Artisans chocolatiers depuis plus de 10 ans, nous vous proposons un choix très varié de produits chocolatés de qualité. Nous vous proposons également une gamme de desserts alliant gourmandise, finesse et légèreté.

Prenant de plus en plus conscience de la nécessité de se nourrir sainement, nous avons pris le parti d'utiliser moins de sucres, moins de produits raffinés, moins de graisses saturées animales et plus de fibres. Les apports tant nutritionnels que caloriques s'en trouvent nettement améliorés.

Conservation et Dégustation

Nos chocolats sont fabriqués de manière artisanale avec des produits frais. Mieux vaut les déguster dans les 15 jours suivant l'achat.

Pour les conserver, gardez les idéalement à 16-18°C.
Protégez-les de l'humidité, des odeurs et des variations de température. Si la température excède 22°C, vous pouvez entreposer vos chocolats au réfrigérateur, en veillant à les emballer dans une boite hermétique. Environ une heure avant de les déguster, sortez la boite et laisser la revenir à température ambiante avant de l'ouvrir. Vous éviterez ainsi les risques de condensation sur vos chocolats.

Il était une fois Chocolat
6 rue du Moulin 69530 Brignais

Du mardi au samedi 9h - 12h30 / 14h -19h
09 80 73 00 43
contact@lesatelierschocolats.com

il était une fois

Chocolat

Nos Chocolats

Pralinés

Des fruits secs, du caramel et du chocolat.

Feuilleté noir

Amande Marcona

Rocher noir

Noisette Piemont

Feuilleté lait

Pistache

Cacao

Coco

Rocher lait

Sésame

Caramels

Du sucre, de la crème, du chocolat et une pointe de fleur de sel.

Caramel lait

Caramel noir

Ganaches

Du chocolat et de la crème parfumée ou du fruit

Framboise

Palet Or

Miel châtaignier

Passion

Pain d'épices

Café Moka

Cannelle

Tonka

Thé Oolong

Poivre

Vanille

Yuzu

Venezuela

Pérou

Equateur

Madagascar

Palet Argent

Rhum

Ganache du mois