

Offre de Pâques 2023



Nos petits oeufs
&
sujets fourrés

Ils sont disponibles au kilo ou dans de
jolies petites boîtes colorées



Nos petits oeufs



Blanc plein



Blanc praliné noisettes du Piémont



Blanc praliné croquant café



Lait plein



Lait praliné noisettes du Piémont



Noir praliné coco



Noir plein



Noir praliné noisettes du Piémont

Nos petits sujets fourrés



Cloche Noire
Ganache vanille



Cloche Lait
Caramel beurre salé



Cloche Blanche
Ganache noire truffée



Lapin Noir
Ganache pistache



Lapin Lait
Ganache spéculoos



Lapin Blanc
Ganache fraise



Nos assortiments

Berlingots colorés en carton de 150g

-

Assortiment de petits oeufs

-

Assortiment de petites cloches

-

Assortiment de petits lapins

Le
CYCLOTRON

Décoré d'oeufs colorés au praliné
noisettes du Piémont

Disponible en chocolat fondant, lacté ou ivoire





Les
ROGER BUNNY

En chocolat blanc
Garnis de petits oeufs
Disponibles en vert, orange ou jaune

Oeufs
PAGODA

Disponibles en chocolat fondant, lacté et ivoire
Creux ou garnis
Petits ou grands formats





Oeufs
PICASSO

Garnis de petits oeufs

Disponibles en chocolat fondant, lacté ou ivoire

Les
MAGIC BUNNY

Garnis de petits oeufs.

Disponibles en chocolat fondant ou ivoire

Finition velours



Oeufs SIGNATURE

Le plaisir de Pâques et la découverte
de la plantation
Flor de Pancasan au Nicaragua,
une de nos coopératives partenaires





Tête de lapin



Angry Bird



Oeuf sur le plat



Aviateur

Nos Incontournables Créations

Garnis de petits oeufs.

Disponibles en différents chocolats et coloris.

*Nos
Incontournables
Créations*



Mouton Blanc



Mouton Noir



Boîte de 6 oeufs colorés

Deremiens Chocolatier

Voie d'Orval, 26

6810 Prouvy

Tel : 061 / 50.29.79

Commandes : sophie@deremiens.com

www.deremiens.com

Suivez nous sur



ARTISAN DE BELGIQUE  BELGIAN CRAFTSMAN



Sélection de cacaos
rares et fins



Torréfaction basse
température pour
préserver les arômes



Pas d'huile de palme



Agriculture raisonnée

François Deremiens, artisan chocolatier d'exception belge, est établi en Gaume dans le sud de la Belgique depuis 2005. En 2016, il a pris le pari de devenir totalement autonome en maîtrisant l'élaboration de son chocolat depuis la fève ! En produisant sa propre marque de chocolats d'origine MAYATA il rejoint le cercle très fermé des « chocolatiers-torréfacteurs » et est récompensé par de nombreux awards. Les plus grandes maisons du monde et de nombreux chefs renommés lui ouvrent les portes ! Ses défis ? Dénicher des fèves rares et faire découvrir toutes les saveurs inattendues que peut cacher ce magnifique fruit qu'est le cacao... pour l'aventure du goût !

La devise de la maison : « Une passion, un métier... »