

# CHOCOLATS ARTISANAUX



*Les Douceurs  
du Château d'Augerville*

# HISTOIRE

Depuis **2009**, **Hervé Boudot**, maître chocolatier-pâtissier, confectionne avec passion ses créations au cœur du Château d'Augerville.



En **2015**, *Les Douceurs du Château d'Augerville* ouvrent les portes d'une boutique dédiée à l'univers du chocolat artisanal, permettant à la chocolaterie de développer pleinement son savoir-faire et sa créativité.

Aux côtés de sa fidèle collaboratrice **Olivia Le Clanche-Escoffier**, ils imaginent des créations gourmandes et raffinées élaborées avec les chocolats de la **Maison Valrhona**.

Sur place, venez découvrir notre **boutique**, nos créations artisanales ainsi que nos **ateliers chocolat** : dégustation, découverte des origines du cacao, création de votre propre chocolat et partage d'un moment convivial autour de notre savoir-faire.

*(Ateliers organisés uniquement sur demande)*

Retrouvez plus d'informations sur notre site internet.



## HORAIRES D'OUVERTURE

**du Mardi au Vendredi :**

9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00

**Samedi :**

10h00 - 13h00 / 14h00 - 18h00

**Dimanche :**

10h00 - 13h00



CHATEAU D'AUGERVILLE  
GOLF & SPA RESORT

# PRALINÉS

*Les Douceurs du Château d'Augerville*

## NOIX DE COCO

Praliné amandes noisettes à la  
Noix de Coco

*Almond & hazelnut praliné with Coconut*



## NOISETTE

Praliné pur Noisettes Caramélisées

*Pure Caramelized Hazelnut Praliné*

## FEUILLETINE

Praliné amandes noisettes aux  
éclats de Crêpes Dentelle

*Almond & hazelnut praliné with crispy Crêpe  
Pieces*



## CAFÉ ARABICA

Praliné amandes noisettes, au  
Café pur Arabica

*Almond & hazelnut praliné with pure  
Arabica Coffee*

## PISTACHE FEUILLETINE

Praliné amandes noisettes à la  
Pistache et aux éclats de Crêpes  
Dentelle

*Almond & hazelnut praliné with Pistachio  
and Crêpe Dentelle Crisps*





## CRAQUANT

Praliné amandes noisettes aux éclats de Fruits Secs

*Almond & hazelnut praliné with Mixed Nut pieces*

## NATURE

Praliné amandes noisettes Pur

*Pure roasted almond & hazelnut praliné*



## NOUGATINE

Praliné amandes noisettes aux brisures de Nougatine Maison

*Almond & hazelnut praliné with Homemade Nougatine pieces*



## PISTACHE

Praliné pur Pistache

*Pure Pistachio Praliné*



## RIZ SOUFFLÉ

Praliné amandes noisettes aux éclats de Riz Soufflé

*Almond & hazelnut praliné with Puffed Rice crisps*

## CACAHUÈTE

Praliné amandes noisettes à la Cacahuète

*Almond & hazelnut praliné with Peanut*





## SÉSAME

Praliné amandes noisettes aux éclats de sésame torréfiés

*Almond & hazelnut praliné with roasted Sesame crisps*

## SPECULOOS

Praliné amandes noisettes aux brisures de Speculoos

*Almond & hazelnut praliné with Speculoos crisps*



## COMBAWA

Praliné amandes noisettes aux zestes de Combawa (agrume d'Asie Tropicale)

*Almond & hazelnut praliné with Combava zest (Tropical Asian citrus)*

## PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Praliné amandes noisettes aux éclats d'Amandes et à la pâte de fruit Framboise

*Almond & Hazelnut Praliné with Almond Crisps and Raspberry Fruit Paste*



## COCO MANGUE

Praliné amandes noisettes à la Noix de Coco et à la pâte de fruit Mangue

*Roasted almond & hazelnut praliné with Coconut and Mango Paste*

Tous nos bonbons pralinés peuvent contenir des traces de lait, d'arachides, de sésame et de fruits à coque. Ils peuvent être déclinés avec un enrobage au chocolat noir 55 % ou chocolat au lait 35 %.

All our praline chocolates may contain traces of milk, peanuts, sesame, and nuts. They are available with either a 55% dark chocolate coating or a 35% milk chocolate coating.



# GANACHES

*Les Douceurs du Château d'Augerville*

## KALAMANSI

Ganache au chocolat Noir et sa purée de Kalamansi (agrume des Philippines)

*Dark chocolate ganache with Kalamansi purée (Philippine citrus fruit)*



## FRAMBOISE

Ganache au chocolat Lait et sa purée de Framboise

*Milk chocolate ganache with Raspberry purée*

## CASSIS

Ganache au chocolat Noir et sa purée de Cassis de Bourgogne

*Dark chocolate ganache with Burgundy Blackcurrant purée*



## PASSION

Ganache au chocolat au Lait et sa purée de fruit de la Passion du Brésil

*Milk chocolate ganache with Brazilian Passion fruit purée*

## CITRON

Ganache au chocolat Noir et sa crème infusée aux zestes de Citron

*Dark chocolate ganache with Lemon zest-infused cream*





## COQUELICOT

Ganache au chocolat Noir aux arômes naturels de Coquelicot

*Dark chocolate ganache with natural Poppy flavouring*

## MIEL DULCEY

Ganache au chocolat Dulcey et au Miel toutes fleurs du Château d'Augerville

*Dulcey chocolate ganache with wildflower Honey from Château d'Augerville*



## VANILLE

Ganache au chocolat Noir et sa crème infusée à la Vanille de Madagascar

*Dark chocolate ganache with Madagascar Vanilla-infused cream*

## BAIE DE TIMUT

Ganache au chocolat noir de Madagascar infusée à la baie de Timut du Népal

*Madagascan dark chocolate ganache infused with Nepalese Timut Pepper*



## FRAISE

Ganache au chocolat au lait et sa purée de Fraise

*Milk chocolate ganache with strawberry purée*

## CARAMEL BEURRE SALÉ

Coque chocolat Noir et son cœur coulant au Caramel beurre salé

*Dark chocolate shell with a Salted Butter Caramel filling*





## VANILLE COCO

Ganache au chocolat Noir à la Vanille de Madagascar et à la purée de Noix de Coco

*Dark chocolate ganache with Madagascar Vanilla and Coconut purée*

## FÈVE TONKA

Ganache au chocolat au lait infusée à la fève Tonka

*Milk chocolate ganache infused with Tonka Bean*



## IVOIRE COCO

Ganache au chocolat Ivoire et sa purée de Noix de Coco

*Ivoire White chocolate ganache with Coconut purée*

## MENTHE

Ganache au chocolat lait infusée à la Menthe poivrée de Milly la Forêt

*Milk chocolate ganache infused with Peppermint from Milly-la-Forêt*



Tous nos bonbons ganaches sont élaborés à base de produits laitiers et contiennent du lactose. Elles peuvent être déclinées avec un enrobage au chocolat noir 55 % ou chocolat au lait 35 %.

All our ganache chocolates are made with dairy products and contain lactose. They are available with either a 55% dark chocolate coating or a 35% milk chocolate coating.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION & DE CONSERVATION

*Pour profiter pleinement de nos chocolats, nous vous conseillons de les déguster à température ambiante (18-22°C).*

*Conservez-les dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière (15-18°C). Évitez le réfrigérateur, qui altère les saveurs et la texture.*

### TASTING & STORAGE ADVICE

*To fully enjoy our chocolates, we recommend tasting them at room temperature (18-22°C).*

*Store them in a cool, dry place away from light (15-18°C). Avoid the refrigerator, as it alters both flavor and texture.*



RESTAURANT



MARIAGE



GOLF 18 TROUS



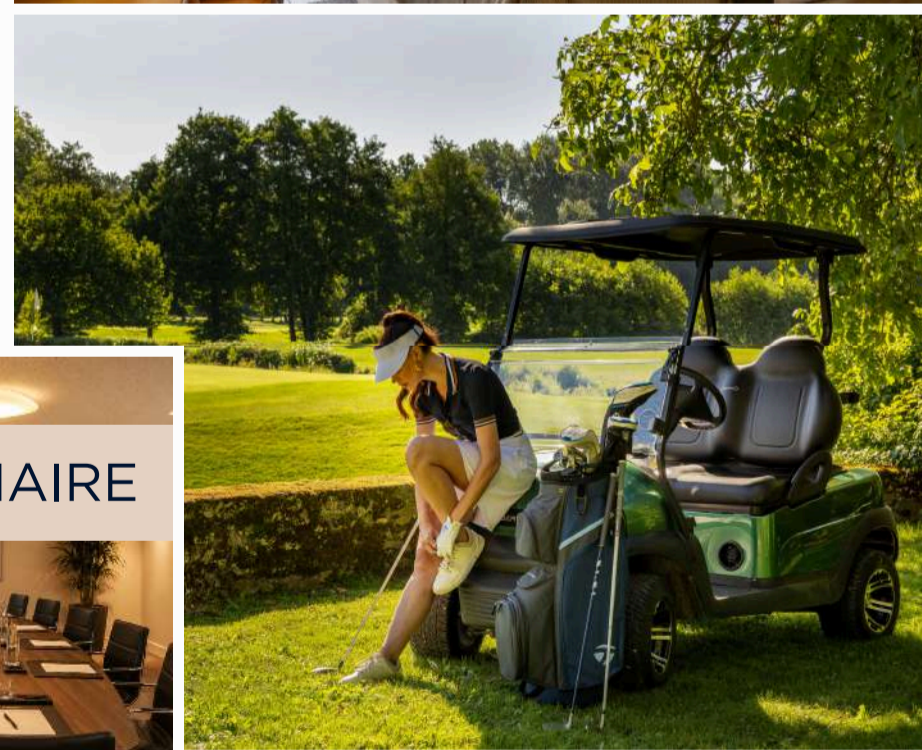
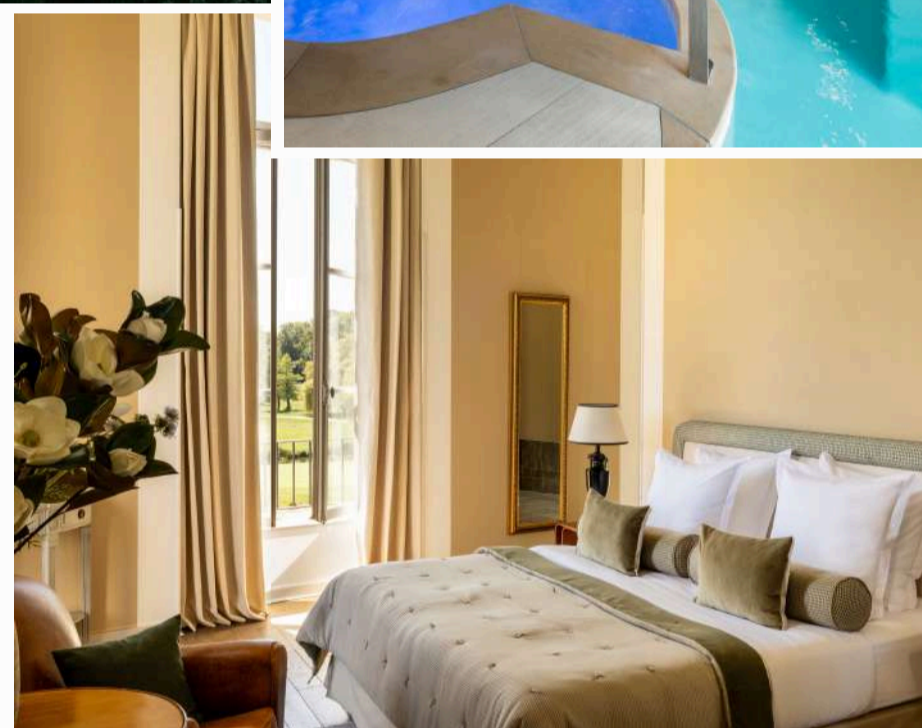
SPA



HÔTEL 5★



PÂTISSERIE



SÉMINAIRE



CHOCOLATERIE

