

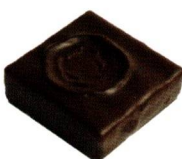
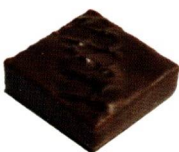
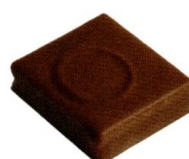
**Au-delà de la gourmandise, le chocolat comme tous les autres mets délicats, impose une découverte par étapes, charmant tour à tour notre vue, notre nez et pour finir nos papilles.**

**Roland Zanin**

Notre équipe de chocolatier a pris le plus grand soin pour vous élaborer ces produits chocolatés dans notre laboratoire de Sallanches.

**PRALINÉS**

Allergènes : lait, soja, fruits à coques, arachides (praliné cacahuète)



Noisette  
lait et noir

Croquant  
lait et noir

Amande noisette  
lait et noir

Amande  
lait et noir

Gianduja  
lait et noir

Pâte d'amande

Coco



Cacahuète  
lait et noir

Sésame  
lait et noir

Feuilletine  
lait et noir

Rocher  
lait et noir

**GANACHES**

Allergènes : lait, soja



Miel

Illanka

Palet Argent\*

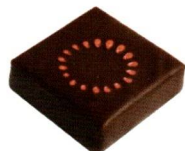
Café



Cannelle

Guérande

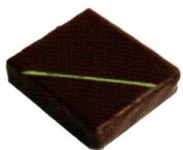
Thé Noir



Framboise\*

Mangue  
Passion

Palet Or\*



Citron

Tonka

Caramel vanille

\*Contient de l'alcool



Demi-sphère Illanka



Demi-sphère Framboise



Demi-sphère Caramel



Demi-sphère Cassis



Demi-sphère Yuzu

*Conservation à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur,  
dans un endroit frais et sec à une température entre 15°C et 18°C.  
Pour une dégustation optimale consommez vos chocolats à 20-22°C.*

*À consommer 3 semaines après l'achat.*

*Allergènes : lait, soja*

**ZANIN**

PAISSIER & CHOCOLATIER



[www.zaninchocolatier.fr](http://www.zaninchocolatier.fr)



**Relais Desserts**

**BOUTIQUE LE FAYET**

111 avenue de Chamonix  
74190 Le Fayet

T 04 50 78 27 03

E [zaninchocolatier@orange.fr](mailto:zaninchocolatier@orange.fr)

**BOUTIQUE CLUSES**

2 rue de l'Hôtel de Ville  
74300 Cluses

T 04 50 54 32 39

E [zaninchocolatier@orange.fr](mailto:zaninchocolatier@orange.fr)

**BOUTIQUE SALLANCHES**

540 rue du General Jacques de Montfort  
74700 Sallanches

T 04 50 34 59 24

E [zaninchocolatier@orange.fr](mailto:zaninchocolatier@orange.fr)



Praliné Pécan



Praliné Amande



Praliné Cacahuète



Praliné Noisette

*Conservation à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur,  
dans un endroit frais et sec à une température entre 15°C et 18°C.  
Pour une dégustation optimale consommez vos chocolats à 20-22°C.  
À consommer 4 semaines après l'achat.  
Allergènes : lait, soja, fruits à coque, arachide (praliné cacahuète)*

**ZANIN**

PA ISSIER & CHOCOLATIER



[www.zaninchocolatier.fr](http://www.zaninchocolatier.fr)



Relais Desserts

**BOUTIQUE LE FAYET**

111 avenue de Chamonix  
74190 Le Fayet  
T 04 50 78 27 03

E [zaninchocolatier@orange.fr](mailto:zaninchocolatier@orange.fr)

**BOUTIQUE CLUSES**

2 rue de l'Hôtel de Ville  
74300 Cluses  
T 04 50 54 32 39

E [zaninchocolatier@orange.fr](mailto:zaninchocolatier@orange.fr)

**BOUTIQUE SALLANCHES**

540 rue du Gal Jacques de Montfort  
74700 Sallanches  
T 04 50 34 59 24

E [zaninchocolatier@orange.fr](mailto:zaninchocolatier@orange.fr)