

Bonne dégustation !

Nous vous recommandons
de consommer nos chocolats
avant le :



SUIVEZ-NOUS



**COMMANDEZ
EN LIGNE !**

 **SUR NOTRE SITE**
ONDESDECHOC-CHOCOLATIER.FR

 **PAR TÉLÉPHONE**
04 78 50 66 72

BOUTIQUE & SALON DE THÉ
143 PLACE ANDRÉE MARIE PERRIN
69290 CRAPONNE

ondes
de
choc
ARTISAN
GOURMAND

COLLECTION
CHOCOLATS

ONDESDECHOC-CHOCOLATIER.FR



Artisan chocolatier et gourmand de nature, je suis friand de belles rencontres et de partage. Mon souhait : faire vibrer les papilles, émoustiller les sens, apporter une onde de plaisir à ceux qui se laisseront tenter par l'aventure Ondes de Choc.

J'ai choisi de travailler le chocolat, car c'est une matière complexe qui nécessite technicité, finesse et palais.

Les possibilités de créations sont infinies et reflètent la sensibilité et la personnalité du chocolatier. C'est une matière qui me passionne et que je ne me lasserai jamais de découvrir. L'inspiration vient ensuite de belles rencontres de producteurs et fournisseurs, et de recherche...

Au fil du temps, j'imagine, je teste et je goûte jusqu'à l'obtention du mariage parfait !

Clement Delomier

GANACHES PUR ORIGINE



BOGOTA

Une ganache à base d'un chocolat « pur origine » de Colombie aux notes de miel, fruits rouges et caramel, mais également des notes grillées et poivrées.



MAKEY

Voyage à Madagascar, avec des notes fortes d'agrumes pour cette ganache aux saveurs fraîches et fruitées.



HANOÏ

Passage par le Vietnam pour une ganache ronde et très harmonieuse en bouche qui libère des notes de fruits secs.



ARRIBA

Une belle rencontre avec un producteur franco-équatorien qui donne une ganache au chocolat légère et délicate, aux notes florales.



KOSHI

Le poivre du Timut est un poivre originaire du Népal aux notes intenses d'agrumes, savamment dosé il rencontre la puissance d'un chocolat pour donner une ganache tout en caractère.



TIMIDITHÉ

Cette ganache associe le chocolat noir à une infusion de thé à la mûre, discret, subtil, élégant et si parfumé.



GANACHES ÉPICÉES



KARAMÉLIS

Le bon goût du caramel, des vacances en terres bretonnes et des souvenirs d'enfance, le tout avec une pointe de fleur de sel pour réveiller les saveurs.



MACAO

Le café Moka d'Éthiopie, torréfié à deux pas de chez nous par la Caféone de Brignais, exalte le goût de cette ganache chocolat.



TAHAA

Nous avons notre secret pour recevoir de la vanille de Tahiti, la meilleure du monde ! Ses gousses et son grain généreux donnent un goût enivrant à cette ganache.



ANTANANARIVO

Une ganache au poivre de Madagascar, venu de contrées lointaines. Quelques grains de magie pour révéler avec piquant un chocolat aux notes de pain d'épices et d'agrumes



ST NICOLAS

Le zeste d'orange, amer et acidulé et les tons chauds de la cannelle, une association qui nous rappelle les saveurs de Noël.



ESCAPADE

Une ganache aux notes piquantes de poivre et au parfum de cannelle enivrant.



CROC AMANDE

Un mariage harmonieux des amandes de Provence et de la légère amertume du chocolat.



P'TIT NANTAIS

Honneur au célèbre petit beurre nantais réduit en un délicieux praliné!



CABRIOLE

Délicatement torréfiée, la noix de pécan vient sublimer ce praliné.



NUT'S

Coup de foudre entre la cacahuète au grain épais et le chocolat.

PRALINÉS



FOLIZ

Praliné délicatement croustillant qui libère en fin de bouche des notes de noisette.



TRABOULE

Un praliné qui fait appel à la praline lyonnaise, petit clin d'œil aux incontournables locaux !



FANTASIO

Fête des papilles avec ce praliné fin de noisette et sucre pétillant de notre enfance



CASSE NOISETTE

Fruit noble du Piémont, la noisette révèle sa rondeur gourmande et son parfum à la torréfaction.



GRENADILLE

Une ganache délicate, entre la douceur du chocolat au lait et le mordant du fruit de passion.



SORTILÈGE

Un air des Monts du Lyonnais, avec une association de la framboise du pays à un gijou lisse et crémeux. Une belle rencontre !



CARACAS

Une ganache tout en équilibre avec le mariage d'un chocolat noir du Vénézuéla et le citron vert.

GANACHES AUX FRUITS



COMÈTES



ÉCLIPSE

Équilibre des saveurs issu du mariage du citron vert et du praliné.



VÉNUS

Un coulis acidulé et puissant au fruit de la passion et son praliné fondant.



POUSSIÈRE D'ÉTOILE

Un coulis de fraise intense en fruits et son praliné onctueux.



CASSIOPÉE

Clin d'œil aux Monts du Lyonnais avec un coulis de framboises du pays, associé au praliné.



CROCLUNE

Le pep's d'un coulis de fruits au cassis et à la groseille qui se marie parfaitement au praliné.



PLUTON

Subtile association entre la myrtille sauvage et la douceur du praliné.



APPOLO

Une coque de chocolat lait qui laisse place à un caramel au beurre salé et à la crème pour un coulant parfait.

La clé d'un produit final savoureux : associer les ingrédients en étant exigeant sur leur provenance et leur qualité. Aussi, nous faisons appel à ceux qui suivent la même logique que nous : producteurs de lait, crème, beurre, sucre, épices, fruits... Pour le chocolat, qui est un produit rare fragile et lointain, nous travaillons avec différents chocolats pure plantation, 100 % pur beurre de cacao.

Nos produits sont **sans huile de palme** et travailler avec des producteurs locaux de l'Ouest lyonnais nous offre la possibilité de s'approvisionner en matière première de qualité!

Nous aimons également faire découvrir les métiers de pâtissier et chocolatier, c'est pourquoi nous accueillons chaque année des apprentis et des stagiaires pour leur transmettre notre savoir-faire en espérant créer de belles vocations.

Notre philosophie est que chacun apporte sa pierre à l'édifice, que l'entreprise soit un lieu où l'on apprend et grandit ensemble.

Conseils de conservation

Pour une dégustation optimale, nous vous conseillons de préserver les chocolats à l'abri de la lumière, de l'humidité, de la chaleur et d'odeurs indésirables dans leur emballage d'origine. Ils sont à conserver dans un endroit frais et sec, à une température entre 15 °C et 18 °C. La température idéale de dégustation est de 22 °C.

Allergènes

Lait, soja, noisette, amande, cacahuète, blé, beurre, noix de pécan.

Ingrédients

chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, extrait naturel de vanille, émulsifiants : lécithine de soja), crème, lait, purée de framboise, purée de citron vert, purée de fruit de la passion, purée de cassis, purée de groseille, purée de fraise, purée de myrtille, noisette, amande, cacahuète, noix de pécan, beurre de cacao, sirop de glucose, sorbitol, Feuillettine (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), sucre de lait, protéines de lait, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever (E500ii)), sucre pétillant, nougatine, beurre laitier, jaunes d'œuf, gingembre, citronnelle, vanille, cannelle, zestes d'orange, poivre Timut, poivre de Madagascar, thé à la mûre, café, fleur de sel, noix de muscade, clou de girofle, tonka, colorants : E 172, E110, E104, E102, E120, E132