



# mon pari

CHOCOLATS



mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •



BY Cert. 60801/54

Unsere von Hand dekorierten Pralinen aus reiner Kakaobutter sind erlesene **Köstlichkeiten nach französischer Tradition für echte Genießer.**

 Mehr erfahren...

Alle dekor mit Farbe von unsere Schokolade sind jetzt stamen aus 100% natural zutaten : Eine anspruchsvolle Wahl, die ein Umdenken im gesamten Schokoladen- und Chardon erforderte. Daher fügen der weißen Schokolade Himbeere, Spirulina oder Zitrone hinzu, um unserem gesamten Sortiment diese schönen Farben zu verleihen.

Unsere  
**Original-Ganachen** Lose



077400

Equateur

Sahne-Ganache, mit Kakaobohnen aus Ecuador



077600

République Dominicaine

Sahne-Ganache, mit Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik



077500

Pérou

Sahne-Ganache, mit Kakaobohnen aus Peru



077300

Sao Tomé

Sahne-Ganache, mit Kakaobohnen aus Sao Tomé



Entreprise du Patrimoine Vivant  
L'excellence des savoir-faire français

FSSC 22000  
BUREAU VERITAS  
Certification



Chocolat  
**PUR**  
BEURRE DE CACAO

Unsere  
**Ganachen** Lose



078600

**Thé à l'Orange sanguine**

Ganache mit Milch, Tee aus China und Ceylon, aromatisiert mit Orangenschale, Zartbitterschokolade



075900

**Palet Or Café**

Ganache mit Kaffee, Milkschokolade



071600

**Caganou**

Ganache, Karamell mit frischer Sahne, Krokant-Carré, Zartbitterschokolade



076000

**Palet Or fine Champagne**

Ganache mit Fine Champagne Cognac, Zartbitterschokolade



079000

**Truffe\***

Ganache natur, Zartbitterschokolade, Kakaopulver



079300

**Géranium et Pistache de Sicile**

Sahne-Ganache, mit Aromen aus Geranie und Sizilianischer Pistazie, Zartbitterschokolade



084400

**Citron Gingembre**

Ganache mit Zitronenschale und kandiertem Ingwer, Zartbitterschokolade



083000

**Polka framboise**

Himbeer-Ganache, Zartbitterschokolade

**Thé à la menthe**

Zartbitter-Ganache, Infusion aus Minztee, Zartbitterschokolade oder Weißschokolade



081300



081400

**Petit matin**

Ganache mit Kaffee und Rum, Schokolade mit Kaffee, Milkschokolade oder Zartbitterschokolade



076700



076800

**Bourbon**

Butter-Ganache, Bourbon-Vanille, Milkschokolade oder Zartbitterschokolade



071100



071200

**Whisky fumé**

Ganache mit 8-jährigem rauchigem LAGAVULIN-Whisky, Zartbitterschokolade



078800

\*limitierte Ausgaben von Oktober bis Dezember

Unsere

# Karamell- und Krokant-Pralinen Lose



073400

## Caramel noisette

Karamell mit Butter aus der Region Charentes-Poitou (g.U.), Haselnuss, Zartbitterschokolade



071600

## Caganou

Ganache, Sahnekaramell auf Krokant, Zartbitterschokolade



073300

## Caramel vanille

Karamell mit Butter aus der Charentes-Poitou (g.U.) Vanille, Milkschokolade

## Nougatine

Mandel-Krokant, umhüllt von Zartbitterschokolade oder Milkschokolade



077900



078000

Unsere

# Karamell- und Krokant-Pralinen Lose oder Kästchen

## Carassel

Karamell-Praline mit Butter, die mit Fleur de Sel von der Insel Ré gesalzen ist, umhüllt von Zartbitterschokolade oder Milkschokolade.



070202



070200

## Carassels Kästchen - 155g

Karamell-Praline mit Butter, die mit Fleur de Sel von der Insel Ré gesalzen ist, umhüllt von Zartbitterschokolade

070207



Unsere  
**Marzipan-Pralinen** Lose

Pistache

Marzipan mit Pistazie, Mandelsplitter,  
Zartbitterschokolade oder Milchsokolade



076100



076200

Duchesse

Maronen-Paste  
mit Rum,  
Zartbitterschokolade



073200

Unsere  
**Unverzichtbaren** Lose oder Kästchen

Orangette

Kandierte Orangenschale,  
Zartbitterschokolade



070100

Rockamande

Mandelst bchen überzogen  
mit Zartbitterschokolade oder  
Milchsokolade



077200



077100

Orangettes Kästchen - 120g

070102



Unsere

# Pralinen

Pro Stück, Schachtel mit 12 bis 24 Stück  
Großes Modell (von ca 40g)

## Rockamande

Mandelstäbchen überzogen  
mit Zartbitterschokolade oder  
Milkschokolade

20 Stück



067100



067200

## Bûche pâte d'amande pistache

Baumstamm aus Marzipan mit Pistazie,  
gehackten Mandeln, Zartbitterschokolade  
oder Milkschokolade

24 Stück



066100



066200

## Rocher

Haselnuss-Praline, Mandelsplitter,  
Zartbitterschokolade, Milkschokolade  
oder Weißschokolade

16 Stück



067000

066900



068700

## Rocher-Schachtel, sortiert, 16 Stück

6 Zartbitterschokolade Rochers,  
6 Milkschokolade Rochers und 4  
Weißschokolade Rochers

124100



## Souriceau lait

Sehr cremig Haselnuss-Nougat,  
Milkschokolade

16 Stück



068000

## Souriceau ivoire

Marzipan mit Pistazie,  
Weißschokolade

16 Stück



068200

## Souriceau noir

Sahne-Ganache, mit Kakaobohnen aus  
Peru, Zartbitterschokolade

16 Stück



068100

Sortiment Seite 14

# Unsere Pralinen

Pro Stück, Schachtel mit 12 bis 24 Stück  
Großes Modell (von ca 40g)

## Truffe\*

Ganache natur, Zartbitterschokolade,  
Kakaopulver

24 stück



069000

## Carassel

Karamell-Praline mit Butter, die mit  
Fleur de Sel von der Insel Ré gesalzen ist,  
überzogen mit Zartbitterschokolade

16 stück



060200

## Palet Or

Ganache mit Fine Champagne  
Cognac, Zartbitterschokolade

24 stück



066000

## Marron

Maronenpaste glasiert mit einem  
Schuss Rum

24 stück



102600

## Coccinelle

Reine Haselnuss-Praline, im  
Milchschokolade schale

12 stück



063000

## Nougat

Nougat gehüllt in Zartbitterscho-  
kolade oder Milchschokolade

12 stück



065100



065200

## Marguerite

Reine Nougat mit Mandel /  
Haselnussplittern, Kreppespitze, Weiß  
oder Milchschokolade mit Ruby Dekor.

12 stück



068300



068400

\*limitierte Ausgaben von Oktober bis Dezember

Sortiment Seite 14

# Unsere Pralinen

## Schachtel mit 50 Stück sortierten Pralinen

6 Zartbitterschokolade Rochers, 6 Milkschokolade Rochers und 4 Weißschokolade Rochers  
4 Milkschokoladen-Marrons,  
2 Nougats Zartbitterschokolade und 2 Milkschokolade,  
3 Bûches pâte de pistache Zartbitterschokolade und 3 Milkschokolade,  
4 Carassels aus Zartbitterschokolade,  
4 Marguerite Weißschokolade,  
4 Palets or fine Champagne Zartbitterschokolade,  
4 Coccinelles aus Milkschokolade  
2 Zartbitterschokolade Rockamandes und 2 Milkschokolade

124200





# mon pari GOURMAND

• depuis 1957 •

Familienwerte seit  
über 60 Jahren

Lebendiges Kulturerbe Company (EPV)

Streng ausgewählte Rohstoffe

Origine France Garantie (OFG)

FSC 22000 zertifiziert für  
Lebensmittelsicherheit



Tel. +33 (0)3 44 05 40 35 · [contact@monparigourmand.com](mailto:contact@monparigourmand.com)

Rue Paul Gréber BP 985, ZAC de Ther d'Allonne,  
60 009 Beauvais cedex, FRANCE

[www.monparigourmand.com](http://www.monparigourmand.com)