



L'art du **CHOCOLAT**

Gourmandise

MAISON FONDÉE EN 1976



INTRODUCTION

Entrer dans La Maison Gourmandise, c'est pénétrer dans un univers haut de gamme aux codes chics et intemporels où le plaisir des yeux et des papilles est garanti.

Rigoureuse dans son inventivité, Gourmandise travaille ses collections chocolat sans relâche minutieusement avec une qualité sans faille. Les chocolats Gourmandise sont confectionnés de manière artisanale avec des ingrédients de première qualité ; entièrement naturels, sans conservateurs, colorants et arômes artificiels.

Pralinés, ganaches et truffés sont préparés de manière artisanale, jouant l'harmonie des saveurs et le contraste de textures inédites : fondant, craquant, moelleux ou onctueux associés à des fruits comme l'orange, la framboise, le citron ou à des fruits secs comme l'amande, la noisette et la pistache.

Tous les bonbons chocolat sont fabriqués à partir du chocolat Valrhona.

La devise est le respect du goût avant tout.

LES PRALINÉS

Les friands de noisettes y trouveront leur bonheur et se délecteront de toute la gamme.





**GIANDUJA
NOISETTE AU LAIT**

Chocolat au lait
et praliné noisette



**GIANDUJA
NOISETTE NOIR**

Chocolat noir
et praliné noisette



TRIOMPHE

Ganache chocolat blanc
et praliné amande



**TRIOMPHE
VANILLE NOIR**

Ganache chocolat noir,
praliné amande et vanille



**TRIOMPHE
VANILLE AU LAIT**

Ganache chocolat, praliné
amande et vanille



LES PRALINÉS

Des saveurs authentiques qui révèlent le goût exquis
des pistaches et de leurs notes gourmandes...



**COQUE PISTACHE
NOIR**

Chocolat noir, caramel
beurre salé et coque
pistache



**COQUE PISTACHE
AU LAIT**

Chocolat au lait,
caramel beurre salé
et coque pistache



**RUBIS PISTACHE
NOIR**

Gianduja pistache,
ganache chocolat blanc
et framboise



**PRALINÉ SPÉCULOS
CITRONNÉ AU LAIT**

Croustillant praliné, spéculos
et ganache citron



**GIANDUJA
PISTACHES NOIR**

Chocolat noir
et praliné pistache



**GIANDUJA
PISTACHES AU LAIT**

Chocolat au lait
et praliné pistache



LES TRUFFÉS

Un savoir-faire artisanal qui donne un croquant intense et un fondant somptueux, pour une explosion de sensations assurée...



**TRUFFÉ
À L'ORANGE CONFITE**

Chocolat au lait
et oranges confites



**TRUFFÉ
FRAMBOISÉ**

Coulis de framboise
et praliné amande



**TRUFFÉ
CITRONNÉ**

Ganache citron
et chocolat au lait



**TRUFFÉ
CARAMÉLISÉ**

Coulis de caramel
et ganache caramel



LES BONBONS CHOCOLAT GANACHE

Succombez à la douceur, à l'onctuosité et au goût délicieux qui ne vous laissera pas indifférents...



ALLIANCE

Ganache chocolat noir
et au lait



PALET OR

Ganache chocolat noir
et café



CAFÉ AU LAIT

Chocolat au lait,
cappuccino et café
infusé



CARAMEL BEURRE SALÉ

Ganache chocolat noir
et caramel beurre salé



RUBIS NOIR

Ganache chocolat
noir et framboise

LES ENROBÉS

Des délices incontournables qui s'appuient sur une connaissance parfaitement maîtrisée de toute l'élaboration des arômes et des techniques traditionnelles.





**ROSE DES SABLES
NOIR**

Chocolat noir, amandes hachées
caramélisées et oranges confites



**ROSE DES SABLES
AU LAIT**

Chocolat au lait, amandes
hachées caramélisées
et oranges confites



ORANGETTES

Chocolat noir, oranges
confites et amandes
hachées



**MENDIANT
NOIR ET AU LAIT**

Orange citron, noisette,
chocolat noir et au lait

LES PRALINÉS GOURMANDS

Vibrez aux rythmes d'une fusion d'arômes et de saveurs pour un pur moment de gourmandise perpétuelle.





**ROCHER
NOIR**

Chocolat noir, amandes
concassées, gruë de cacao
et feuillantine



**ROCHER
AU LAIT**

Chocolat au lait, amandes
concassées, gruë de cacao
et feuillantine



**III SŒURS
NOIR**

Chocolat noir
et noisettes caramélisées



**III SŒURS
AU LAIT**

Chocolat au lait
et noisettes caramélisées

LES PRALINÉS GOURMANDS

Vibrez aux rythmes d'une fusion d'arômes et de saveurs pour un pur moment de gourmandise perpétuelle.





**COQUE
NOISETTE NOIR**

Ganache chocolat noir
et Gianduja noisettes
caramélisées



**COQUE
NOISETTE AU LAIT**

Ganache chocolat au lait
et Gianduja noisettes
caramélisées



**TOUT PRALINÉ
NOIR**

Ganache chocolat noir
et praliné noisette



CARRÉMENT NOIR

Chocolat noir
et praliné noisette



CARRÉMENT AU LAIT

Chocolat au lait
et praliné noisette



**TOUT PRALINÉ
AU LAIT**

Ganache chocolat au lait
et praliné noisette



PLAISIR GOURMAND

Rose des sables

Rose des sables noir et au lait

28.000 DT

14 pièces-130 g

PLAISIR GOURMAND

Rose des sables

Rose des sables noir et au lait

38.000 DT

20 pièces-200 g



PLAISIR GOURMAND

Rochers

Rocher noir et au lait

45.000 DT

18 pièces-200 g



LES GOURMANDISES

INCONTOURNABLES

Alliance et palet Or

44.000 DT

30 pièces-200 g





COFFRET GOURMAND

Chocolat noir

Rose des sables noir, Ill sœurs noir, Truffé framboisé, Truffé à l'orange confite, Caramel beurre salé, Rubis pistache, Gianduja pistache noir

69.000 DT

30 pièces - 345 g

PLAISIR GOURMAND

Truffé

Truffé Framboisé, Truffé Citronné, Truffé Caramélisé, Truffé orangé

54.000 DT

20 pièces - 240 g



COFFRET GOURMAND

Chocolat au lait



Gianduja noisette au lait,
Praliné spéculos citronné,
Rocher au lait, Café au lait,
Truffé caramélisé, Truffé
citronné, III Soeurs au lait,
Rose des sables au lait

79.000 DT

35 pièces-400 g

COFFRET GOURMAND

Chocolat noir et au lait



Gianduja noisette noir, Praliné
spéculos citronné, Rocher au lait,
café au lait, Truffé caramélisé,
Truffé citronné, III Soeurs au lait,
Rose des sables au lait, Rubis noir

79.000 DT

36 pièces-415 g



COFFRET GOURMAND

Chocolat noir et au lait

III Sœurs noir et au lait, Rose des sables
Noir et au lait, Truffé citronné, Truffé
caramélisé, Truffé framboisé, Truffe
orange, Rocher lait, Rocher noir,
Speculos, Carrément noir

77.000 DT

29 pièces-320 g



COFFRET GOURMAND

Chocolat au lait

Gianduja noisette au lait, Praliné
speculos citronné, Rocher au lait,
Café au lait, Truffé caramélisé,
Truffé citronné, III Sœurs au lait,
Rose des sables au lait

69.000 DT

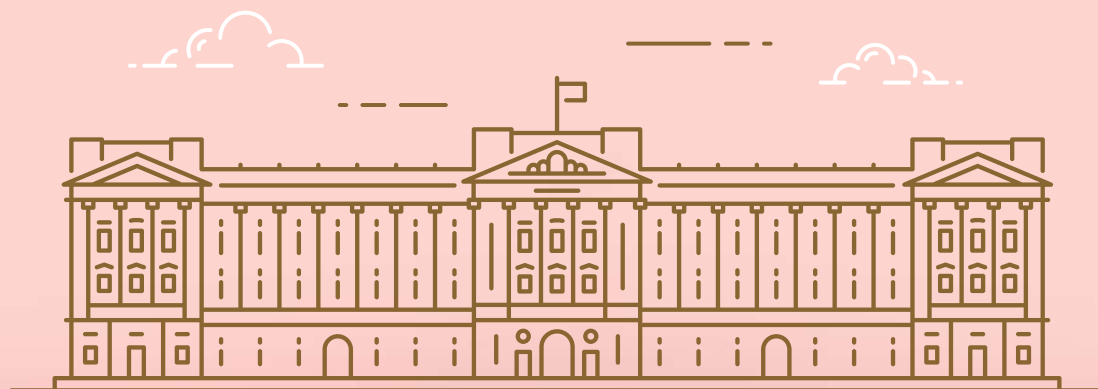
30 pièces-345 g



LES CADEAUX D'AFFAIRES

Il y a plus d'une occasion où l'on peut montrer son appréciation avec un chocolat aussi fin que gourmand. Que ce soit pour montrer votre appréciation envers vos collaborateurs, accompagner des vœux ou faire plaisir à vos clients, notre équipe Gourmandise se fera un plaisir de vous proposer une offre gourmande et raffinée, adaptée à vos besoins et votre budget.

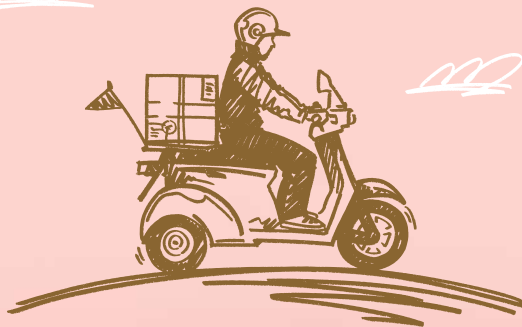
&HÔTELS RESTAURANTS



Des chocolats aussi gourmands que les nôtres peuvent être présents dans les endroits les plus huppés, c'est pour cela que nos offres sont adaptées aux besoins des hôtels et restaurants les plus prestigieux.

Accompagnement café, mini bar, cadeaux VIP, nos offres s'adaptent à vos différents besoins, tout en offrant à vos clients un chocolat d'exception.

LIVRAISON



Chez Gourmandise, vous pouvez non seulement choisir l'offre adaptée à vos besoins mais aussi vous faire livrer à l'endroit de votre choix. Vous pouvez choisir parmi trois modes afin de recevoir votre commande de la manière qui vous convient :

- **Livraison par voie postale si vous souhaitez éviter de vous déplacer.**
- **Livraison via coursier, dans les villes où Gourmandise est implantée.**
- **Mise à disposition de votre commande dans l'une de nos boutiques Gourmandise pour passer vous-mêmes la récupérer.**

Commandez 48H à l'avance

**LE SUR-
MESURE**
façon
GOURMANDISE

Chez Gourmandise, vous pouvez personnaliser vos coffrets, en assemblant vous-mêmes le contenu et en choisissant le design de votre boîte.
Cette double personnalisation est disponible sur une quantité minimale de 200 coffrets et plus.

RETROUVEZ-NOUS
SUR NOTRE SITE

GOURMANDISE.COM.TN

WWW.GOURMANDISE.COM.TN  GOURMANDISE

À chacun son moment Gourmandise