

BARRES & ROCHERS LE BAR À CHOCOLAT

HALLE GOURMANDE

Rochers

Praliné à l'ancienne
Amandes et noisettes



La Craquante

Pâte de fruits Myrtille,
Praliné à l'ancienne,
Eclats de noisettes IGP



L'Envoûtante Lait

Caramel au beurre salé
Praliné aux noix de Cajou,
Amandes sablées



L'Envoûtante Noir

Caramel au beurre salé
Praliné aux noix de Cajou,
Amandes sablées



L'Exotique

Pâte de fruits Mangue
Praliné Coco,
Passions Craquants



L'Orient Express

Pâte de Cranberries
Praliné Pistache
Framboises Craquantes



La Sauvage

Pâte de fruits Framboise
Praliné aux éclats de Cacao
Framboises Craquantes



Horaires

Mardi au jeudi 8h-14h
Vendredi et Samedi 8h-19h
Dimanche 9h-13h

Contact

Rue des Compagnons du Tour de France
31800 Saint Gaudens

☎ 09 82 52 11 75

✉ aztekchocolatier@gmail.com

🌐 www.aztek-chocolatier.com

Click & Collect
AZTEK' Chocolatier

Suivez-nous !
#aztekchocolatier



www.aztek-chocolatier.com

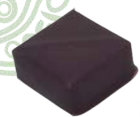


NATURE CHOCOLAT

2025-2026

L'ESPRIT CACAO
AZTEK'
ARTISAN CHOCOLATIER

LES INTEMPORELS



Ecuador

Ganache pure Origine d'Equateur
"Ecuador 72%"



Tendresse

Ganache pure Origine Lactée Chocolat
signature 40%



Irish Coffee

Ganache au café sélection du Brésil,
whisky Irlandais et Chocolat signature



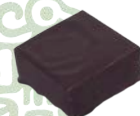
Aurore Boréale

Ganache à l'infusion "Aurore Boréale",
création "Les Saisons du thé" à
Toulouse



Le Mazérien

Gianduja Noisettes



Montmaurin

Praliné Feuillantine



Nocciolla

Praliné aux Noisettes



Gavarnie

Praliné tradition Amandes - Noisettes



LES LOCAUX



Toulouse

Ganache à l'essence de Violette, et
fruits noir, Chocolat de Sao Tomé



Tuzaget

Ganache Miélade : miel des Pyrénées,
noisettes, et Chocolat signature



Le Jardin de Monique

Ganache à la Framboise et au safran
Saint Gaudinois, Chocolat de Sao Tomé



Aniora

Ganache à l'Anis vert, zestes d'Orange,
et Chocolat signature



Petit Salies

Caramel semi-coulant au beurre salé



Portet d'Aspet

Praliné à l'ancienne Amandes -
Noisettes



Le Chérubin

Pâte à tartiner "Chérubin" aux
noisettes généreuses



Pep'S

Praliné tradition au sucre pétillant



LES EXOTIQUES



Cocotier

Ganache végétale au lait de Coco,
épices antillaises, zestes de citron vert



Sumatra

Ganache à la Baie des Batak
d'Indonésie, Chocolat signature



Karukèra

Ganache à l'Ananas, jus de Kalamansi,
Vanille Bourbon et Cassonade



Zanzibar

Ganache au gingembre frais et
brunoise de gingembre confit



Tunis

Ganache à l'eau de fleur d'Oranger
de Tunis, Chocolat signature



Brussel

Praliné Amandes - Noisettes,
Crumble Spéculoos



Pop-Corn

Praliné au Pop Corn maison



Soleil levant

Praliné gourmand aux graines de
Sésame doré

