



SAUNION  
— BORDEAUX —  
1893

# La chocolaterie Saunion

---

Saunion

56 cours Georges Clemenceau, 33000 Bordeaux

05.56.48.05.75



# Les titres, labels et engagements de Saunion



## ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'État, mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

La Maison Saunion s'est vue attribuer ce label



## Club des Croqueurs de Chocolat

### 3 TITRES EN 2018

Lors du Salon du Chocolat de 2018, la Maison Saunion s'est vue attribuée non pas un mais trois titres... L'Award de la tradition familiale, Tablette d'or et coup de coeur.



## SAUNION

### CLUB CHOCOLATIERS ENGAGÉS

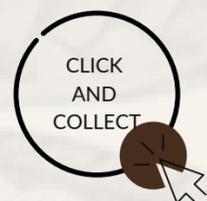
La Maison Saunion s'est engagée auprès de l'association «Le Club Chocolatiers Engagés».

Saunion est membre du Club et s'engage à promouvoir le cacao durable en France et dans le monde, en achetant et en utilisant la matière première issue de la production des coopératives partenaires.

## Nos spécialités

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

Pour des raisons de fragilité, certains bonbons au chocolats ne sont disponibles qu'en "Click and Collect" (retrait en magasin).  
Il seront indiqués par cet icon.



● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



GUINETTES ●

Bonbon de chocolat dont l'intérieur est constitué d'une cerise fraîche et d'une délicieuse liqueur au kirsch



VENDANGEUR ●

Coeur de raisin au marasquin enveloppé d'une pâte d'amandes enrobée de chocolat au lait. Le tout est recouvert d'une fine couche de sucre de canne



CLEMENCEAU ●

Bonbon de chocolat dont l'intérieur est constitué d'une cerise confite et d'une délicieuse liqueur au rhum



PAVÉ DES CHARTRONS ●

Douce association de miel, de cerises, d'oranges et d'amandes, enrobage au chocolat noir



GIRONDINE ●

Coeur de cognac enrobé de pâte de noisettes chocolatée parsemée d'amandes effilées et grillées

● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



MANDIANT ●  
(SELON SAISON)

Palet de chocolat avec  
amandes, pistaches noisettes  
et raisins secs



NOUGATINE ●

Nougatine aux amandes  
effilées, enrobage au chocolat



ORANGETTE

Écorce d'orange confite,  
enrobage au chocolat noir



CARAMEL ●

Caramel à la vanille des Îles,  
enrobage au chocolat



NOUGAT ●

Nougat aux amandes, aux  
noisettes et aux pistaches,  
enrobage au chocolat

● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



### LE GALLIEN

Coeur de praliné et coques de nougatine



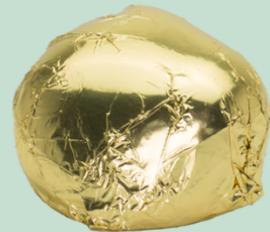
### FEUILLE D'AUTOMNE ●

Amandes effilées et grillées, enrobage au chocolat



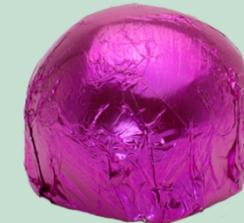
### RAISIN ●

Raisin Chasselas de Moissac macéré à l'armagnac, enrobage au chocolat noir



### ANANAS ●

Ananas macéré au rhum, enrobage au chocolat noir



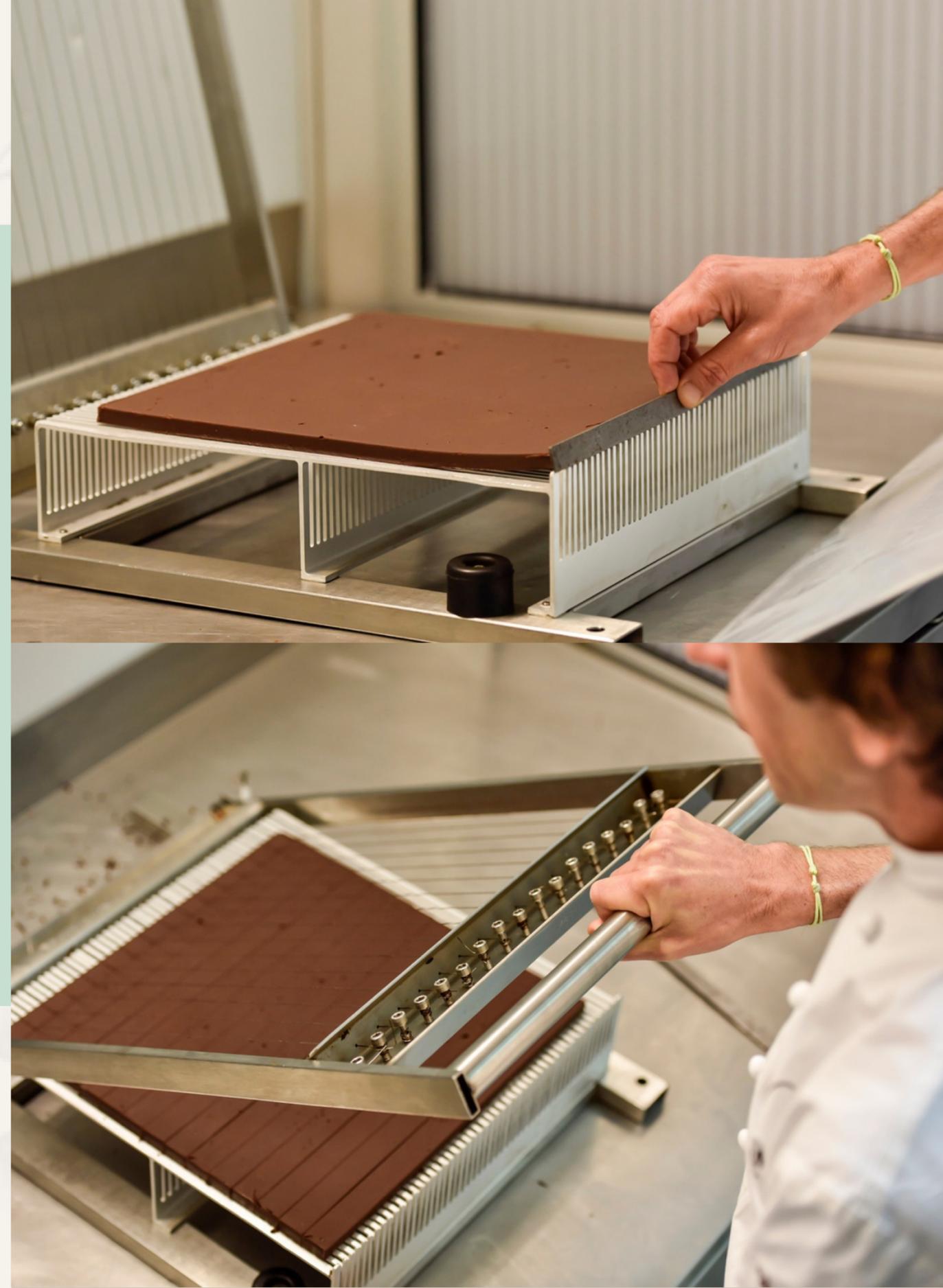
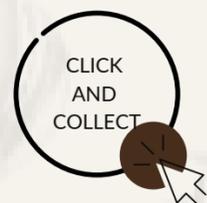
### FRAMBOISE ●

Framboise macérée dans notre spiritueux maison, enrobage au chocolat noir

## Nos bonbons chocolatés à la ganache

La ganache au chocolat, avec ses très nombreuses déclinaisons est à la base d'une large gamme d'intérieurs de bonbons au chocolat. Elle peut être aromatisée avec des alcools tel que le Lillet, des épices comme la vanille, des plantes avec la verveine ou les grains de café, des fruits avec du citron ou encore de l'orange.

Pour des raisons de fragilité, certains bonbons au chocolats ne sont disponibles qu'en "Click and Collect" (retrait en magasin). Il seront indiqués par cet icon.



● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



### TRUFFE NATURE

Ganache aérée au chocolat noir recouverte de poudre de cacao



### BAHAMAS

Ganache infusée à la verveine citronnée et pâte d'amandes, enrobage au chocolat noir



### PALET OR

Millefeuille de ganaches aux chocolats noirs, enrobage au chocolat noir



### DUO

Association de praliné et de ganache, enrobage au chocolat au lait



### KFÉ

Ganache infusée au café des Indes, enrobage au chocolat noir

● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



BALI

Ganache au gingembre confit,  
enrobage au chocolat noir



MANJARI

Ganache d'Origine, enrobage  
au chocolat noir



PIVOLO ●

Ganache chocolat/caramel,  
enrobage au chocolat noir ou  
lait



MAGNOLIA

Ganache lacté à l'anis étoilé,  
enrobage au chocolat noir



CARAMEL

Ganache caramel beurre salé,  
enrobage au chocolat noir



PALET COCO

Ganache blanche au lait de  
coco, enrobage au chocolat au  
lait

● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



MARQUIS DE TOURNY ●

Millefeuille de 3 ganaches,  
enrobage au chocolat noir



TRUFFE RHUM ●

Ganache aérée au chocolat  
noir aromatisée au rhum  
recouverte de poudre de cacao



TRUFFE WHISKY ●

Ganache aérée au chocolat  
noir aromatisée au whisky  
recouverte de poudre de cacao



CLÉMENTINE ●

Ganache aromatisée à la  
liqueur de clémentine,  
enrobage au chocolat noir



LILLET ●

Ganache au Lillet et au melon  
confit, enrobage au chocolat  
noir



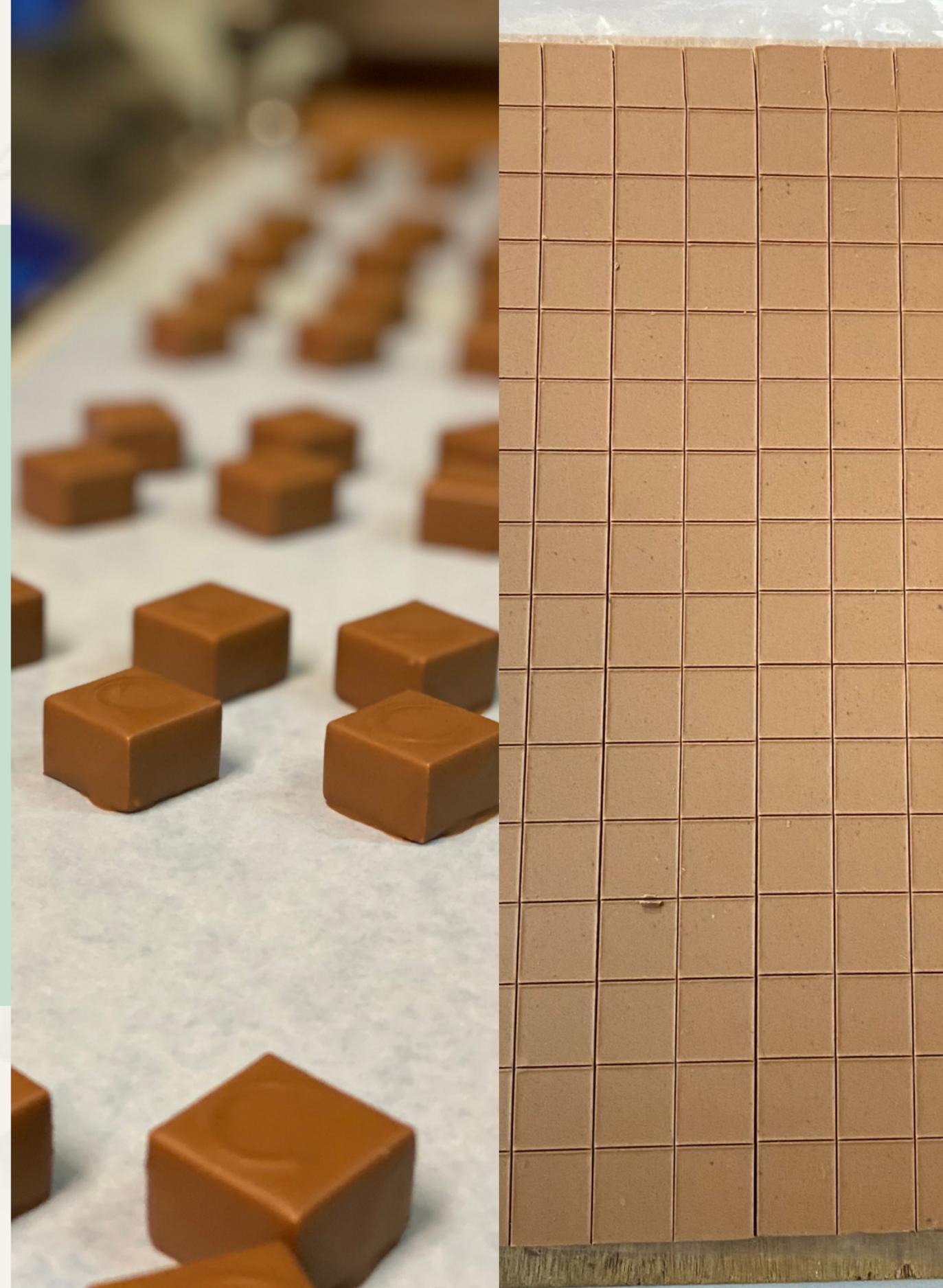
CAILHAU ●

Ganache blanche au citron  
confit aromatisée au Gin,  
enrobage au chocolat noir

## Nos bonbons chocolatés au praliné

Le praliné est l'un des grands classiques de la chocolaterie. Il est possible qu'il soit accompagné de feuillantine, de nougatine, de fruits secs effilés ou hachés. Le praliné peut également être parfumé, aromatisé ou épicé.

Pour des raisons de fragilité, certains bonbons au chocolat ne sont disponibles qu'en "Click and Collect" (retrait en magasin).  
Il seront indiqués par cet icon.



● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



RÉGENT ●

Praliné aux éclats de nougatine, enrobage au chocolat



PRALINÉ NOIX

Praliné aux noix du Périgord, enrobage au chocolat



1893 ●

Praliné à l'ancienne légèrement vanillé, enrobage au chocolat



ROCHER ●

Praliné aux amandes torréfiées, enrobage au chocolat et éclats d'amandes effilées



SULTANE ●

Praliné fin, enrobage au chocolat



PÉMONTAIS ●

Praliné aux éclats de noisettes, enrobage au chocolat



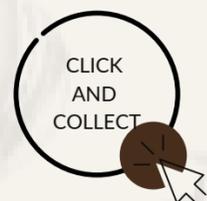
MONTFERRATO ●

Praliné aux noisettes du Piémont, enrobage au chocolat

## Nos pâtes d'amandes

Des amandes blanches mélangées à un sirop de sucre pour une pâte riche en saveur et subtilement aromatisée : pistahce, café, noix ...

Pour des raisons de fragilité, certains bonbons au chocolats ne sont disponibles qu'en "Click and Collect" (retrait en magasin).  
Il seront indiqués par cet icon.



● NOIR ET LAIT

● SPIRITUEUX



PISTACHE ●

Pâte d'amandes à la pistache,  
enrobage au chocolat



CAFÉ

Pâte d'amandes au café,  
enrobage au chocolat noir



CAPRICE ●

Pâte d'amandes à la vanille et  
ganache aérée au rhum,  
enrobage au chocolat noir



PISTACHE ORANGE ●

Pâte d'amandes à la pistache  
et marmelade d'orange, alcool  
d'orange, enrobage au  
chocolat noir



SARLADAIS ●

Pâte d'amandes aux noix du  
Périgord aromatisée au cognac,  
enrobage chocolat noir



PRÉSEIDENT ●

Coeur de pâte d'amandes au  
rhum et coques de nougatine,  
enrobage au chocolat noir



MONTMORENCY ●

Cerise confite au kirsch et pâte  
d'amandes, enrobage au  
chocolat noir