

Al onze pralines zijn 'home made'

In tegenstelling tot de meeste chocolatiers, worden onze pralines door ons gecreëerd en zorgvuldig gemaakt in onze eigen ateliers.

Wij gebruiken alleen nobele chocolade en enkel zuivere cacaoboter. We kiezen onze chocolades volgens oorsprong: Costa Rica, Peru, Venezuela, Granada, New Guinea, Oeganda... Elke chocolade is uniek met een specifiek smaakprofiel.

Onze Champagne cups

Nieuwjaar staat synoniem voor Champagne!
Door een unieke technische kunst, maken we een delicate gel van Champagne die we in het hartje van een sublieme ganache plaatsen.
Een uitzonderlijke smaak ervaring!

Voor liefhebbers van gember

Liefhebbers van pikante smaken, graag jullie aandacht!
Onze pralines met verse gember zijn herkenbaar aan hun decoratie met koperkleurige partikeltjes.



'T SMAAK PAPILLEN

K R A N T J E

Geniet van onze pralines, met veel smaakplezier

Uw smaakplezier, is onze wens... En dat is de reden waarom kwaliteit bij ons voorop staat. Wij zijn voortdurend op zoek naar de beste, meest smaakvolle chocolade.

Ieders smaak is uniek, gebaseerd op persoonlijkheid, smaak en ervaring. Daarom bieden we één van de meest uitgebreide keuzes in Brussel: permanent hebben we 60 tot 80 verschillende pralines in aanbod, in kleine hoeveelheden gemaakt, aangepast aan seizoenen en gelegenheden.

We weten ook dat iedereen gevoelig is aan de charme van de "look", want eten begint met het oog. Daarom zijn onze pralines niet alleen lekker maar ook mooi, om van te snoepen... langzaam!

Wij wensen u een heerlijke jaar 2014!

Rendez-Vous Chocolat in het boek van 100 jaar Belgische pralines

Choco-Story, de Chocolade-musea van Brugge, Parijs en Praag, heeft een boek uitgebracht over het honderdjarig bestaan van de Belgische praline.

Dit boek, rijkelijk geïllustreerd, bevat een aantal getuigenissen, waaronder die van Anca Grignard, oprichtster van Rendez-Vous Chocolat. Volgens haar zijn de Belgische pralines de beste ambassadeurs van de Belgische chocolade. En haar pralines spreken iedereen aan.

SMAKEN ONTWIKKELLEN IS EEN KUNST

Het geheim van onze pralines ligt in de ontwikkeling van smaken. Het bewerken van ganaches, pralinés, marsepein of de subtiele mix van deze drie basisingrediënten, vereist fantasie, vakmanschap en vakkennis, en bovendien -nog een flinke dosis verbeelding om te weten hoe het warme mengsel zal smaken na afkoeling. Ieder praline getuigt van onze hoge eisen.

Verleiden met witte chocolade

Violet, speculaas, roos, pecannoot-fantasie, karamel met zeezout...
Rendez-Vous Chocolat biedt een heerlijk gamma van witte "haute couture" chocolade.

