

## Bouchées gourmandes

- 

**AFFRIOLANT**  
 Praliné aux noisettes et biscuit feuilletine

---

- 

**ÉRABLIÈRE** 🍁  
 Beurre d'érable pur

---

- 

**MANON**  
 Crème fraîche au café et à la noisette avec noix de Grenoble

---

- 

**MONA LISA**  
 Ganache de chocolat blanc à la liqueur Amaretto

---

- 

**VELOURS**  
 Ganache mi-amère et purée de framboises

---

- 

**QUETZALCOATL**  
 Ganache extra-amère aux piments, miel, épices et amandes grillées

---

- 

**MIQUETTE**  
 Purée de poires Bartlett et fromage de chèvre

---

- 



**SOURIS NEW-YORQUAISE**  
 Fromage à la crème et framboises

---



- 

**CHOCO-GRENOUILLE**  
 Caramel chocolaté au beurre doux



## Liqueurs et vins doux

- 

**BAILEYS\***  
 Liqueur irlandaise à la crème Baileys, Irlande

---

- 

**PORTO\***  
 Porto W&S Graham's (Late Bottled Vintage), Portugal

---

- 

**POMME DE GLACE\* 🍷**  
 Cidre de glace Neige et pommes confites, Hemmingford, Qc

\* **Chocolats à intérieur liquide**  
*Pour éviter l'éclatement entre vos doigts, laissez tempérer le chocolat (il sera moins cassant). Croquer un petit coins du chocolat et boire le précieux liquide ou croquer d'une bouchée.*



## CONSERVATION DES CHOCOLATS

### Chocolat plein

Placez les pièces en chocolat plein (pastilles, moulages, tablettes non fourrées, etc.) à l'abri de l'humidité, de la lumière et des odeurs. Il n'est pas nécessaire de placer ces pièces au réfrigérateur, un endroit frais ou tempéré conviendra.

TEMPS DE CONSERVATION	1 mois et plus
Évitez de congeler le chocolat.	

### Chocolats fourrés

Placez les chocolats fourrés dans un endroit frais (12° à 14° C), à l'abri de l'humidité et des odeurs. À défaut d'un endroit frais et sec, placez-les au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Laissez tempérer les chocolats avant de les sortir du contenant pour éviter toute condensation et libérer les arômes.

TEMPS DE CONSERVATION	1 à 4 semaines selon la composition
Évitez de congeler le chocolat.	

**Service de livraison disponible!**

*Imprimez votre logo ou une photo sur nos chocolats.*



Faites un tour du monde des saveurs avec notre sélection de tablettes de chocolat pure origine confectionnées à la main. De Madagascar en passant par le Pérou et bien d'autres destinations à découvrir!



## VISITEZ NOTRE MUSÉE DU CHOCOLAT!

- Percez les secrets de la confection artisanale du chocolat.
  - Apprenez l'évolution du cacao, du temps des Mayas à aujourd'hui.
- VISITES DE GROUPE SUR RÉSERVATION

ENTRÉE GRATUITE!





**Erico**  
 CHOCOLATERIE CRÉATIVE  
 MUSÉE DU CHOCOLAT

## CARTE DES CHOCOLATS



**Erico**  
 CHOCOLATERIE CRÉATIVE  
 MUSÉE DU CHOCOLAT  
*Votre chocolaterie à Québec depuis 1988!*

## Les Classiques

**AFRICA**  
Fondant de chocolat de Tanzanie et éclats de fèves de cacao cru

**ANTIGUA**  
Praliné aux noisettes avec grains de café Antigua

**BALSAMIQUE**  
Ganache de chocolat mi-amer au vinaigre balsamique et petits fruits

**CARAÏBE**  
Ganache au chocolat 66% Valrhona fruitée et boisée

**CAPPUCINO**  
Ganache mi-amère au café espresso italien

**CRÈME DE MARRONS**  
Crème de marrons avec un soupçon de rhum et de poivre de la Jamaïque

**DOMINICANA**  
Ganache de chocolat blanc à la vanille de la République Dominicaine

**DOUX PLAISIR**  
Caramel chocolaté

**ÉRABLIÈRE**  
Beurre d'érable pur

**FLEUR DE SEL**  
Caramel à la fleur de sel

**POMME D'ÉRABLE**  
Caramel au sirop d'érable et beurre de pommes

**RUCHER**  
Ganache lactée au miel de sarrasin

## Fruits

**ALIZÉ**  
Ganache de chocolat blanc aux fruits de la passion

**ARGOUSIER**  
Purée de fruits d'argousier et de fraises

**BIQUETTE**  
Purée de poires Bartlett et fromage de chèvre

**CASSIS**  
Ganache mi-amère et purée de cassis

**CITRON LIME**  
Ganache de chocolat blanc au jus de citron et de lime

**EXOTIQUE**  
Ganache de chocolat extra-amer à la banane caramélisée

**FRAISES DE L'ÎLE**  
Ganache au chocolat blanc à la vanille et purée de fraises

**FRAMBOISIER**  
Ganache mi-amère et purée de framboises

**FRUIT DU PALMIER**  
Ganache de chocolat blanc à la noix de coco

**LITCHI CANNEBERGE**  
Ganache de chocolat blanc aux litchis et purée de canneberges

**MANGUIER**  
Ganache lactée caramel à la purée de mangues et gingembre

**NARANJA**  
Ganache douce à l'orange délicatement relevée d'épices

**PASSION**  
Fondant aux framboises et fruits de la passion

## Noix

**BELGE**  
Crème fraîche au café et à la noisette avec noix de Grenoble

**CLASSICO**  
Praliné noisette et gianduja

**CROISSANT DE LUNE**  
Pâte d'amandes à l'orange

**EUROPÉEN**  
Praliné aux amandes, noisettes et éclats de noisettes

**FEUILLETINE**  
Praliné aux noisettes et biscuit feuilletine

**FLOCON**  
Ganache au Gianduja noisette

**PACANES AU BEURRE**  
Pacanes sautées au beurre dans un caramel à la fleur de sel

**PISTACHE**  
Ganache de chocolat blanc à la pistache grillée

## Les Truffes

**TRUFFE FRAMBOISES**  
Ganache mi-amère aux framboises

**TRUFFE GRAND ARÔME**  
Ganache au chocolat extra-amer Valrhona

**TRUFFE SÉSAME**  
Ganache mi-amère au tahini et à l'huile de sésame grillé

## Alcoolisés

**BAILEYS**  
Ganache de chocolat au lait au Baileys

**FIN DU MONDE**  
Ganache de chocolat mi-amer à la bière Fin du Monde d'Unibroue

**FRUIT DÉFENDU**  
Griottine (cerise surette) et fondant au kirsch

**MÉDIÉVAL**  
Crème à l'hydromel liqueux Médiéval

**POMMES CALVADOS**  
Ganache à la vanille et beurre de pommes au calvados

**PORTO**  
Ganache lactée au porto W&S Graham's Late Bottled Vintage

## Épices et fines herbes

**APHRODISIAQUE**  
Caramel salé aux 4 piments (Ancho, Chipotle, Espelette et Chili doux)

**BASILIC**  
Ganache chocolat au lait origine Ghana et basilic frais

**CHAÏ**  
Ganache lactée au thé noir et aux épices

**CHIPOTLE**  
Ganache mi-amère aux piments fumés Chipotle (très piquant!)

**FRAISES ENDIABLÉES**  
Fondant aux fraises, au poivre noir et au cognac

**INDIA**  
Ganache mi-amère avec lait de coco, mangues, lime et épices indiennes

**MONTEZUMA**  
Ganache lactée à la cardamome, au gingembre et au miel

**MÛRES ET ESTRAGON**  
Purée de mûres à l'estragon frais

**OLIVIA**  
Ganache de chocolat blanc à l'huile d'olive et au thym frais

## Fleur et infusions

**ANIS ÉTOILÉ**  
Ganache amère à l'anis étoilé et à la liqueur d'anis et d'absinthe

**FLEUR DE LAVANDE**  
Ganache de chocolat blanc au miel et à l'infusion de fleurs de lavande

**GINGEMBRE**  
Ganache extra-amère et gingembre frais

**HIBISCUS**  
Crème fraîche à la fleur d'hibiscus

**JASMIN**  
Ganache douce au thé au jasmin

**MATCHA**  
Ganache de chocolat blanc au thé matcha

## Ephémère

**ÉRICO**  
Varie au grés des saisons et selon l'inspiration des chocolatiers

COUVERTURE : ● Blanche ● Lait ● Noir

CONSERVATION : ⌚ 1 à 2 semaines ⌚ 2 à 3 semaines ⌚ 3 à 4 semaines

🌿 Chocolat du terroir

DÉFINITIONS : Ganache : Mélange de chocolat et de crème Praliné : Pâte composée de noisettes et/ou d'amandes et de sucre caramélisé

634, RUE SAINT-JEAN, QUÉBEC | T. 418 524-2122  
ERICOCHOCOLATIER.COM