



Goyave
Ganache chocolat blanc,
pulpe de goyave



Letchi
Ganache chocolat noir,
pulpe de lechi
et liqueur lechi



Neg mawon
Ganache chocolat noir 72%



Nougat
Vrai nougat tendre
avec 10% de miel



Corossol
Ganache chocolat blanc,
pulpe de corossol



Passion
Ganache chocolat blanc,
pulpe de maracudja



Cacahuète
Praliné
amandes noisettes
aux éclats de cacahuètes



Caramel
Ganache chocolat lacté caramel



Coco
Ganache chocolat blanc,
lait de coco



Citron
Ganache chocolat noir
lait et jus citron vert



Praliné Royal
Praliné
amandes noisettes
au biscuit pâtissier
croustillant



Equateur
Ganache fondante
de chocolat noir 68%
originé Equateur



Ti oursin
Chocolat blanc,
pulpe de coco grillée
et zeste de citron vert



Chabinotte
Praliné à l'ancienne
enrobé de chocolat noir,
roulé dans
des amandes grillées



Nuel
BY LAUZEÀ



Pâte d'amande Pistache
42% d'amandes et 8%
de pistaches



Délicieuses pâtes de fruits
aux parfums variés

Coco, corossol, goyave, passion,
mangue, Letchi, ananas, gingembre,
cerise et **shrub**

NOUVEAU

réalisées exclusivement
à partir de pures pulpes
de fruits.



Nuel
BY LAUZEÀ

MARTINIQUE • GUADELOUPE • SAINT MARTIN • PARIS

FRÈRES LAUZEÀ
Chocolatier artisan de plaisirs



Passionnément
pour vous...

Et cette année, qu'y a t'il
de nouveau ?

Du fruit avec la Pomme Liane,
prisonnière du Cœur d'Ange,
de l'ivresse avec le Mojito en
ganache à croquer tendrement et
le traditionnel Shrubb en robe de
pâte de fruit... mais surtout
la même passion qui nous anime
pour vous servir des créations
toujours plus gourmandes,
encore plus savoureuses. Joie,
Partage, Fête : que vos yeux
brillent aux couleurs de Noël et
que 2012 soit Saveurs Lauzée !

Joyeuses Fêtes,

Thierry Lauzée

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière » www.mangerbouger.fr

Noël
BY LAUZEÀ



Piment
Ganache chocolat noir
fondante au piment
de Cayenne



Gingembre
Ganache chocolat lait,
extrait naturel de
gingembre



Mojito
Ganache chocolat noir,
essences naturelles
de Menthe verte,
zeste de citron vert
et rhum A.O.C
de Martinique.



Rhum
Ganache chocolat noir,
rhum AOC et grand
arôme de Martinique



Cannelle
Ganache chocolat noir,
infusion de cannelle



Basilic
Ganache chocolat noir,
infusion de basilic
du jardin



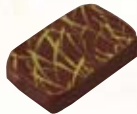
Rhum raisin
Ganache chocolat blanc,
raisins, rhum A.O.C



Shrubb
Ganache chocolat
noir, shrubb et écorces
d'orange



Bois d'Inde
Ganache chocolat noir,
infusion de Bois d'Inde



Citronnelle
Ganache chocolat noir,
infusion de citronnelle
du jardin



Truffe
Ganache au chocolat noir
Grand Cru du Monde



Cœurs d'ange
Chocolat noir,
liqueur de Pomme Liane

Date limite de consommation

MARTINIQUE

Didier, Fort-de-France
23, rue du Professeur Raymond Garcin
Lamentin
Imm. Bois Quarré, Mangot Vulcin
05 96 50 50 18
www.frereslauzea.com

GADELOUPE

Baie-Mahault
After Delices Imm. Orlando
rue Ferdinand Forest, Zi Jarry
06 90 49 45 45

SAINT MARTIN

Bacchus
Hope Estate
05 90 87 15 70

PARIS

Christian de Montaguère
20, rue de l'Abbé Grégoire Paris 6^{ème}
09 51 89 40 55

FRÈRES LAUZEÀ
Chocolatier artisan de plaisirs

