

NéEL CHOCOLATIER MONTAIGNON

Dégustation et conservation

Ces chocolats pur beurre de cacao ont été réalisés artisanalement à partir des produits les plus nobles dans le respect des traditions familiales et de recettes artisanales rigoureuses.

Pour leur conservation, nous vous conseillons de les stocker dans un endroit sec et frais (15 à 19°C) et si possible dans leur emballage d'origine.
(éviter le réfrigérateur, sauf en cas de grosse chaleur).

Afin d'apprécier au maximum la saveur de chaque chocolat, laissez les revenir à température ambiante et dégustez-les dans les 15-jours suivant leur achat.

Philippe Néel

Ces chocolats sont fabriqués au jour le jour, certaines sortes peuvent donc arriver à manquer, d'autres peuvent apparaître selon la saison ou notre créativité.

Catégoriser (ou s'acheter) par type de :

- Palet Or**
Ganache chocolat noir nature
Sélection Philippe Néel
- Vertigo**
Ganache chocolat noir nature
72% aux fèves pur Venezuela
- Tostaki**
Ganache chocolat noir nature
64% aux fèves pur République Dominicaine
- Me Gustas Tu**
Ganache chocolat noir nature
63% aux fèves pur Pérou
- Kaldi**
Ganache chocolat noir au café d'Éthiopie
- T**
Ganache chocolat noir au thé noir «Caravane», fin et subtil
- Monsieur Miel**
Ganache chocolat noir au miel de châtaigner
- Sweet J'aime**
Ganache chocolat noir 64% aux fèves pur Madagascar à l'infusion de pistils de safran du Forez
- Exquise Esquisse**
Ganache chocolat noir à l'infusion de vanille de Tahiti et vanille Bourbon
- Nirvana**
Caramel liquide au chocolat lait et jus de mandarine
- Vintage**
Ganache chocolat noir au Rhum «Grand Arôme»
- Marco**
Ganache chocolat noir à la pulpe de pêche de vigne
- Vénus N...**
Cœur de caramel coulant au beurre et sel de Guérande
Corps de ganache au chocolat lait
- Karma**
Ganache chocolat lait à la pulpe de fruit de la passion
- S.O.S. Amer**
Coulant au combava
Ganache chocolat noir amer
- Spleen**
Ganache chocolat noir aux zestes et jus de citrons jaunes. Un soupçon de piment des Chénopées
- Padam**
Ganache chocolat noir à la pulpe de framboise
- Eden**
Ganache chocolat noir à la pulpe de graine. Ganache chocolativoire à la pistache
- Dazibao**
Pâte d'amande aux gingembres confits. Ganache chocolat noir aux citrons verts
- Vert-Velvet**
Ganache chocolat noir à l'infusion de feuille de menthe verte & de verveine citronnelle du Forez
- Orangette**
Ecorce d'orange confite
- Nougat praliné**
Amandes grillées et praliné à l'ancienne amandes noisettes
Sans enrobage, légèrement sucré
- Crème Aveline**
Praliné à l'ancienne amandes noisettes
Sans enrobage, légèrement sucré
- Le èN de Néel**
Praliné à l'ancienne amandes noisettes
- Dominos**
Amandes grillées et praliné lait pur amandes Valencia 70%
- Lorelei**
Noisettes grillées et praliné lait pur noisettes du Piémont 50%
- Ouessant**
Praliné lait amandes noisettes et crêpes dentelles
- Buchette Noir**
Éclats de pistaches et d'amandes grillées, praliné à l'ancienne amandes noisettes
- Baton Noir et Lait**
Noir : Nougatine aux amandes
Lait : Nougatine aux noisettes
- Madelon**
Nougatine tendre au miel de lavande, amandes et écorces d'oranges confites
- Sicilien**
Glanduja noisette
Pâte d'amande parfumée à la pistache
- Mi Amor**
Pâte d'amande parfumée à la pistache
- Aficionados**
Pâte d'amande parfumée au moka
- Kitch-Kirsch**
Pâte d'amande parfumée au Kirsch d'Alsace
- Punch**
Pâte d'amande parfumée au Rhum «Grand Arôme» avec écorces d'oranges confites
- Béa-titude**
Nougat de Montélimar aux amandes et pistaches
- Lune de Néel**
Fondant crème aromatisé au Kirsch d'Alsace
- Bénédictin**
Fondant crème aromatisé à la liqueur «Bénédictine»
- Reggatta**
Ganacheivoire à la pulpe de noix de coco
- Vanira**
Ganache chocolat blond à la vanille Bourbon
- L'O à la bouche**
Ganache chocolat lait 41% nature
- Cha-Cha-Cha**
Ganache chocolat lait pur Madagascar à la pulpe d'abricot
- Zen**
Ganache chocolat lait à la cardamome verte, éclats de grué de cacao
- Léorange**
Praliné chocolat lait aux écorces d'oranges confites
- Buchette lait**
Praliné chocolat lait
- Ouvre-moi**
Pâte d'amande aux noix de Pécan sur un praliné aux noix de Pécan
- Nova**
Pâte d'amande aux marrons de Collobrières
- Liqueur**
 - Or: Rhum
 - Vert: Poine Williams
 - Argent: Kirsch d'Alsace
 - Culvert: Grand-Marnier
 - Chocolat: Whisky
 - Bleu: Zubronka
- Argent: Gilette entière (avec noyaux) au kirsch d'Alsace**
- Rose: Framboise entière à l'eau de vie de framboise**