



ARTISAN CHOCOLATIER & PÂTISSIER

À NANTES DEPUIS 1977

MASCARON NANTAIS®



Le Mascaron Nantais®
La plus célèbre spécialité de la maison, ce délicieux praliné croquant aux noisettes du Piémont et enrobé en chocolat noir ou lait, a été créé par M. Gilbert Debotté en 1986. C'est l'incontournable Mascaron Nantais® !



Diamant
Praliné croquant à l'ancienne aux amandes et noisettes enrobé de chocolat noir



L'Escargot
Praliné amandes noisettes cachant une noisette caramélisée chocolat noir ou lait



Cabosse
Praliné fin aux amandes d'Espagne Marcona chocolat noir



P'tit Rocher
Praliné noisette du Piémont enrobé de chocolat noir ou lait



Minou
Praliné fondant avec une coque en nougatine



Lingot
Praliné croquant à l'ancienne enrobé de chocolat lait

PRALINÉS

L'Asie Mineure

Ganache au caramel à la coriandre enrobée de chocolat noir



Imperator
Ganache au café infusées au thé de Ceylan enrobée de chocolat noir



Casablanca
Ganache à la menthe enrobée de chocolat noir



Palet Doré
Ganache au Grand-Marnier enrobée de chocolat noir



Le Meryn
Ganache à la fève de Tonka et fleur de sel de Guérande



L'Oriental
Ganache à la cannelle enrobée de chocolat noir



Le Martiniquais
Ganache à la banane enrobée de chocolat noir ou lait



The Barbarian
Ganache aux figues infusées au thé de Ceylan enrobée de chocolat noir



Le Régional
Ganache aux framboises fraîches enrobée de chocolat noir ou lait



Le British
Ganache aux thé Earl Grey chocolat lait



Basilic
Ganache au citron vert et basilic enrobée de chocolat blanc



L'Equateur
Ganache enrobée de chocolat noir



L'Ardéchois
Ganache à la pâte de marrons et rhum chocolat noir

GANACHES

Christmas' choc

Ganache aux épices à pain d'épices enrobée de chocolat noir

CARAMELS



Oscar
Caramel mou à l'eau de vie de poire chocolat noir



Souvenir d'enfance
Caramel chocolat enrobé de chocolat noir ou lait



L'Angevin
Caramel mou au Cointreau avec ses dès d'orange confite et chocolat noir



Caramel-choc
Caramel moelleux au chocolat



Le Guérande
Caramel au beurre salé enrobé de chocolat noir ou lait



Tendresse
Caramel mou à la vanille enrobé de chocolat au lait



Caramel-choc
Caramel moelleux au chocolat

PÂTE D'AMANDES



Le Sicilien
Pâte d'amandes d'Espagne parfumée au kirsch et pâte de pistache pure enrobées de chocolat noir ou lait



L'Andalousie
Pâte d'amandes d'Espagne parfumée au Cointreau et dès d'orange confite enrobée de chocolat noir ou lait

AUTRES SPÉCIALITÉS



Le Provençal
Nougat de Montélimar fait maison enrobé de chocolat noir ou lait



Cerise
Cerise macérée au Kirsch enrobée de chocolat noir



Raisin Nantais
Raisin macéré à l'eau de vie enrobé de chocolat noir



Croc-choc
Barre de nougatine enrobée de chocolat noir



Sarment d'orange
Orange confite enrobée de chocolat noir ou lait



Mendiant
Chocolat noir ou lait, amande, noisette, raisin sec



Mini-Florentin
Biscuit aux amandes et fruits confits chocolat noir ou lait

A conserver dans un endroit sec et frais, idéalement entre 16°C et 20°C, à l'abri de la lumière et des odeurs.

ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

Ballotins :

250g - 25 bonbons
375g - 36 bonbons
500g - 50 bonbons
750g - 75 bonbons
1kg - 100 bonbons

Boîtes La Carré :

90g - 9 bonbons
160g - 16 bonbons
260g - 26 bonbons
350g - 35 bonbons
500g - 50 bonbons
700g - 70 bonbons

INGREDIENTS ET ALLERGÈNES

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** en poudre, **crème fraîche**, **amandes**, **noisettes**, glucose, **beurre**, oranges, raisins, cerises, sucre inverti, café, thé, figes, menthe, épices (coriandre, cannelle), sel, sorbitol, framboises, bananes, **pistaches**, farine de malt d'**orge**, farine de **blé**, poudre à lever: carbonate acide de sodium, vanille naturelle, émulsifiant : lécithine de **soja**, Eau de vie de poires et framboises, Cognac, Cointreau, Grand Marnier, Kirsch, Brandy, Calvados, Whisky, alcool pur, fleur de bière.

e-boutique sur www.debotté.fr

Nos boutiques sur Nantes :

9 rue de la Fosse - 02 40 48 23 19
2 rue des Hauts-Pavés - 02 40 20 05 81
3 rue de Budapest - 02 40 48 18 16
3bis rue Copernic - 02 40 73 98 00
15 rue Crébillon - 02 40 69 03 33

Et toute notre actualité sur les réseaux sociaux...

