



SAUNION

— BORDEAUX —

1893

LA TRADITION ET LE PLAISIR À L'INFINI

Plaisir, équilibre, harmonie...

Le chocolat est un élixir de bien-être et un précieux compagnon !
Depuis 1893, nous travaillons exclusivement à partir de produits frais,
naturels et sélectionnés avec soin pour leurs saveurs et leurs qualités.

Chaque jour, dans notre laboratoire,
nous élaborons avec passion, des chocolats d'excellence
pour renouveler à l'infini la tradition et le plaisir.

NOS BONBONS CHOCOLATÉS

Des mélanges incontournables créés au fil du temps
qui font la renommée de la chocolaterie Saunion.
Des spécialités au goût authentique et inoubliable !

NOS BONBONS CHOCOLATÉS

• Lait & Noir

• Spiritueux



LE GALLIEN

Coque nougatine
& praliné



CARAMEL

Crème fraîche
& vanille des îles



FEUILLE DE VIGNE

Chocolat
& raisins blonds



NOUGAT

Miel de lavande, amandes,
noisettes & pistaches



NOUGATINE

Amandes effilées



PAVÉ DES CHARTRONS

Mélange de miel, cerises,
oranges & amandes

NOS BONBONS CHOCOLATÉS

• Spiritueux



ORANGETTE

Oranges confites
& chocolat noir



GUINETTE

Cerise fraîche,
kirsch & chocolat noir



CLÉMENCEAU

Cerise confite au rhum,
& chocolat au lait



GIRONDINE

Coeur de cognac
& amandes



FRAMBOISE

Fruits frais
& spiritueux



ANANAS

Fruits frais
& spiritueux



RAISIN

Fruits frais
& spiritueux

NOS GANACHES

Un mélange intime de crème fraîche versée chaude sur des éclats de chocolat peu sucré et riche en beurre de cacao.

Nos ganaches sont natures, subtilement parfumées - *alcool, café, vanille, épices...* - et varient au gré des saisons.

NOS GANACHES

- Lait & Noir



TRUFFE NATURE



BAHAMAS

Infusion verveine citronnée
& pâte d'amandes



PALET SAUNION[®]

Blend
de chocolat noir



MIEL

Miel bio des Landes



DUO

Association praliné
& ganache



KFÉ

Infusion de café
des Indes

NOS GANACHES

• Lait & Noir



BALI

Gingembre confit



MANJARI

Pur origine



PIVOLO*

Chocolat caramélisé



VENEZUELA

Pur origine



MAGNOLIA

Anis étoilé



CARAMEL

Beurre salé



PALET COCO

Noix de coco

NOS GANACHES

• Spiritueux



MARQUIS DE TOURNY•

Association
de trois ganaches



TRUFFE RHUM•



TRUFFE WHISKY•



CLÉMENTINE•

Ganache & liqueur
de clémentine



PALET FINE•

Ganache
Fine Champagne



LILLET•

Ganache



CAILHAU•

Ganache blanche
citrons confits

NOS PRALINÉS

Un mélange subtil de fruits secs grillés :
- amandes, noisettes, noix de cajou -
roulés dans un caramel bien cuit
et broyés plus ou moins fin selon les goûts.

NOS PRALINÉS

• Lait & Noir



RÉGENT°

Éclats de nougatine



1893°

Praliné à l'ancienne
légèrement vanillé



ROCHER°

Praliné
aux amandes torréfiées



SULTANE°

Praliné fin



PIÉMONTAIS°

Éclats de noisette



MONFERRATO°

Praliné noisette

NOS PRALINÉS



COLOMBIE
Café



PRALINÉ NOIX
Noix du Périgord

NOS PÂTES D'AMANDES

Des amandes blanches mélangées à un sirop de sucre pour une pâte de grande saveur, subtilement aromatisée : pistache, café, noix...

NOS PÂTES D'AMANDES

• Lait & Noir

• Spiritueux



PISTACHE •



CAFÉ



VENDANGEUR •

Pâte d'amandes
& raisins au Marasquin



CAPRICE •

Pâte d'amandes vanille
& ganache truffe



PISTACHE ORANGE •

Pâte d'amandes pistache
& compotée d'orange
confite



SARLADAIS •

Pâte d'amandes
aux noix du Périgord

NOS PÂTES D'AMANDES

• Spiritueux



PRÉSIDENT •

Coque nougatine
& pâte d'amandes au rhum



MONTMORENCY •

Cerise confite au kirsch
& pâte d'amandes

INGRÉDIENTS

Chocolat noir : cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja.

Chocolat au lait : sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, vanille naturelle en poudre.

Chocolat Blanc : beurre de cacao, sucre, poudre de lait entier, lécithine de soja, arôme naturel de vanille.

Ingrédients : sucre de canne, beurre laitier, vanille, sirop de sucre, sirop de glucose, miel bio des Landes, café soluble, blanc d'œuf, cacao en poudre, grain de café, caramel, chocolat noir au café, crème, crème fraîche, extrait naturel de café, fleur de sel de l'île de Ré, fondant

confiseur, gingembre confit, glucose, huile essentielle naturelle de Badiane, lait concentré sucré, pain azyne, pâte de noisette, pâte de pistache, sucre inverti, vanille en gousse, verveine citronnée.

Les Fruits : amande, pistache, noix, écorces d'orange confite, amande effilée ou hachée, cerise, citron confit, melon confit, noisette, raisin blond sec, raisin Chasselas, framboise, ananas, noix de cajou.

Liste des Alcools : Rhum, alcool de mandarine, alcool d'orange, Fine de Bordeaux, Gin, Kirsch, Lillet, Whisky, Armagnac, Cognac.

Boutique & Laboratoire
56 cours Georges Clemenceau
33000 Bordeaux
05 56 48 05 75
www.saunion.fr



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

