



PRALINES COLLECTION

DARCIS

MODERNCHOCOLATE



BRUXELLES HEUSY LASNE LIÈGE VERVIERS

WWW.DARCIS.COM





Pour marquer les esprits et les palais les plus fins, offrez un présent d'avenir au parfum de tradition.

Les pralines de Jean-Philippe Darcis sont réalisées de manière artisanale et uniquement à base de produits nobles et de qualité supérieure (chocolat pur beurre de cacao), dans la plus pure tradition du chocolat belge. Un panel de 41 variétés de pralines de 8 à 10 gr vous est proposé. Aux goûts classiques ont été ajoutées des variétés plus osées et modernes.



Rocher Lait

*Mélange craquant de praline, de chocolat au lait et de biscuit breton
Crunchy alliance of praline, milk chocolate and biscuit*



Rocher Noir

*Mélange craquant de praline, de chocolat fondant et de biscuit breton
Crunchy alliance of praline, fondant chocolate and biscuit*



Citronette

*Fines lamelles de citron semi-confit enrobées d'un délicieux chocolat au lait
Fine strips of candied lemon coated in delicious milk chocolate*



Orangette

*Fines lamelles d'orange semi-confite enrobées d'un délicieux chocolat noir
Fine strips of candied orange coated in delicious dark chocolate*

To impress the finest minds and palates, offer a gift for the future with a taste of tradition.

The Jean-Philippe Darcis chocolates are made by craftsmen solely with noble, high-quality products (chocolate with pure cocoa butter), in the purest Belgian chocolate tradition.

A collection of 41 varieties of chocolates from 8 to 10 grams awaits you, ranging from the classics to bolder and more modern tastes.



Charles

Simplicité parfaite d'une crème fraîche à la véritable vanille dans sa coque de chocolat noir 70%
Perfect simplicity of crème fraîche with "tahitensis" vanilla from Papua in its dark chocolate shell-70% cocoa bears



Spirale

Simplicité parfaite d'une crème fraîche à la véritable vanille dans sa coque de chocolat au lait
Perfect simplicity of crème fraîche with "tahitensis" vanilla from Papua in its milk chocolate shell



Tiger

Exotisme d'une ganache de chocolat blanc et de noix de coco
Exotic sensation of white chocolate ganache and coconut



Harmony

Coulis de caramel aux senteurs de gingembre d'Australie
Caramel sauce perfumed with ginger from Australia



Bailey's

Alliance d'un caramel crémeux et de chocolat au lait de Java aromatisé d'une crème de whisky et cacao
Alliance of creamy caramel and milk chocolate from Java flavoured with whisky and cocoa



Tourelle

Croustillant de riz soufflé et de praliné amandes
Crunch of crispy rice and almond praliné



Orange

Ganache née d'une alliance subtile d'orange et de chocolat amer
Ganache made from the subtle alliance of fresh orange juice and bitter chocolate



Vegas

Ganache fruitée et suave à la saveur acidulée de citron
Fruity and sweet Ganache with the slightly acid flavour of lemon



Diamant

Douceur onctueuse d'un caramel à la vanille de Madagascar
Creamy softness of caramel with vanilla from Madagascar



Lavande

*Ganache à l'infusion osée de fleur de lavande
Ganache with strong lavender flower tea*



Prosper

*Mariage croquant d'un praliné amandes-noisettes
et de cannelle de Ceylan
Crunchy alliance of almond-hazelnut praliné and
cinnamon from Ceylan*



Pistacia

*Moelleux de pâte d'amandes aux brisures de
pistaches torréfiées
Smooth almond paste with crisp bits of roasted
pistachios*



Suprême Noir

*Complicité croquante d'un praliné
amandes-noisettes et de paillettes feuilletine
Crunchy complicity of almond-hazelnut praliné
and feuilletine sparkles*



Cacahouète

*Mélange osé d'un praliné cacahouète
et de sel de Guérande
Alliance of peanut praline and "sel de Guérande"*



Valencia

*Moelleux de pâte d'amandes dans sa robe
de chocolat noir
Smooth almond paste in dark chocolate coat*



Caraïbe

*Equilibre parfait d'une ganache au chocolat
"pure origine" des Iles Caraïbes
Perfect balance of ganache with "pure origin"
chocolate from the Caribbean*



Darcis Lait

*Gianduja moelleux d'amandes et de chocolat
au lait de Java dans sa robe lactée
Soft almond and Java milk chocolate Gianduja
in its milk coat*



Darcis Noir

*Gianduja moelleux d'amandes et de chocolat
au lait de Java dans sa robe noire
Soft almond and Java milk chocolate Gianduja
in its dark coat*



Violette

*Parfaite émulsion de crème et de chocolat
fondant aromatisé à la violette
Perfect emulsion of cream and
violet-flavoured fondant*



Passion

*Mariage heureux du fruit de la passion et
du chocolat au lait de Java
Happy mix of passion fruit and milk chocolate
from Java*



Thym

*Délicieuse fraîcheur d'une ganache
au thym citronné
Delicious freshness of ganache with
lemon-flavoured thyme*



Coquelicot

*Intimité champêtre d'une ganache et
de coquelicot
Country intimacy of ganache and poppy*



Suprême Lait

*Complicité croquante d'un praliné
amandes-noisettes et de paillette feuillette
Crunchy complicity of almond-hazelnut
praliné and feuillette sparkles*



Earl Grey

*Ganache à l'infusion de thé à la bergamote
Ganache flavoured with Earl Grey tea*



Menthe

*Ganache fraîchement relevée d'une infusion
de menthe fraîche
Ganache freshly spiced with fresh mint tea*



Café

*Saveur puissante d'une ganache née de l'infusion
de "Griandiozo"
Ganache with a strong "griandiozo" infusion*



Jasmin

*Délicatesse d'une ganache au thé,
fleuri au jasmin
Delicacy of ganache flavoured with Jasmine tea*



Manon Vanille

*Délicat dosage de praliné amandes-noisettes et de crème fraîche à la vanille bourbon de Madagascar
Delicate mix of almond-hazelnut praliné and of crème fraîche with bourbon vanilla from Madagascar*



Mendiant Noir

*Délicieuse petite tablette de chocolat noir, décorée de noix de pécan, noisette, pistache et raisin sec
Delicious dark chocolate mini-bar, topped with pecan nut, hazelnut, pistachio and raisin*



Truffe Caramel

*Véritable ganache moussueuse née d'un caramel déduit à la crème fraîche
Mellow ganache with caramel diluted with crème fraîche*



Manon Café

*Complicité du praliné amandes-noisettes et d'une crème fraîche aux effluves généreux de café torréfié et caramélisé
Complicity of almond-hazelnut praliné and of crème fraîche generously flavoured with roasted and caramelised coffee*



Mendiant au Lait

*Délicieuse petite tablette de chocolat au lait, décorée de noix de pécan, noisette, pistache et raisin sec
Delicious milk chocolate mini-bar, topped with pecan nut, hazelnut, pistachio and raisin*



Truffe Chocolat

*Onctueuse crème née d'un chocolat puissant et de beurre frais
Creamy ganache made with deep-flavoured chocolate and fresh butter*



Darcis Blanc

*Giandua moelleux d'amandes et de chocolat au lait de Java dans sa robe blanche
Soft almond and Java milk chocolate Giandua in its white coat*



Mendiant Blanc

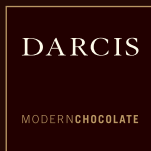
*Délicieuse petite tablette de chocolat blanc, décorée de noix de pécan, noisette, pistache et raisin sec
Delicious white chocolate mini-bar, topped with pecan nut, hazelnut, pistachio and raisin*



Truffe Champagne

*Pétillante crème chocolatée relevée au champagne
Sparkling champagne-flavoured ganache*

Quand l'amour du travail bien fait trouve sa reconnaissance
When love of good work is recognised



Petite Rue au Beurre, 14	B-1000 BRUXELLES	+32(0)2 502 14 14
Chaussée de Theux, 39A	B-4802 HEUSY	+32(0)87 26 66 30
Rue Ruissélet (Village), 1	B-1380 LASNE	+32(0)2 653 99 86
Rue du Mouton Blanc, 22	B-4000 LIÈGE	+32(0)4 222 99 10
En Crapaurue, 121	B-4800 VERVIERS	+32(0)87 33 98 15