

## CONSEILS POUR LA DÉGUSTATION ET LA CONSERVATION

Nos chocolats sont fabriqués artisanalement et garantis 100% pur beurre de cacao.

Prix **FEVES D'OR** des catégories ganache et praliné décernés par le club CACAO en 2012, 2013, 2014, 2015, 2017.

Pour apprécier pleinement nos chocolats, dégustez-les à température ambiante et conservez-les à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Fabrication Maison, garantie pur beurre de cacao



## LES GANACHES



**CARACAS**  
Ganache noire grand cru 70%.



**LE CARRÉ MEXICAIN**  
Ganache noire, mélange de deux grands crus de cacao adouci de vanille naturelle.



**EGOA**  
Ganache noire grand cru, notes de noisette & piment d'Espelette.



**IVOIRE**  
Ganache chocolat blanc caramélisée et parfumée à la vanille de Madagascar.



**PARIÈS**  
Ganache noire chocolat grand cru, notes de café et de noisette.



**ROYAL LAIT\***  
Ganache lait au miel sur un fond croustillant.



**FINE CHAMPAGNE**  
Ganache chocolat lait et noir parfumée au cognac "Fine Champagne".



**EXPRESSO**  
Ganache noire à base d'infusion de café Italien (torréfié à St. Jean de Luz).



**CASSIS**  
Ganache noire aromatisée au cassis et relevée d'une pointe de rose.



**LAUBURU**  
Ganache noire à la cannelle et notes de noisette.



**PALAIS OR**  
Ganache noire avec une touche de vanille de Madagascar.



**THÉ**  
Ganache noire pure Madagascar, parfumée au thé "fleurs bleues" et à la fleur d'oranger.



**TRUFFE**  
Ganache noire roulée dans une poudre de cacao.



**CERISE AU KIRSCH**  
Traditionnelle cerise au Kirsch enrobée de chocolat noir.

*\* Bonbons de chocolats avec gluten*

## CHOCOLATS

DEPUIS 1895  
**PARIÈS**  
GOURMANDISES BASQUES

GÂTEAUX BASQUES  
MOUCHOU®  
KANOUGAS®  
TOURONS  
PÂTISSERIES ET GLACES

## LES PRALINÉS



**AVELLANA**

Praliné aux noisettes du Piémont.



**CARAÏBE NOIR\***

Praliné amande, feuilleté croustillant.



**EXQUIS**

Praliné amande, pâte de noisettes, amandes effilées et éclats de pistaches.



**IRRINTZINA**

Praliné 66% amande noisette.



**IRANJA**

Praliné amande, pâte de noisettes, éclats de Goxo.

## LES SPÉCIALITÉS



**IDEAL**

Alliance de pâte d'amande pistache et de Kanouga au chocolat.



**RAYON VERT**

Pâte d'amande à la pistache et au miel avec des éclats de pistaches et amandes torréfiées.



**FLEUR DE SEL**

Caramel au beurre salé et à la vanille.



**AMANDES GRILLÉES**

Amande Marconas grillée, enrobée de chocolat noir.



**GOXO NOIR**

Nougatine croustillante aux noisettes du Piémont enrobée de chocolat noir.



**GOXO LAIT**

Nougatine croustillante aux amandes Marconas enrobée de chocolat au lait.



**BORA BORA**

Praliné noisette, noix de coco caramélisée.



**CARAÏBE LAIT\***

Praliné amande, feuilleté croustillant.



**ROCHER LAIT\*/ NOIR\***

Praliné noisette, éclats d'amandes torréfiées.



**NOIR\***

Praliné noisette, éclats d'amandes torréfiées.



**Mini LAIT / NOIR**

Praliné noisette 50%



**NOIR\***

Praliné noisette 50%



**IPARLA**

Alliance de pâte d'amande pistache et de praliné noisette.



**MAYA**

Kanouga chocolat dans sa coque de chocolat noir.



**ECORCES ORANGE, CITRON OU GINGEMBRE**

Ecorces de fruits confites enrobées de chocolat noir.



**NOUGATINE PLATE**

Nougatine aux amandes enrobée de chocolat noir.

## Nos boutiques

### St-Jean-de-Luz

9, rue Gambetta  
Tel : +33(0) 559 26 01 46

Pariès Gourmand  
19, rue Tourasse  
Tel : +33(0) 559 54 10 40

### Biarritz

1, place Bellevue  
Tél : +33(0) 559 22 07 52

### Bayonne

14, rue Port-Neuf  
Tél : +33(0) 559 59 06 29

### Socoa (Urrugne)

Zone de Putillenea  
Tél. +33(0) 559 22 06 00  
(+ visite des ateliers)

### Paris (6<sup>ème</sup>)

9 bis rue Saint Placide  
Tél. +33(0) 145 44 64 64

Vente en ligne sur [www.paries.fr](http://www.paries.fr)

(Paiements sécurisés) E-mail : [contact@paries.fr](mailto:contact@paries.fr)

\* Bonbons de chocolats avec gluten