



Martel

Maison fondée en 1818  
CHOCOLATIER GENÈVE



[martel-chocolatier.ch](http://martel-chocolatier.ch)

# TRUFFES ET SÉLECTION DE DOUCEURS



## TRUFFE BLANCHE

Ganache au chocolat blanc, enrobée de chocolat blanc pur beurre de cacao et lait suisse

*White chocolate ganache coated with pure white chocolate, pure cocoa butter and Swiss milk*



## TRUFFE NOIRE

Ganache au chocolat noir du Venezuela et de l'Équateur 66%, enrobée de poudre de cacao brut

*66% Venezuelan and Ecuadorian dark chocolate ganache, coated with raw cocoa powder*



## TRUFFE LAIT

Ganache au chocolat d'Équateur, enrobée de chocolat au lait suisse

*Ecuadorian chocolate ganache, coated with Swiss milk chocolate*



## TRUFFE COCO

Ganache à la noix de coco et au chocolat blanc, enrobée de noix de coco râpée

*Coconut ganache and white chocolate, coated with grated coconut*



## AMANDES PRINCESSES



Amandes torréfiées et caramélisées, enrobées de chocolat au lait suisse et de poudre de cacao brut

*Roasted and caramelized almonds, coated with Swiss milk chocolate and raw cocoa powder*



## BÂTON ORANGE



Orange confite enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Candied orange coated with 66% dark Venezuelan chocolate*



## BÂTON GINGEMBRE



Gingembre confit enrobé de chocolat noir d'Amérique du Sud 66%

*Candied ginger coated with 66% dark South American chocolate*



## TRANCHE ORANGE



Tranche d'orange confite enrobée de chocolat noir d'Amérique du Sud 66%

*Candied orange slice coated with 66% dark South American chocolate*



## ROCHER LAIT



Éclats d'amandes caramélisées et chocolat au lait suisse

*Caramelized almond flakes and Swiss milk chocolate*



## ROCHER NOIR



Éclats d'amandes caramélisées et chocolat noir du Venezuela 66%

*Caramelized almond flakes and 66% dark Venezuelan chocolate*



## PAVÉS DE CAROUGE



Assemblage de cacao du Venezuela et de chocolat au lait suisse avec une note de café, enrobé de poudre de cacao brut

*A blend of Venezuelan cocoa and Swiss milk chocolate with a hint of coffee, coated with raw cocoa powder*



## TRUFFES NEIGEUSES



Assemblage de cacao du Venezuela et de chocolat au lait suisse avec une note de café, enrobé de chocolat noir du Venezuela 66% et de poudre de cacao brut

*A blend of Venezuelan cocoa and Swiss milk chocolate with a hint of coffee, coated with 66% dark Venezuelan chocolate and raw cocoa powder*

# Allergènes

Certaines préparations Martel contiennent des allergènes.  
N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément  
d'information.

*Some Martel preparations contain allergens. Do not hesitate to contact us  
for more information.*



Gluten  
Gluten



Lait  
Milk



Soja  
Soya



Fruits à coques  
Nuts



Sésame  
Sesame



Cacahuète  
Peanuts



Martel

Maison fondée en 1818  
CHOCOLATIER - GENÈVE

COLLECTION CHOCOLATS

# CHOCOLATS NOIRS



## GRAND CRU D'EXCEPTION

Ganache au chocolat noir issue de la sélection des meilleurs grands crus du moment

*Dark chocolate ganache from the selection of the best vintages of the moment*



## RIGHI SPITZ

Ganache à l'ancienne au kirsch, enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Ganache «à l'ancienne» with Kirsch, coated with 66% Venezuelan dark chocolate*



## RIGHI RHUM

Ganache à l'ancienne au vieux rhum, enrobée de chocolat noir 66%

*Ganache «à l'ancienne» with old rum coated, with dark 66% chocolate*



## EARL-GREY

Ganache au chocolat de Madagascar et du Venezuela et au thé earl-grey, enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Madagascar and Venezuelan chocolate ganache with earl-grey tea, coated with dark 66% Venezuelan chocolate*



## MENTHE

Ganache à la menthe GRTA et au chocolat du Venezuela 66%, enrobée de chocolat noir d'Amérique du Sud 66%

*GRTA mint ganache with 66% Venezuelan chocolate, coated with dark 66% South American chocolate*



## MIEL

Ganache au miel et au chocolat de Madagascar, enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Ganache with honey and Madagascar chocolate, coated with dark 66% Venezuelan chocolate*



## CAFÉ

Ganache infusée de grains de café sélectionnés et torréfiés, enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Ganache infused with selected roasted coffee beans, coated with dark 66% Venezuelan chocolate*



## FEUILLETINE NOIRE



Praliné aux noisettes du Piémont et feuilletine croustillante, le tout enrobé de chocolat noir du Venezuela 66%

*Piedmont hazelnut praline and feuilletine coated with dark 66% Venezuelan chocolate*



## PALET D'OR



Ganache légèrement caramélisée au chocolat d'Amérique du Sud, enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Slightly caramelized ganache with South American chocolate, coated with dark 66% Venezuelan chocolate*



## TONKA



Infusion de fèves de Tonka cristallisées du Brésil au chocolat noir et lait, enrobée de chocolat noir du Venezuela 66%

*Infusion of crystallized Tonka beans from Brazil with milk and dark chocolate, coated with 66% dark Venezuelan chocolate*



## PASSION



Ganache aux fruits de la passion et au chocolat au lait de Madagascar, enrobée de chocolat noir d'Amérique du Sud 66%

*Passion fruit ganache with milk Madagascar chocolate, coated with 66% dark South American chocolate*

# CHOCOLATS LAITS



## CACAHUÈTE LAIT



Praliné aux cacahuètes grillées et salées, enrobé de chocolat au lait du Brésil 40%

*Crunchy and salty peanut praline, coated with 40% Brazilian milk chocolate*



## NOUGATINE LAIT



Praliné et nougatine croustillantes à l'orange, enrobés de chocolat au lait suisse

*Praline and crispy orange nougatine coated with Swiss milk chocolate*



## AVELINES



Praliné aux noisettes, enrobé de chocolat au lait suisse

*Hazelnut praline, coated with Swiss milk chocolate*



## MONTÉBRÉ



Praliné aux noisettes du Piémont et nougatine, enrobé de chocolat au lait suisse

*Nougatine, Piedmont hazelnut praline coated with Swiss milk chocolate*



## SÉSAME



Praliné aux amandes Valencia et au sésame d'Inde, enrobé de chocolat au lait suisse

*Valencia almond and Indian sesame praline, coated with Swiss milk chocolate*



## BADIANE



Infusion d'anis étoilé et ganache au chocolat au lait et noir, enrobées de chocolat au lait suisse

*Infusion of star anise, milk and dark chocolate ganache, coated with Swiss milk chocolate*



## PRALINÉ COCO



Praliné aux noisettes du Piémont et noix de coco râpée, notes de fruits de la passion, le tout enrobé de chocolat au lait suisse

*Piedmont hazelnut praline with grated coconut and a hint of passion fruit, coated with Swiss milk chocolate*



## TRANCHE COUPÉE



Praliné aux noisettes du Piémont, amandes torrifiées et pistaches d'Iran, le tout enrobé de chocolat au lait suisse

*Piedmont hazelnut praline, roasted almonds and Iranian pistachio, coated with Swiss milk chocolate*



Nos assemblages sont composés de fèves de cacao provenant du Brésil, de l'Équateur ou encore du Guatémala et du Venezuela.

Our blends are composed of cocoa beans from Brazil, Ecuador, Guatemala and Venezuela.