Chocolats

par Jean-Claude ZIEGLER

Cannelle

Ganache chocolat noir
et lacté à la cannelle

Cinnamon dark & milk chocolate ganache

Caramel

Ganache chocolat lacté au caramel
à la fleur de sel

Salted-butter caramel milk chocolate ganache

Cerela

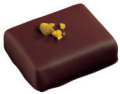
Ganache chocolat noir pure origine
Papouasie Nouvelle Guinée 70% *
à la pulpe de griotte

Pure Origin Papua New Guinea dark chocolate & cherry ganache

Coffee

Ganache chocolat blond au whisky,
marbré de ganache au café

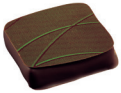
Whisky dulcey chocolate ganache & coffee ganache



Sicile

Ganache chocolat ivoire
à la pistache de Sicile

Sicily pistachio white chocolate ganache



Lemon

Ganache chocolat lacté
à la pulpe de citron

Lemon milk chocolate ganache

Opéra

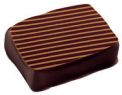
Ganache chocolat noir pure origine
Tanzanie 68%*
et pâte d'amandes au café

Pure Origin Tanzania dark chocolate ganache & coffee almond paste

Coco

Ganache chocolat ivoire à la noix
de coco et ganache chocolat noir
pure origine Madagascar 64%*

Coconut white chocolate ganache & Pure Origin Madagascar black chocolate ganache



Colombine

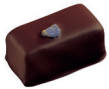
Ganache chocolat noir pure origine
Tanzanie 68%* au cognac

Pure Origin Tanzania dark chocolate & cognac ganache

Fleur Bleue

Ganache chocolat noir pure origine
Madagascar 64%*
au thé à la bergamote

Pure Origin Madagascar dark chocolate & bergamot tea ganache



Lavande

Pâte de fruit abricot et ganache
chocolat noir à la lavande

Apricot fruit paste & lavender dark chocolate ganache

Caracas

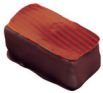
Ganache chocolat ivoire à la vanille
et rhum vieux

Vanilla white chocolate & old rum ganache

Fleur de bière

Ganache chocolat lacté
à la fleur de bière

Beer flower milk chocolate ganache



Framboise Anis

Ganache chocolat lacté à l'anis
et pâte de fruit framboise

Anise milk chocolate ganache & raspberry fruit paste

Croc

Ganache chocolat noir 70%*
et nougatine au grué de cacao

Dark chocolate ganache & cocoa nougatine nibs

Framboise

Ganache chocolat lacté
à la pulpe de framboise

Raspberry dark chocolate ganache

Nos bonbons de chocolats sont enrobés de chocolat NOIR PURE ORIGINE / *All our chocolates are coated with pure origin dark chocolate.*

* % minimum de cacao

Le “Z”

Ganache chocolat noir
au praliné à l’orange

Dark chocolate
& orange praline ganache

Palet Or

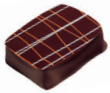
Ganache chocolat noir amer 72%*

Bitter dark chocolate ganache

Crakers

Ganache chocolat lacté
et gianduja aux perles de riz soufflé

Milk chocolate ganache
& gianduja with puffed rice beads



Ginger

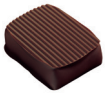
Ganache chocolat noir pure origine
Tanzanie 68%* au gingembre

Pure Origin Tanzania dark chocolate
& ginger ganache

Olympe

Ganache chocolat lacté
à la pulpe de fruits de la passion

Passion fruit milk chocolate ganache



Merveille

Gianduja tendre au pain d’épices

Gianduja with gingerbread

Violetta

Praliné amandes à l’ancienne
à la violette

Almond praline with violet

Marrakech

Praliné amandes et sésame
à l’ancienne, nougatine aux graines
de sésame torréfiées

Almond and sesame praline
& roasted sesame seeds nougatine

Louisa

Praliné feuilletine amandes noisettes

Crispy almond and hazelnut praline

Jamaïque

Ganache chocolat noir pure origine
Tanzanie 68%* au Café

Pure Origin Tanzania black chocolate
& coffee ganache

Athena

Praliné à l’ancienne 100% amandes

100% almond praline

Aurélia

Praliné à l’ancienne 100% noisettes

100% hazelnut praline

Orangette

Aiguillette d’écorce d’orange confite
enrobée de chocolat noir

Candied orange bark needle enrobed in dark chocolate

Citronnette

Aiguillette d’écorce de citron confit
enrobée de chocolat noir

Candied lemon bark needle enrobed in dark chocolate

Gingembrette

Aiguillette d’écorce de gingembre confit
enrobée de chocolat noir

Candied ginger bark needle enrobed in dark chocolate

LA COLLECTION DE CHOCOLATS ÉVOLUE EN FORMES ET EN SAVEURS AU GRÉ DES SAISONS.
Tablettes, palets, rochers, sujets, gourmandises…
Différentes sortes aux inclusions originales et aux goûts multiples, vous sont proposées tout au long de l’année.

Jean-Claude ZIEGLER

Chocolaterie - Pâtisserie - Glacerie - Cocktail

"Vivez et partagez une véritable expérience sensorielle,
dans l'univers de Jean-Claude ZIEGLER,
mettant en scène le chocolat, en l'alliant délicatement aux fruits,
à la vanille, à la fleur de sel et autres épices subtiles,
pour un plaisir extrême et raffiné."

23, avenue de la Forêt-Noire
67000 STRASBOURG
03 88 61 45 95
jc.ziegler@wanadoo.fr
www.ziegler-jc.com

Carte création Christel ZIEGLER 01/11/16 - Reproduction interdite - Jean-Claude ZIEGLER SARL - Photos non contractuelles
Sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières
Conception graphique : Impulsion Graphique - © Photos : Studio Pygmalion - Impression : Kocher

Carte création Christel ZIEGLER 01/10/16 - Reproduction interdite - Jean-Claude ZIEGLER SARL - Photos non contractuell