Vernissage de Pâques

Portes ouvertes

Venez goûter les fritures 2024 !

Entrez dans nos ateliers et découvrez les coulisses d'une chocolaterie à l'approche des fêtes de Pâques !

Observez les chocolatiers en pleine préparation des sujets de Pâques !

Inscrivez-vous, c'est gratuit !

Samedi 9 & Dimanche 10 mars

Visites gratuites de 40 minutes - départs entre 14h et 18h

Réservation obligatoire sur notre site internet

MAISON JOUVENAL - 25, rue de la République 38260 La Côte-Saint-André

www.chocolaterie-jouvenal.fr - 04 74 20 31 77 - isabelle@jouvenal.fr

Nos gâteaux du printemps

Fraisier Nougatine

Crème mousseline vanille, fines génoises, compotée de fraises mara des bois et de fraises de bois, crème au beurre, recouvert d'une nougatine maison pré-découpée.
5/6/8/10 pers
5,50€ la part

Mousseline tatin ananas

Génoise, biscuits cuillère, crème mousseline et crémeux vanille, ananas façon tatin.
sans fruit à coque
5/6/8/10/12pers
5,50€ la part

Tarte de Pâques 2024

Compotée de passion et de fraise, crémeux vanille, croustillant amandes vanille, sablé breton.
5/6/8/10/12pers
5,50€ la part

Nid chocolat ou nid praliné

Génoise, croustillant feuilletine, biscuits à la cuiller, décors chocolatés de Pâques. Mousse chocolat noir 70% ou crème au beurre au praliné.
5/6/8/10p
5,50€ la part

Printemps 2024

Mousse vanillée au lait mentholé, compotée de fraise, génoise sans gluten, croustillant crumble fraise.
sans gluten
5/6/8pers
5,50€ la part

Macaronnade vanille/mangue passion

Biscuit macaron, ganache montée vanille, crème diplomate vanille, compotée de mangue et de passion.
sans gluten
5/6/8/10/12pers
5,50€ la part

Au moment où nous éditons ce flyer, nos nouvelles recettes n'ont pas encore été photographiées, les images de cette page servent à vous donner une idée une idée du résultat final, mais ne sont pas contractuelles.

Nos parfums de glace

Praliné - Chartreuse - Poire - Chocolat - Vanille
Orange Sanguine - Fraise - Fruit de la passion - Framboise.
Nos conditionnements
1/2 litre - 10,00€
1 litre - 16,00€

Coupe Nougatine

Boules de glace et de sorbets maison (compter 2 boules par personne) assortis, sur une coupe de nougatine enrobée chocolat.
sur commande
5/6/8/10/12 pers
5,5€ la part

Cherchez la perle !

Dans nos gourmandises de Pâques, nous avons caché 10 perles en chocolat. Elles permettront aux heureux gourmands qui les trouveront de gagner un sous-marin en chocolat d'une valeur de 180€ (2kg de chocolat) !

Découvrez nos fritures 2024, cassis-violette, abricot-thym, algues-chocolat et caramel-noisette !

Notre boutique vous accueille

Lundi 9h30-12h30 et 14h-18h00
du Mardi au Vendredi 8h30-18h45
Samedi 8h-18h45
Dimanche 8h-13h ou 18th selon la période

Nous vous accueillerons dimanche et lundi de Pâques toute la journée.

Vacherin

1 ou 2 parfums de glaces ou sorbets maison, fine joconde, meringue et chantilly au choix parmi notre gamme & meringue.
sur commande
5/6/8/10/12 pers
5,5€ la part