



MAISON GÉLIS

Depuis 1927



LES SIGNATURES

LA PURETÉ DE NOTRE SAVOIR-FAIRE



Spécialité Gélis



Pâte de fruit exotique, ganache chocolat noir du Ghana | Enrobé de chocolat noir • Décor incrusté peau de crocodile



Sicilien



Gelée de fruits rouges, praliné à la pistache | Enrobé de chocolat noir • Décor de pistache en poudre



Toulouse



Pâte de fruit framboise, ganache chocolat noir de Madagascar à la violette | Enrobé de chocolat noir • Décor de fleurs de violettes cristallisées



Créole



Pâte de fruit à la banane et à la vanille, ganache chocolat lait de Madagascar au gingembre | Enrobé de chocolat au lait • Décor d'amande en poudre



Donostia



Ganache chocolat Espelette, praliné cacahuète | Enrobé de chocolat au lait • Décor incrusté en petit damiers



Dubai



Praliné croustillant à la pistache de Kadaïf | Enrobé de chocolat au lait • Décor de pistaches hachées

Ceci est la gamme complète de r

LES GANACHES

LE CRÉMEUX SAVOUREUX DU CHOCOLAT



Espelette



Ganache chocolat noir des Caraïbes au piment d'Espelette
| Enrobé de chocolat noir • Décor de flocons de piment



Highland



Ganache chocolat noir whisky | Enrobé de chocolat
noir • Décoré d'un raisin blond



Intense



Ganache chocolat noir de Madagascar au cassis |
Enrobé de chocolat noir et marbré chocolat rouge



Ghana



Ganache pur chocolat noir du Ghana | Enrobé de
chocolat noir • Décor de vague de chocolat



Moka



Ganache chocolat noir du Brésil au café | Enrobé de
chocolat noir • Décor de grain de café



Koshi



Ganache lactée au yuzu de Koshi | Enrobé de chocolat
au lait • Décor de pointillé en rond

LES PRALINÉS

LA GOURMANDISE DES FRUITS SECS



Feuillettine



Praliné feuilleté croustillant | Enrobé de chocolat noir
• Décor d'éclats de crêpe dentelle



Ali Baba



Praliné au sésame grillé | Enrobé de chocolat noir •
Décor de grains de sésame



Cabosse



Praliné croquant aux éclats de fève de cacao | Enrobé de
chocolat noir • Décor d'éclats de fèves de cacao



Écureuil



Praliné à la noix | Enrobé de chocolat noir • Décor
d'éclats de noix



Noisetine



Praliné fondant à la noisette | Enrobé de chocolat au
lait • Décor de noisettes craquelin



Kizomba



Praliné croustillant à la cacahuète et ganache caramel |
Enrobé de chocolat au lait • Décoré de vagues de chocolat

LES CARAMELS



Florent

Caramel mou au citron et au gingembre | Enrobé de chocolat noir • Décor de grains de sucre



Sophie

Caramel mou au beurre salé | Enrobé de chocolat au lait • Décor de grains de sucre



LES ALLERGÈNES

Voici la liste des allergènes et ingrédients susceptibles de vous incommoder identifiés par des pictogrammes. Vous retrouverez les pictogrammes correspondants à côté de chaque description.



Graines de
sésame



Gluten



Fruits à
coque



Lait



Arachides



Orge

INFORMATIONS



Nos chocolats sont des produits frais fabriqués par nos soins à partir du grand chocolat Valrhona. Pour une meilleure dégustation conservez les à une température stable de 15° et dégustez les dans les 2 semaines suivant votre acquisition.



2 rue Jean Jaurès
31390 CARBONNE
05 61 87 80 57
patisserie@maisongelis.fr



WWW.MAISONGELIS.FR

