la vanille.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison



Soufflé aux
fruits



Equinoxe

Crémeux à la vanille, marmelade de fraises, framboises et poires, biscuit aux amandes.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison

Un parfait vanille Bourbon, cocktail de fruits (cerises, ananas, poires, mangues, pommes), biscuit macaron.

- Individuel
- Disponible en 4, 5, 6, 8, ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)



Mozaïc

Un biscuit macaron, mousse mascarpone (fromage blanc italien), petites framboises.

- Individuel
- Disponible en 4, 5, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)



Tiramisu
framboises



Camaieu

Mousse chocolat pur Manjari, crème brûlée vanille de Madagascar, nougatine tendre pralinée et glaçage chocolat caramélisé.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes



Charlotte aux fruits rouges

Mousse aux 4 fruits rouges, biscuits roses, crème brûlée à la vanille, fruits frais.

- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison

Pâte feuilletée caramélisée
Crème «Madame» Vanille Bourbon.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes

Millefeuille



Une mousse aux mûres et framboises sur une génoise entourée de copeaux de chocolat blanc,

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)
- Selon saison

Baccara



Saint-Cyr

Une meringue noisettes, une mousse pralinée croquante et un parfait vanille Bourbon.

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes



Délice abricot

Parfait abricot, parfait vanille au muscat, compotée d'abricots et nougatine aux noix,

- Individuel
- Disponible en 4, 6 ou 8 personnes
- Selon saison



Dacquoise aux fraises

Un dacquoise aux amandes (biscuit macaron), crème vanille et fraises. Uniquement en fin de semaine et pendant la saison des fraises,

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8, ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)
- Selon saison



Figaro

Mousse Chocolat Manjari, gelée de griottes, mousse poire, biscuit Joconde aux noisettes.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 Personnes (jusqu'à 50 p.)
- Selon saison

Biscuit amande, ganache chocolat noir et ganache moka. Un classique de la pâtisserie française,

Opéra

- Individuel

- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p.)



Mousse au chocolat blanc, biscuit aux amandes, une crème brûlée au romarin et petites framboises.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, ou 8 personnes
- Selon saison



Ivoire



Casse Noisettes

Dacquoise aux Noisettes du Piémont, mousse chocolat mi-amer, mousse chocolat lactée au praliné, noisettes caramélisées.

- Individuel
- Disponible en 4, 6, 8 ou 10 personnes (jusqu'à 50 p. en carré)

Tartes



Version «Gourmandes»

- Tarte macarons exotiques
Pâte sablée, compote ananas mangues, mousse coco, macarons assortis.
- Tarte Normande
Fond de pâte feuilletée, garni de crème d'amandes, et de pommes flambées.
- Tarte Alsacienne
Fond de pâte feuilletée, garni de crème d'amandes, et de pommes flambées, le tout recouvert d'un délicieux Streusel croquant.
- Tarte crème brûlée framboises
Fond de tarte sablée, crème brûlée vanille, framboises.
- Tarte Mère Blanc
Fine pâte fondante au beurre, recouverte de tranches de pommes confites.
- Tarte Plougastel aux pommes
- Tarte Plougastel aux fruits de saison



Nos tartes sont disponibles en parts individuelles, 4, 6 ou 8 p.



Tartes

Version «Fruitées» selon saison

- Tarte aux fraises aux éclats de pistaches
- Tarte aux framboises
- Tarte aux cerises
- Tarte ananas
- Tarte au citron
- Tarte aux pommes
- Tarte aux abricots
- Tarte aux quetsches
- Tarte poires Bourdaloue
- Tarte mirabelles
- Tarte Tatin aux pommes



Macarons

Nos macarons

Véritable phénomène de la pâtisserie, le macaron est devenu aujourd'hui le petit choucho des gourmands les plus exigeants.

Entre ses deux coques se renferme toute une palette de saveurs savamment orchestrées par Vincent & Maxime Dallet.

Version «Sucrés»

- Macaron Biscuit Rose
- Macaron C.B.S (caramel beurre salé)
- Macaron Champagne Rosé
- Macaron Chocolat
- Macaron Citron
- Macaron Fraise
- Macaron Framboise
- Macaron Maca'Bulles
- Macaron Moka
- Macaron Noisette
- Macaron Pistache
- MacaRose®
- Macaron Tagada
- Macaron Vanille

ÉPHÉMÈRES (selon saison)

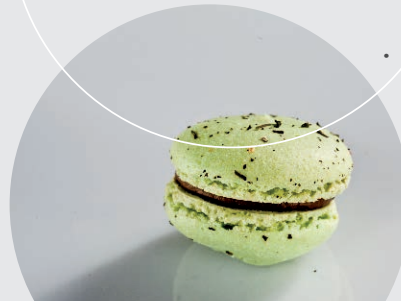
- Macaron Amande
- Macaron Agrumes
- Macaron Cassis
- Macaron Dragées
- Macaron Épices
- Macaron Exotique
- Macaron Litchi
- Macaron Groseille
- Macaron Muguet
- Macaron Marron
- Macaron Réglice
- Macaron Thé Vert
- Macaron Verveine
- Macaron Violette

Version «Salés» (sur commande)

- Macaron Foie Gras
- Macaron Guacamole
- Macaron Légumes du Soleil
- Macaron Tapenade d'Olive
- Macaron Tomate



Macarons



A close-up photograph of an ice cream display. In the foreground, there are two metal trays. The one on the left contains a light-colored ice cream with a red stick. The one on the right contains a yellow ice cream topped with chocolate chips. In the background, there is a tray of red ice cream with blackberries and another tray with a white ice cream. A white circular graphic with a thin white border is overlaid on the left side of the image, containing the text.

Glaces
& Desserts
Glacés

NOS GLACES AUX PARFUMS VARIÉS

PARFUMS :

Abricot, Banane, Biscuit Rose, Caramel, Caramel Beurre salé, Citron, Chocolat, Coco, Exotique, Fraise, Framboise, Fruit des Bois, Griotte, Macaron, Pistache, Praliné, Sorbet Champagne, Straciatella, Vanille, Guimauve, Cappuccino...

PARFUMS DE SAISON OU ÉPHÉMÈRES :

Fraise basilic, Groseille, Orange Sanguine, Menthe Fraîche, Pomme Verte, Pomme cidre, Abricot/romarin, Ananas, Fromage Blanc /Cerises.

Venez découvrir tous les parfums disponibles dans nos boutiques

Disponible en Barquette de 50 cl, 75 cl , 100 cl sur commande selon parfum,





NOS ENTREMETS GLACÉS (sur commande 72h minimum à l'avance)

Méridional

Sorbet quetsche, griottine, sorbet orange sanguine.

Triomphe

Sorbet poire, glace caramel, nougatine, dacquoise noisettes.

Mogador

Sorbet fruits des bois, sorbet fruits exotiques, dacquois.

Tentation

Sorbet fraise, sorbet abricot, fraises confites, dacquois.

Cardinal

Sorbet fraise, glace vanille, meringue dacquoise.

Poire Belle-Hélène

Sorbet poire, glace chocolat, dacquoise noisettes.

Vacherin

Meringue blanche, glace vanille, sorbet fraise, ou framboise, ou chocolat.

Rubis

Sorbet framboise, glace vanille, meringue dacquoise.

La Maison Dallet vous accompagne dans tous vos moments de bonheur, intimes et privilégiés...

Mariages, baptêmes, communions, célébrations...

Nous vous proposons toute une gamme de pièces montées, croquembouches, et compositions sucrées, du classique, à la plus moderne des créations...

LES CROQUEMBOUCHES

De la pyramide la plus simple aux croquembouches ornés de fleurs, ou de décors en sucre d'art, vous trouverez dans nos créations le modèle le plus approprié à votre événement...



LES PIÈCES MONTÉES MACARONS

Moelleux, croquants, fondants, présentés en pyramides ou en colonnes, les macarons, déclinés au parfum de votre choix, sont à picorer du bout des doigts.

Devis sur rendez-vous.



LES CASCADES, WEDDING CAKE

Du petit gâteau d'anniversaire entre amis, à la plus grande des cascades, telle la fontaine d'entremets et de fruits frais, vous trouverez toujours un décor à votre goût.

Weeding-cake de 16 à 250 personnes. Devis sur rendez-vous.

LE SUR-MESURE

Pour toute demande particulière, qu'il s'agisse d'une décoration particulière, d'un parfum, ou d'un souhait très précis, contactez-nous pour demander un devis personnalisé.



Spécialités



Chocolats
& tablettes

• **CHUAO – 75% de cacao**

La noblesse du Criollo à l'état pur, le must des cacao en provenance du Vénézuéla, le Chuao a des arômes de fruits secs, amandes, miel et vanille.

• **APUMIRAC – 75% de cacao**

En provenance du Pérou, dans la vallée de l'Apumirac, cacao aux notes florales, caramel et crème de lait, avec des notes aromatiques très délicates et discrètement acidulées.

• **COUP DE CŒUR – 90% de chocolat**

MADAGASCAR – SAINT DOMINGUE – EQUATEUR

Une découverte, une rencontre, une création, un instant de bonheur, en fait que du plaisir.

• **TANZANIE – 75% de chocolat**

Un cacao d'une toute petite production, mais la force de l'Afrique à lui seul.

• **ARAGUANI – 72% de chocolat**

Un cacao au goût et à l'amertume exceptionnels, très long en bouche, avec des notes de réglisse, de raisins secs, de châtaignes.

• **ÉQUATEUR – 70% de chocolat**

Un cacao de variété Forastero, de type Arriba Summer Supérieur, aux arômes de sous bois, de thé et de tabac.

• **VÉNÉZUELA – 70% de chocolat**

Cacao de variété Criollo, cultivé au nord du Venezuela, il a des qualités aromatiques exceptionnelles, d'épices, de thé, de fleurs, et une très grande longueur en bouche.

• **GUANAJA – 70% de chocolat**

D'une remarquable longueur en bouche, la puissance pure.

• **MADAGASCAR – 70% de chocolat**

Un cacao qui s'impose par sa puissance aromatique et sa longueur en bouche.

• **ST DOMINGUE – 70% de chocolat**

Un cacao de variété Trinitario, notes de réglisse, de poivre de muscade. Un chocolat d'une grande pureté.

• **HAÏTI INAYA – 75% de chocolat**

• **REPUBLIQUE DOMINICAINE – 74% de chocolat**

• **NOIR CAFÉ – 70% de chocolat**

• **CUBA – 70% de chocolat**

Un cacao au goût épicé, légèrement fumé.

• **CARAÏBES – 66% de chocolat**

Un cacao au goût rond et subtil, souple et parfumé, aux notes de fruits secs et amandes grillées.

• **MANJARI – 64% de chocolat**

Assemblage de fèves Criollos et Trinitarios, cacao en provenance de Madagascar, aux arômes de petits fruits rouges, avec une légère acidité fraîche et persistante.

• **NOIR NOISETTES – 70% de chocolat**

Un chocolat aux arômes intenses de cacao, mélangé à des éclats de noisettes légèrement grillées.

• **NOIR AMANDES – 70% de chocolat**

Un cacao aux notes d'épices, de thé, de fleurs, associé à de petits raisins secs. Un délice.

• **NOIR ORANGES CONFITES – 70% de chocolat**

La subtilité d'un chocolat, une magnifique longueur en bouche, associé aux écorces d'orange.

• **NOIR PÉTILLANT – 70% de chocolat**

Un cacao «Caraïbes», associé à des notes pétillantes, mon clin d'œil au Champagne. Un chocolat qui pétille... magique !!!

• **NOIR DIÉTÉTIQUE – 54% de chocolat**

Un cacao noir, totalement sans sucre.

• **NOIR PISTACHE – 70% de chocolat**

• **NOIR GINGEMBRE – 70% de chocolat**

• **NOIR MENDIANTS – 70% de chocolat**

• **NOIR PRALINÉ**

• **DULCEY – 32% de chocolat**

• **ORIZABA – 39% de chocolat**

• **LAIT DIÉTÉTIQUE – 44% de chocolat**

Une tablette de chocolat au lait, totalement sans sucre.

• **LAIT GUANAJA – 41% de chocolat**

Un chocolat au lait, le must de mes découvertes lactées.

• **LAIT JIVARA LACTÉE – 40% de chocolat**

Un chocolat lait typé, doux et cacaoté, aux notes intenses de caramel et de vanille.

• **LAIT NOISETTES – 40% de chocolat**

Un cacao «Jivara», aux notes épicées de vanille de Tahiti, mélangé à des noisettes grillées.



· **LAIT CROQUANT** – 38% de chocolat

La rondeur et la douceur d'un chocolat associées à de petites perles chocolatées de riz soufflé.

· **IVOIRE**

Une tablette de chocolat blanc, aux arômes subtils de vanille et de lait.

· **IVOIRE AU BISCUIT ROSE**

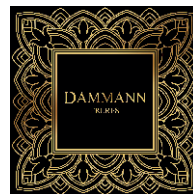
Une tablette de chocolat blanc parfumée avec nos biscuits roses maison.

Pour le plaisir d'offrir, nous vous proposons notre gamme d'écrins de bonbons de chocolats.

Ecrins de 120g – 240 g – 310 g – 450 g – 690 g et 900g.



Coin
des Thés



Selon disponibilité

NOTRE SÉLECTION DE THÉS DAMMANN FRÈRES

Thés de Ceylan

- **Ceylan (Orange pekoe) supérieur** : Thé à grandes feuilles, parfumé et léger, convient l'après-midi au five o'clock.
- **Flowery (Orange pekoe) kalleboka** : Production de F.O.P. Feuille entière à pointe dorée qui donne une liqueur plus fleurie que l'O.P.

Thés des Indes

- **Darjeeling G.F.O.P** : Thé de l'Himalaya, savant mélange de différents jardins, à consommer de préférence sans lait.
- **Assam G.F.O.P** : Belle feuille entière donnant une liqueur corsée et riche en tanin, à déguster à toute heure de la journée.

Thés de Chine non fumés

- **Keemun** : Thé léger de la province d'Anhui, se boit sans lait.
- **Mélange caravane supérieur** : Mélange de thé de Chine, très parfumé, chaud au palais, convient le soir, se boit sans lait.
- **Grand Yunnan G.F.O.P** : Thé parfumé chocolaté, très corsé, supporte un peu de lait froid. Convient au petit déjeuner.

Thés de Chine fumés

- **Impérial Or** : Meilleur O.P. et Souchong de Chine fumés.
- **Smokey Lapsang** : Thé de Chine aux feuilles très fumées, transcription de la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong.

Nos mélanges classiques

- **Strong breakfast** : Thé Assam et de Darjeeling, mélange typiquement britannique, à consommer de préférence avec du lait.

Thés Oolongs

- **Oolong Fancy (Formose)** : Thé à feuilles très grandes et semi fermentées, parfum de châtaigne, idéal le soir.
- **Oolong Caramel au beurre salé** : Notes salées-sucrées d'un arôme caramel.
- **Oolong Citrons** : Harmonie la fleur de citronnier associées à celles vives du citron doux et du citron vert.

Thés Blancs

- **Passion de Fleur** : Pétales de fleurs, huile essentielle de rose, arôme abricot et fruit de la passion.
- **Poire Marron Glacé** : La poire et le marron glacé apportent de la fraîcheur herbacée du merveilleux thé blanc Pai Mu Tan.

Thés Verts

- **Gunpowder n°1** : Thé de Chine à feuilles roulées en forme de « poudre à canon », nature, très apprécié dans le monde arabe.
- **Japon Sencha Fukuyu** : Appelé couramment au Japon le thé de l'hospitalité. Riche en vitamine C.
- **Thé à la menthe – Touareg** : Un thé vert Gunpowder, des feuilles de menthe et un arôme naturel menthe composent ce mélange parfumé et généreux.
- **Earl Grey** : Thé vert, pétales de fleurs, huile essentielle de Bergamote.
- **Bali** : Thé Sencha de Chine et vert jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse et rose.
- **Ballasord** : Thé Sencha de Chine agrémenté d'abricot, d'ananas et de prune, de pétales de roses, de fleurs de mauve et de fruits.
- **Chai** : Thé vert avec un cocktail d'épices fraîches et puissantes au fini délicatement poivré.
- **Dune d'Épices** : Mélange d'arômes pain d'épices et orange amère, écorces d'orange et pétales de fleurs.
- **Kiwi Fukuyu** : Saveur du Sencha Fukuyu enrichit de notes vives de kiwi.
- **Le Soleil Vert** : Thé Sencha de Chine. Arôme orange sanguine.
- **Macaron Cassis, Violette** : Thé Sencha aux arômes cassis, violette, macaron (biscuit, amande).
- **Mandarin Jasmin** : Thé vert parfumé au jasmin.
- **Mélange Oriental** : Thé Sencha de Chine. Arôme fruits de la passion, pêches de vigne, fraise des bois, agrémenté de morceaux de fruits.
- **1,2,3... Je m'en vais au bois** : Thé Sencha de Chine. Arômes cerise, groseille, framboise, fraise des bois et myrtille, agrémenté de morceaux de fraises et groseilles.
- **Pêche-Verveine** : Alliance entre la verveine et le parfum de pêche.

Thé Rouge

- **Roobos Cederberg** : Saveur ronde et douceâtre, infusion ayant une faible teneur en tanin.

Thés Noirs parfumés

- **Abricot** : Thés de Ceylan et de Chine non fumés, parfumés à l'abricot.
- **Agrumes** : Mélange de thés noirs mêlant citron doux, citron vert, pamplemousse, orange douce, orange sanguine, mandarine, clémentine, bergamote.

Selon disponibilité

- **Amande Amaretti** : Thés de Ceylan et de Chine non fumés, au parfum d'amandes sauvages, agrémentés de morceaux d'amandes.
- **Anichai** : Thé noir de Chine aromatisé selon une recette indienne. Epices indiennes rehaussées de morceaux de gingembre, clous de girofle, baies rouges et cardamome.
- **Citron** : Thés de Ceylan et Chine non fumés, parfumés au citron.
- **Coquelicot Gourmand** : Thé noir, pétales de fleur, arômes (coquelicot (framboise, cerise et violette), vanille, amande amère et biscuit).
- **Earl Grey Supérieur** : Composé de thés de Chine de belle qualité, bergamote, et parsemé de pointes blanches.
- **Easter Tea** : Thés de Ceylan et de Chine aux arômes chocolat, vanille et naranquilla, parsemés de pétales de roses et de bleuet.
- **Flocons d'Epices** : Thé noir, écorces d'orange, arôme pain d'épices, pétales de fleurs.
- **Fraise Gariguette** : Mélange de thés de Ceylan et Chine non fumés, parfumé à la fraise, morceaux de fraises.
- **Fruit de la Passion** : Mélange thés de Chine et Ceylan, arôme fruit de la passion et morceaux de fruits. Un thé légèrement acidulé, à la saveur tonique et rafraîchissante.
- **Goût Russe Douchka** : Mélange de thés, composé de plus belle qualité que le goût russe.
- **Jardin Bleu** : Mélange de Chine et Indes, parfumé à la rhubarbe, fraise des bois, parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.
- **Mélange Inédit** : Mélange Ceylan et Chine non fumés, parfumé agrumes (citron, orange, pamplemousse...) vanille, lavande.
- **Mélange Vénitien** : Thé des Marchands, Chine et Ceylan, parfumé à la vanille et framboise, pétales d'hélianthe et fleurs de mauve.
- **Noël à St Petersburg** : Mélange de thés de Chine non fumés et de Ceylan, arômes pomme, poire, mirabelle et pêche. Agrémenté de fruits et pétales de rose.
- **Noël à Vienne** : Thé Noir aux arômes chocolat, abricot et vanille, et agrémenté de morceaux d'ananas et d'orange.
- **Old Man Tea** : Mélange thés de Ceylan et de Chine non fumés, parfum d'automne où la noisette domine, agrémenté de raisins secs.
- **Orange Douce** : Mélange thés de Ceylan et de Chine parfumé à l'huile essentielle d'oranges douces et parsemé d'écorces d'orange.
- **Paul et Virgine** : Mélange parfumé à la vanille, cerise, caramel et fraise.
- **Pécan Pie** : Thé Noir, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache et miel), pétales de fleur.
- **Pomme d'Amour** : Mélange thés de Chine non fumés et de Ceylan, arômes pommes caramélisées rehaussés d'une pointe de marasquin, morceaux de pommes et pétales d'hélianthe.

- **Quatre Fruits Rouges** : Mélange de thés de Ceylan et Chine non fumés, parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseille.
- **Réglisse** : Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé à l'arôme réglisse.
- **Rose** : Thé de Chine parfumé à la rose de Bulgarie à savourer en accompagnement de fruits rouges ou chocolat noir.
- **Sept Parfums** : Thés de Ceylan et de Chine, parfumé à l'huile essentielle de citron, arôme bergamote, figue fraîche, fleurs de lotus et pitanga, d'écorces d'orange et pétales de rose.
- **Vanille** : Mélange de thés de Ceylan et de Chine non fumés, parfumé à la vanille et agrémenté de morceaux de vanille.
- **Violette** : Thés de Ceylan et Chine, parfumé à la violette.

LA FONTAINE AUX FRUITS

- **Fantasia** : Mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme et pétales d'hélianthe. Arôme orange sanguine.
- **Clafoutis** : Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, d'orange et d'écorces de cynorrhodon. Arôme cerise.
- **Provence** : Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, d'orange et de fleurs d'hélianthe. Arômes abricot et pêche.
- **Samba** : Mélange de fleurs d'hibiscus, morceaux d'orange de pomme et de fleurs d'hélianthe. Arômes mangue, fruits tropicaux.
- **Nuit d'été** : Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, arômes framboise, fraise et crème.

Les Tisanes

- **Tisane Bali** : Notes douces et miellées du tilleul et celles citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange d'arômes litchi, pamplemousse et pêche de vigne.
- **Tisane du Berger** : Mélange de verveine, tilleul, menthe poivrée, fleurs d'oranger et citronnelle.
- **Tisane de la Reyne** : Mélange de verveine, citron vert et fruit de la passion ainsi que des notes poivrées et gingembre.
- **Et d'autres classiques** : Tilleul ou Verveine.

THÉS GLACÉS (selon saison)

Jardin Bleu, Bali, Touareg, Pêche, Fidji, Samba.





Cocktails
Salés

Nos cocktails salés

Toutes nos pièces cocktails sont fabriquées dans notre laboratoire d'Épernay en fonction des saisons, afin de vous satisfaire pour toutes vos occasions privées ou professionnelles : apéritif déjeunatoire ou dînatoire, présentation de produits... Nous sommes à votre écoute.

Sur commande

- Canapés froids
goût subtil et raffiné (légumes, poissons, charcuterie fine...).
- Canapés foie gras
- Canapés homard
- Feuilletés chauds
- Quichettes
(lorraine, pizzas, saumon, légumes...).
- Pains Surprise
- Brioches au surimi de crabe
- Pâtés croûte 4, 6 ou 8 pers
- Gougères fromages
- Minis croustades
(ceps, fromage, bisque...).
- Minis cakes salés
(olives, tomates confites, saumon, lardons, champignons, herbes...).
- Minis sandwiches
(charcuterie, légumes, crabe, thon...).
- Minis sandwiches V.I.P.
(foie gras, saumon fumé, bayonne, crevettes grises, homard...).

• Verrines salées

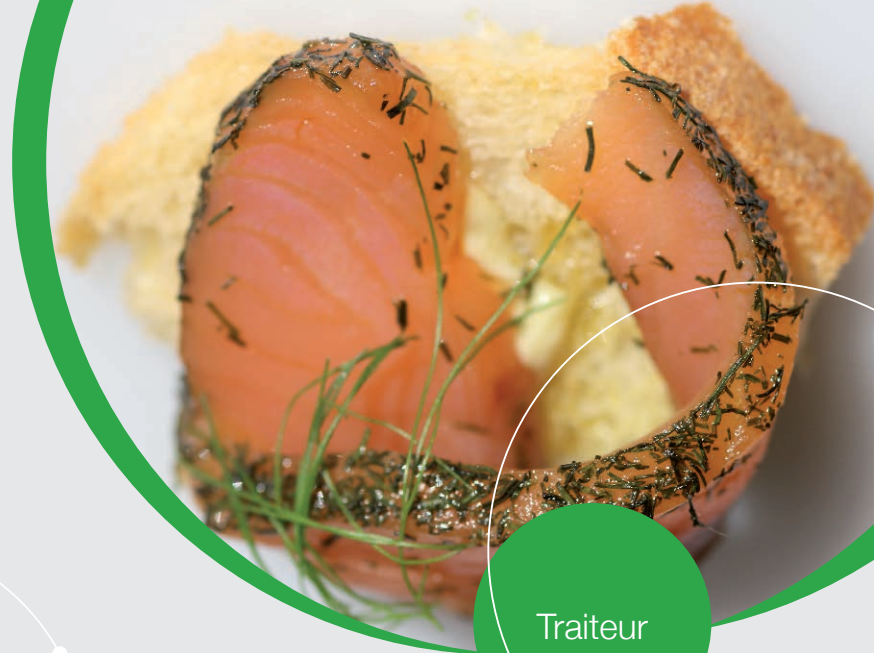
Tarifs sur demande

Selon disponibilité

- Quiche
Lorraine ou légumes
- Pizza
- Pâté croûte
- Gnocchi
- Croustade aux Ris de Veaux
- Coquille Saint-Jacques (en saison)

Traiteur

- Feuilleté au parmesan
- Croque Monsieur
- Croq' Champenois



WWW.CHOCOLAT-VINCENTDALLET.FR

chocolat.dallet@wanadoo.fr

 Retrouvez notre maison sur Facebook



MAISON DALLET PÈRE ET FILS

26 rue du Général Leclerc - 51200 EPERNAY

Tél. : +33 (0)3 26 55 31 08

MAISON DALLET PÈRE ET FILS - REIMS

47 Cours Jean-Baptiste Langlet - 51100 REIMS

Tél. : +33 (0)3 26 55 40 53

Merci de prévoir vos commandes 48/72 heures à l'avance. Certains produits peuvent évoluer selon le marché.

Photos non contractuelles. Conditions Générales de vente disponibles sur demande.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Une liste des allergènes entrant dans la composition de fabrication de la Maison Dallet Père et Fils est à votre disposition sur simple demande.