



MR & MRS RENOU

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

***Une collection originale,
inspirée par notre passion commune pour
les grands cacaos et les pâtisseries fines.***

La Gamme «Entre-Deux», composée de petites pâtisseries en chocolat, est une superposition de fines couches d'ingrédients sélectionnés avec soin, afin de conserver de manière originale notre signature pâtissière.

Les « **Chocolats & Pralinés Authentiques** », sont l'expression des goûts originels des terroirs de cacao. Nos pralinés, à 60% de fruits secs, sont torréfiés maison, afin de maîtriser la qualité des arômes.

***Tous nos chocolats sont produits artisanalement
en Suisse.***

ENTRE-DEUX

DE LA PÂTISSERIE AU CHOCOLAT



FORÊT NOIRE (N)

*Pâte de fruit griotte,
ganache chocolat noir
Venezuela, pointe de Kirsch*



COCONUT (N)

*Praliné amande grillée aux
éclats de coco caramélisée,
ganache noire Ghana 68%*



CARAMEL SALÉ (L)

*Ganache crémeuse
lactée (Pérou 39%) au
caramel salé*



FRAMBOISIER (N)

*Pâte de fruit framboise sur
une pâte d'amande vanille
de Madagascar*



MENTHE (N)

*Guimauve tendre à la
menthe, ganache chocolat
noir infusée à la menthe
fraîche*



MILLE-FEUILLES (L)

*Ganache vanille de
Madagascar, sablé
noisette*



PEANUT (N)

*Praliné gourmand
cacahuète grillée et
caramel fleur de sel*



CAFÉ LIEGEOIS (N)

*Ghana 68% aux éclats de
café grillé du Brésil, nuage
de vanille de Madagascar*



TARTE CITRON (L)

*Fraîcheur de la
ganache citron vert,
sablé croustillant
noisette*



TARTE CHOCOLAT (N) AU LAIT

*Ganache crémeuse au
chocolat de République
Dominicaine 46%, sablé
noisette*



TIRAMISU (L)

*Pâte d'amande cappuccino
Ganache crémeuse chocolat
blanc infusé au café*



MR & MRS RENOU

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PRALINÉS AUTHENTIQUES

L'INTENSITÉ DES FRUITS SECS



PÉCAN (N)

*Praliné croustillant
noix de pécan*



AMANDE (N)

*Praliné croustillant
amande grillée et
caramélisée*



PISTACHE (N)

*Praliné pistache
de Bronte*



SÉSAME (N)

Praliné sésame



NOISETTE (L)

*Praliné noisette
d'Italie grillée*



AMANDE-COCO (L)

*Praliné croustillant
amande grillée, noix de
coco caramélisée*



NOISETTE CAFÉ (L)

*Praliné noisette d'Italie.
Note café du Brésil
torréfié*

CHOCOLATS AUTHENTIQUES

LA PURETÉ DU GOÛT DES ORIGINES

PUISSANCE 80



MADAGASCAR (N)

80%

*Fraicheur des fruits
rouges, note intense
de chocolat*



VENEZUELA (N)

80%

*Finesse des arômes
grillés, amertume douce
& délicate*



EQUATEUR (N)

80%

*Note cacao intense,
amertume fine et boisée*

TERRE NOIRE



PÉROU (N)

75%

*Puissance cacaotée,
aux notes de fruits
acidulés*



VENEZUELA (N)

72%

*Finesse des arômes
grillés, amertume
douce & délicate*



GHANA (N)

68%

Rond et chocolaté

TERRE LACTÉE



PÉROU (L)

39%

*Note intense de lait,
crémeux*



REP. DOMINICAINE (L)

46%

Note de chocolat intense



MADAGASCAR (L)

33%

Note de caramel mou

MR & MRS RENOU
Pâtisserie et Chocolaterie

Rue Saint-Joseph, 39
1227 Carouge GE

+41 (0)22 347 50 03
info@patisserie-renou.ch

Commandez nos coffrets
en ligne :
www.patisserie-renou.ch

Suivez notre actualité:

mrandmrsrenou

Mr & Mrs Renou