



# Le Chardon Bleu,

18 avenue Grégoire Chapoton

42170 St. Just St Rambert,

Tel: 04 77 52 38 04,

Chardon-bleu@wanadoo.fr

[www.le-chardonbleu.com](http://www.le-chardonbleu.com)



**Le 38 :**  
Praliné aux  
noix



**Provençal :**  
Praliné aux  
amandes de  
Provence



**Duja :**  
Gianduja et  
Ganache  
vanille



**Cajou :**  
Praliné à la  
noix de  
cajou



**Pacific :**  
Ganache  
passion



**Harmonie :**  
Pâte d'amande  
fraise et  
ganache  
pistach



**Ardechoix :**  
Ganache aux  
marrons



**Arachide :**  
Praliné à la  
cacahouete



**Merveilleux**  
Praliné riz



**Tropique :**  
Ganache coco



**Calin :**  
Praliné  
amande et  
caramel mou



**Cédra :**  
Ganache  
citron



**Le Sicile**  
Praliné  
pistache et  
amandes



**Angoulême :**  
Ganache à la  
fine  
champagne



**Olympe :**  
Nougatine et  
crème de  
noisette



**Pignon :**  
Praliné aux  
pignons de  
pin



**Maeva :**  
Ganache  
caramel fleur  
de sel



**After :**  
Ganache  
menthe



**Duo :**  
Duo de  
gianduja



**Caprice**  
praliné aux  
oranges



**Arabica :**  
Ganache café



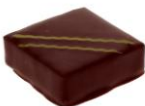
**Mozart :**  
Ganache  
framboise



**Cascade :**  
Ganache  
cassis



**Cœur  
Feuilleté :**  
Praliné  
croustillant



**Ceylan :**  
Ganache au  
thé



**Velay :**  
Ganache  
verveine



**Caracroc :**  
Praliné aux  
éclats de  
Caramel  
fleur de sel



**Maspin :**  
pâte  
d'amande  
65%,  
praliné



**Palet Or :**  
Ganache  
amère et  
vanille  
bourbon



**Chardon bleu :** Ganache ganache thé  
croustillant aux noisettes composté de  
myrtille