

Toutes nos pralines  
sont faites maison

Contrairement à de nombreux chocolatiers, toutes nos pralines sont créées et réalisées par nous, ici, dans nos ateliers. Nous n'utilisons que des chocolats nobles, sans autres matières grasses que le beurre de cacao des fèves. Nous choisissons nos chocolats pour leurs origines. Leurs goûts sont aussi différents que typés: Costa Rica, Pérou, Venezuela, Granada, Papouasie, Uganda...

Nos coupes au  
Champagne

Qui dit fête de fin d'année dit Champagne. Par une prouesse technique aussi rare que naturelle, nous réalisons un délicat gel de Champagne que nous glissons au cœur d'une ganache. Un régal pour faire vibrer vos papilles gustatives!

Réservé aux  
amateurs de  
gingembre

Amateurs de piquant subtil, attention! Vous reconnaîtrez ces pralines au gingembre frais à leur décoration de petites particules cuivrées.



LE PETIT JOURNAL DES

# PAPILLES GUSTATIVES

Déguster nos pralines,  
c'est se faire plaisir

Vous faire plaisir, telle est notre volonté ... Voilà pourquoi nous ne transigeons pas sur la qualité de nos produits. Nous sommes sans cesse à l'affût des meilleurs chocolats, des plus raffinés, des plus rares.

Nous savons aussi que chaque personne réagit aux goûts selon sa personnalité, son vécu. Raison pour laquelle, nous proposons un des plus vastes choix sur Bruxelles : de 60 à 80 pralines différentes, produites en petites quantités.

Nous savons aussi que chacun est sensible au charme de l'apparence, qui nous attire irrémédiablement. Ce qui explique pourquoi nos pralines sont non seulement succulentes mais belles à croquer... lentement!

Nous vous souhaitons  
une succulente année  
2014!

Rendez-Vous Chocolat  
mis à l'honneur dans le  
livre sur les 100 ans de  
la praline belge

*Choco-Story, les musées du chocolat de Bruges, de Paris et de Prague, ont édité un livre retraçant les 100 ans de la praline belge.*

*Ce livre, richement illustré, est émaillé d'une série de témoignages, dont celui d'Anca Grignard, créatrice de Rendez-Vous Chocolat. Pour elle, les pralines belges sont les meilleures ambassadrices du savoir-faire belge en la matière. Et les siennes parlent à toutes les langues...*

Composer des  
saveurs est un art

*Le secret de nos pralines réside dans l'élaboration de leurs saveurs. Qu'elles soient créées sous forme de ganaches, de pralinés, de pâte d'amandes ou d'un subtil mélange de ces trois composants de base, chaque saveur requiert fantaisie, maîtrise et savoir-faire. Le tout additionné d'une sacrée dose d'imagination pour savoir comment se comportera un mélange goûté encore chaud lorsqu'il sera refroidi et arrivé à maturation. Chacune de nos pralines reflète notre niveau élevé d'exigence.*

Séduction en  
chocolat blanc

Violette, spéculoos, rose, fantaisie noix de Pécan, caramel fleur de sel... Rendez-Vous Chocolat vous propose toute une gamme « haute couture » de chocolats blancs.

