



Mathéo

Semi-liquide  
abricot/mangue



Milann

Semi-liquide  
cassis



Johann

Caramel semi-liquide  
à la vanille



Oky

Banane  
Rhum Raisin

Pour tous les bonbons de chocolat confondus : Pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille, Garnitures : présence de fruits à coques (cacahuètes, noix de pécan, sésame, noisette, amande ) ganache (crème liquide), caramel beurre salé (lait), pulpe de fruits, pâte d'amande, sorbitol, lait écrémé en poudre, lacto-sérum, sucre roux, beurre concentré (lait), beurre (lait), extrait de malt d'orge. Sans conservateur.



Elu parmi  
les 150 meilleurs  
chocolatiers  
de France  
2014, 2015, 2016,  
2017, 2018, 2019  
et 2020.



## Fournil des Menhirs PLOMELIN

Maître Artisan Chocolatier

Johann Joncour,

Elu Un des 111 Meilleurs Pâtissiers de France par le Gault et Millau.

Johann et toute son équipe vous proposent leurs chocolats issus d'une sélection rigoureuse des meilleures origines et soucieuse d'une démarche de développement durable.

Conseils de dégustation : conserver les chocolats entre 16 et 18°C, à l'abri de la lumière, des odeurs, de l'humidité et de la chaleur. Durée optimale de conservation : 1 mois maximum pour sentir toutes les saveurs et les arômes des bonbons. Ne jamais les conserver au réfrigérateur, les déguster à température ambiante.

IMPRIMUTE QUINPER



CHOCOLATS



## Fournil des Menhirs

Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie

Johann Joncour



5, Hent Alexandre Massé  
29700 PLOMELIN  
Tel : 02 98 94 24 65

www.lefournildesmenhirs.com

# Pralinés

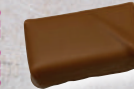
Nos bonbons pralinés sont fabriqués à l'issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs fruits secs, amandes valencia, noisette du Piémont. Nous les avons lentement torréfiés et broyés pour développer tous leurs arômes.

Rocher



Praliné noisette  
Eclats noisette  
66% Piémont

Belle Île



Praliné à l'ancienne  
amande/pécan

Sein



Praliné à l'ancienne  
amande noisette 60%

Ouessant



Praliné à l'ancienne  
cacahuète

Glénan



Praliné amandé/maïs  
torréfié

Bréhat



Praliné amande  
Valencia 70%

# Ganaches

Mint



Ganache noire  
menthe fraîche

Douceur



Ganache Lait  
au thé Fruits rouges

Exotique



Ganache Lait  
aux fruits exotiques

Triskell



Ganache noire grand cru  
Caramel

Framboise



Ganache Noire Framboise  
64% Madagascar

Cassis



Ganache noire Cassis  
64% Madagascar

Pink



Ganache noire 64%  
Rose-Litchi-Framboise

Banana



Praliné noisette/coco  
Ganache Lait banane

Gwenn  
Ha Du



Ganache Lactée  
Caramel Fleur de sel

Arabica



Ganache lait café pur  
Madagascar

Citrus



Ganache noire 64%  
citron vert

Cranberries



Ganache noire 64%  
Cranberries-Griottes

Plougastel



Ganache noire 64%  
Fraise - Basilic

Ananas



Ganache noire 64%  
Ananas Yuzu-Cardamone

Dulcey



Ganache confiture  
de lait - Vanille

Tatin



Ganache noire 64%  
Pomme au Gwenaval

Guanduja



Ganache lait Praliné  
noisette gianduja

Praliné



Praliné noisette et éclats  
ganache lait praliné

Tonka



Ganache noire 70%  
à la fève Tonka

Thaly



Ganache noire 64%  
Kalamansi  
au poivre timut

Jivara



Ganache Lait  
Grand cru Jivara

Mandarin



Ganache noire 64%  
Mandarine

Poire



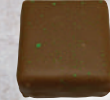
Ganache noire 64%  
Poire / Cannelle

Guanaja



Ganache noire 70%  
Grand cru

Pistache



Pâte d'amande  
Pistache

Nougat



Pâte d'amande  
Nougat

Basque



Ganache noire 64%  
au piment d'Espelette