








Шоколадные конфеты ручной работы "Николя Тибо"











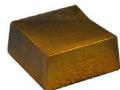

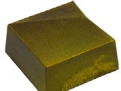
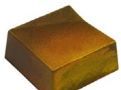



ГК Николая Тибо. Тел.: +7(495)644-5582, +7(925) 302-6007, zakaz@nt-gift.ru, www.nt-gift.ru

ПРАЙС_ЛИСТ ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ КЛИЕНТОВ

	Фото	Наименование	Описание	Срок хранения
	мар.20			недели
	/		В001 Пралине, 70 руб./ед.	
1	 Аладдин / Aladdin, 10г.	Пралине с солёным арахисом	Шоколадные конфеты ручной работы "Аладдин" - изысканное сочетание нежной начинки и горького шоколада. Работа начинается с тщательного отбора ингредиентов для получения густой ореховой пасты с добавлением соленого арахиса. Конфеты имеют строгую форму золотого слитка с фактурной поверхностью и подойдут истинным ценителям высокого шоколадного искусства. / Praline cacahouète enrobage chocolat noir	8
1	 Грюер / Gruer, 12г.	Пралине с крупинками молотого кофе	Шоколадные конфеты ручной работы "Грюер" - непревзойденная классика - густая ореховая паста с крупинками карамели и натуральным молотым кофе в нежном молочном шоколаде. На создание этого лакомства французских кондитеров вдохновили лавандовые поля Прованса и альпийские высокогорные луга. Побалуйте своих близких удивительным вкусом пралине! / Praline au grue de cacao enrobage lait	8
1	 Фёйантин / Feuillantine, 8г.		Шоколадные конфеты ручной работы "Фёйантин" представляют собой великолепное сочетание пралине с вафельной крошкой и нежного молочного шоколада. Благородный вкус и романтическая форма конфет подарят всем любителям сладкого незабываемые моменты блаженства. Французская роскошь в каждом сердце! / Praline feuillantine enrobage chocolat lait	8
1	 Бергамот / Bergamote, 9г.	Пралине с желе бергамота	Шоколадные конфеты ручной работы "Бергамот" в форме цилиндра порадуют любителей экзотических конфет. Густое фруктовое желе с добавлением бергамота покрыто нежным молочным шоколадом. Такое сочетание считается отличным дополнением к традиционному чаепитию или романтическому вечеру с шампанским. / Praline bergamote gelée enrobage chocolat lait	8
1	 Кафе-кафе / Café-café, 10г.	Пралине с кофе	Шоколадные конфеты ручной работы "Кафе-кафе" станут отличным подарком для любителей кофе. Густая ореховая масса французского пралине покрыта нежным молочным или горьким шоколадом, а сама конфета выполнена в форме кофейного зерна. Не удивительно, что союз качественного шоколада и ароматного кофе пользуется огромной любовью по всему миру. Позвольте себе погрузиться в ароматный мир наслаждения и гармонии. / Praline café-café enrobage chocolat lait/noir	8
	/		Конфеты с миндалём, 70 руб./ед.	
	 Аромат радости / L'odeur de la joie, 9 гр.	Пралине с карамелизованным розовым миндалём	Вы когда-нибудь задумывались, какой аромат у радости? Легкий, фруктовый или наоборот стойкий и насыщенный? Пожалуй, у радости множество граней, но один вкус. Его можно узнать, попробовав шоколадные конфеты ручной работе с розовым карамелизованным миндалем. Французские кондитеры знают секрет идеального десерта, именно они придумали изумительную нежную начинку на основе орехов и карамели, добавили миндаль и покрыли основу тонкой оболочкой из горького шоколада. Настоящая радость для всех любителей сладкого, классика на все времена.	4






	 Розовый миндаль / Amandes roses, 9 гр.	Пралине с карамелизованным розовым миндалём	Мы произносим словосочетание "розовый миндаль" и представляем себе средиземноморский берег с живописными деревушками, теплым южным ветром и белоснежными яхтами, уплывающими за горизонт. Французские шоколаты постарались собрать и сохранить эти образы, создав удивительные конфеты ручной работы. Нежная начинка представляет собой крем на основе орехов и карамели с добавлением розового миндаля, облитая тонким слоем горького шоколада. Такие конфеты приятно получить в подарок, их яркий вкус украсит чаепитие, превращая будничный вечер в сказочное путешествие.	4
	 Миндальный сад / Jardin aux amandes, 9 гр	Пралине с карамелизованным розовым миндалём	Цветение миндаля напоминает сказочное явление. Весной деревья будто окутаны воздушным покрывалом, сотканным из бело-розовых цветов. В воздухе стоит особый сладко-горький аромат, превращающий прогулку в сеанс ароматерапии. Французские шоколаты решили сохранить эти волшебные мгновения, представив уникальные шоколадные конфеты ручной работы с розовым миндалем. Нежная начинка из орехов и карамели под тонким слоем молочного шоколада тает во рту. В скромной на вид конфете скрывается невероятно насыщенный вкус, способный на несколько мгновений перенести нас в царство миндального сада.	4
	 Миндальное дерево / Amandier, 9 гр.	Пралине с карамелизованным розовым миндалём в белом шоколаде	Далеко-далеко в маленьком французском городке красивая девушка повстречала незнакомого юношу и тот час влюбилась. Ни минуты не могли они прожить друг без друга, забывая обо всех невзгодах. Но пришла пора, и юноша был вынужден покинуть город. Долго ждала его молодая красавица, но от тоски и одиночества превратилась в миндальное дерево. Наконец вернулся возлюбленный, обнял дерево и упали на засохший ствол горькие слезы. В этот момент появились зеленые листья и бело-розовые ароматные цветы. Такая красивая легенда рассказывает о происхождении миндального дерева. Уникальный вкус и аромат миндаля можно узнать в прекрасных конфетах ручной работы от французских шоколатье. Густое тело с орехами и карамелизованным миндалем покрыто тонким слоем нежного белого шоколада. Бело-розовая оболочка напоминает о цветущих миндальных садах, обещающая путешествие в страну гармонии и удовольствия.	4
	/ Новинки			
	 Вишнёвый сад / Cerisier, 10г	Пралине с вишневым желе	Сочетание вишни и шоколада - классика кулинарного жанра, однако французские кондитеры продолжают свои творческие эксперименты и предлагают гурманам новинку - нежное пралине ручной работы в роскошном оформлении. В основе конфет пралине со слоем густого вишневого желе, покрытое белым шоколадом. На гладкой матовой глазурной оболочке искусно нарисованы розовые лепестки, будто приглашая нас в путешествие по вишневому саду. Сливочно-шоколадный вкус с фруктовыми нотками - безупречное сочетание для самых взыскательных ценителей!	2
	 Розовый перец / Poivre rose, 10 г	Ганаш с розовым перцем	Одним из главных качеств французских мастеров, за которое их ценят гурманы по всему миру, является сочетание старинных рецептов и постоянный творческий поиск новых вкусов. Именно так родились уникальные конфеты ручной работы - нежный ганаш с розовым перцем, покрытый горьким шоколадом. Основа - традиционный французский густой крем из орехов и карамели, в который добавили крупинки розового перца. Уникальная ароматная композиция, вкус которой напоминает о морском бризе, жгучих южных красавицах и пестрых набережных Лазурного побережья.	2
	/		C007 Карамель, 70 руб./ед.	
1	 Корица / Cannelle, 8г	Карамельный ганаш с корицей	Шоколадные конфеты ручной работы "Корица" имеют сложный вкус и состоят из двух основных ингредиентов - качественного молочного шоколада и карамельной начинки. В нежную начинку конфет французские кондитеры добавили корицу и непревзойденное мастерство. Так родился изысканный десерт, который станет отличным подарком для сладкоежек по всему миру. / Ganache au caramel et cannelle enrobage chocolat lait	2
1	 Герандская соль / Sel de Guérande /, 8г	Карамельный ганаш с герандской солью	Шоколадные конфеты ручной работы "Герандская соль" порадуют любителей экзотических десертов. Небольшие полусферы в горьком шоколаде представляют собой удивительное сочетание классического насыщенного шоколада и кристаллов морской соли, собираемых на французском побережье Атлантики. Вкус конфет получается яркий и незабываемый. / Ganache au caramel et sel de Guérande enrobage chocolat noir	2

1	 Банан / Banana, 8г	Карамельный ганаш с бананом	Шоколадные конфеты ручной работы "Банан" - уникальное сочетание горького шоколада и тропической свежести. Небольшие полусферы с желтыми полосками станут отличным подарком для всех любителей сладких десертов. Банан давно перестал быть экзотическим фруктом, но вместе с шоколадом представляет собой настоящий гастрономический экстаз. Такое сочетание пришло к нам с американского континента, именно там любители тропических вечеринок создали вкусное и полезное лакомство. / Ganache au caramel et banana enrobage chocolat noir	2
1	 Имбирь / Gingembre, 8г	Карамельный ганаш с имбирём	Шоколадные конфеты ручной работы "Имбирь" представляют собой нежную карамельную начинку с кусочками имбиря под слоем горького шоколада. Перед нами редкий случай удачного сочетания нежной карамельной начинки и обжигающего имбирного корня. Небольшие полусферы с живописными разводами понравятся любителям новых вкусов, экзотических десертов и ценителям настоящего кулинарного мастерства. / Ganache caramel gingembre enrobage noir	2
1	 Манго / Mangue, 8г	Карамельный ганаш с манго	Шоколадные конфеты ручной работы "Манго" представляют собой нежную карамельную начинку с натуральным пюре манго, покрытую горьким шоколадом. Небольшие блестящие полусферы станут отличным подарком для любителей ароматного тропического фрукта. Элегантная форма идеально сочетается с нежным сладким вкусом, представляя дуэт традиции и кулинарных экспериментов. / Ganache caramel mangue enrobage chocolat noir	2
/			C003 Трюфели, 70 руб./ед.	
1	 Ванильный трюфель / Truffe Vanilla, 10г	Ванильный ганаш в горьком шоколаде и обсыпке из какао	Ванильный трюфель - изысканные конфеты ручной работы. Округлая форма скрывает нежную сливочную начинку "ганаш" со вкусом ванили, покрытую обсыпкой из горького шоколада и какао. Классический трюфель всегда считался среди сладкоежек самым вкусным лакомством, а с добавлением ванили становится настоящим царским угощением. / Ganache vanille enrobage chocolat noir et cacao	1
1	 Трюфель Мускадин / Truffe Muscadine, 10г	Ганаш с ликёром Гран Марнье в горьком шоколаде в обсыпке из сахарной пудры	Французские трюфели "Мускадин" - это нежная сливочная начинка, покрытая обсыпкой из сахарной пудры и черного шоколада. Для данного сорта кондитеры используют еще один изысканный ингредиент - терпкий ликер Гран Марнье. Этот французский напиток производится на основе коньяка с добавлением апельсиновой эссенции и сахара. Именно он дарит конфетам гармоничный вкус со сложным фруктовым ароматом. / Ganache grand marnier enrobage chocolat noir et sucre glace	1
	 Трюфель ПИНКМАМА / Pinkmama, 10 гр.	Ганаш с грецкими орехами, изюмом, имбирем и розовой водой в розовом шоколаде	Трюфели давно вошли в нашу жизнь, став одними из самых любимых шоколадных конфет. Классический вариант десерта представляет собой сферу из нежной кремовой начинки в глазури из шоколада и молотых орехов. Мы дополнили традиционный рецепт, добавив в него грецкие орехи, сладкий изюм, имбирь и розовую воду, представив уникальный трюфель "ПИНК МАМА" в розовом шоколаде. Это настоящее погружение в сказку: перед нами проплывают бесконечные истории Шехерезады о великолепных дворцах и райских садах, о многочисленных наложницах богатых правителей и шумных базарах. Мы чувствуем аромат восточных специй и наслаждаемся великолепным насыщенным вкусом французских конфет ручной работы.	2
	 Трюфель ВОСТОЧНЫЙ / truffe orientale, 10 гр.	Ганаш с грецкими орехами, изюмом, розовой водой и специями в розовой обсыпке	Шар со сливочно-шоколадной начинкой с ореховой оболочкой - таким представляется классический трюфель, любимая конфета сладкоежек. Мы дополнили рецептуру грецким орехом, изюмом, розовой водой и специями, получив уникальный десерт в искусном оформлении. Восточный шоколадный трюфель ручной работы с розовой обсыпкой - настоящее погружение в мир новых вкусов и ароматов. Эти шоколадные конфеты получились изысканными и утонченными, а восточный колорит погружает нас в пучину тайн и мечтаний о дальних странствиях, устоять невозможно.	2
/			A009 Медовая коллекция, 70 руб./ед.	
1	 Акация / Miel Acacia, 10г	Ганаш с натуральным мёдом акации	Акация. Французские конфеты ручной работы из медовой коллекции представляют собой уникальное сочетание элегантной простоты и яркого вкуса. В основе нежный крем из шоколада и свежих сливок с добавлением меда, покрытый горьким шоколадом. Небольшие квадраты, напоминающие кусочки шоколадной плитки, имеют гладкую поверхность, отливающую серебром, и нежный насыщенный вкус. / Ganache miel d'acacia enrobage chocolat noir	8




1	 Каштан / Miel Marron, 10г	Ганаш с натуральным мёдом каштана	Каштан. Французские конфеты ручной работы из медовой коллекции представляют собой уникальное сочетание нескольких ингредиентов. Основа - нежный крем из шоколада и свежих сливок, в который добавили натуральный каштановый мед, а сверху покрыли тонким слоем горького шоколада. Небольшие квадраты, напоминающие кусочки шоколадной плитки, имеют гладкую поверхность и насыщенный вкус. Многие гурманы отмечают терпкий вкус каштанового меда, который оставляет во рту привкус древесины и небольшой горечи. Однако его особенно любят во Франции за лечебные свойства и неповторимый вкус, который он щедро дарит десертам. / Ganache au miel de châtaigne enrobage chocolat noir	8
1	 Майский мёд / Miel Mai, 10г	Ганаш с натуральным майским мёдом	Майский. Французские конфеты ручной работы представляют собой уникальное сочетание нежной медовой начинки и горького шоколада. Основа - нежный крем из шоколада и свежих сливок, в который добавили натуральный майский мед. Небольшие квадраты, напоминающие кусочки шоколадной плитки, имеют гладкую поверхность и неброский дизайн. Майский мед любят за легкий фруктовый вкус, высокое содержание фруктозы и удивительный аромат, которые он дарит десертам. / Ganache au miel mai enrobage chocolat noir	8
1	 Липовый мёд / Miel de Tilleul, 10г	Ганаш с натуральным липовым мёдом	Липовый. Шоколадные конфеты ручной работы из медовой коллекции славятся уникальным вкусом. Нежный крем из шоколада и свежих сливок с добавлением липового меда покрыт слоем горького шоколада. Небольшие квадратики, напоминающие кусочки шоколадной плитки, удивят гурманов насыщенным ярким вкусом с едва уловимой горчинкой и тонким ароматом луговых трав. / Ganache au miel de tilleul enrobage chocolat noir	8
1	 Гречишный мёд / Miel de Sarrasin, 10г	Ганаш с натуральным гречишным мёдом	Гречишный. Особое место в медовой коллекции занимают шоколадные конфеты ручной работы с гречишным медом. Нежный крем из шоколада и свежих сливок под слоем горького шоколада представлена в форме небольших квадратиков. Мед гречиши выделяется среди прочих сортов особым терпким вкусом, который будто щекочет горло, большим содержанием железа и темным цветом. Именно он дарит конфетам особый насыщенный вкус и запоминающийся аромат, поможет по-новому взглянуть на сладкие десерты и подарит радость любителям экзотических сладостей. / Ganache au miel de sarrasin enrobage chocolat noir	8
/	/		A001 Алкогольная коллекция, 70 руб./ед.	
1	 Виски / Whisky, 10г	Ганаш с виски Блэк Лэйбл и шоколадом Премьер Крю Вилла Грасинда	Особое место среди любителей шоколада занимают конфеты ручной работы с алкогольной начинкой. Нежный крем из шоколада и свежих сливок с добавлением виски "Блэк Лейбл" - это глубокий насыщенный вкус, тонкий аромат с нотками жгучего напитка. Конфеты можно сравнить с волшебным сундучком: полусферическая форма в виде бриллианта скрывает аристократически утонченную пропитку с узнаваемым послевкусием. Прикоснитесь к миру роскоши. / Ganache parfumée au whisky black label, chocolat 1er cru de plantation villa gracinda enrobage chocolat noir	2
1	 Ром с изюмом / Rhum, raisin sec, 10г	Ганаш с ромом и изюмом, вымоченным в роме, в горьком шоколаде	Нежная конфета в горьком шоколаде "Ром с изюмом" состоит из ганаша, полюбившегося французским кондитерам, с добавлением изюма, пропитанным ромом. Ром традиционно ассоциируется с жаркой атмосферой райских тропиков, пиратскими захватами и неудержимым весельем. Он почти не передает шоколадным конфетам горчинку и терпкий вкус, но добавляет яркие ноты фруктовой свежести, особый вкус и атмосферу волшебства. Яркий вкус тягучей начинки с терпкими нотками напитка, сладковатые кусочки изюма и характерный аромат рождают уникальный десерт. / Ganache chocolat noir avec raisin secs macérés au rhum, enrobage chocolat noir	2
1	 Виноград в арманьяке / armagnac, chasla, 10г	Ганаш с арманьяком и изюмом, вымоченным в арманьяке, в горьком шоколаде	Почетное место среди любителей шоколада занимают конфеты ручной работы с начинкой "Виноград в Арманьяке". Арманьяк символизирует роскошь и ценится гурманами во всем мире. Тончайшая оболочка из горького шоколада скрывает нежный крем из шоколада и свежих сливок с добавлением изюма, пропитанным арманьяком. / Ganache chocolat noir avec raisin secs macérés au armagnac, enrobage chocolat noir	2
/	/		B004 Чайная коллекция, 70 руб./ед.	

1	 Каркаде / Hibiscus, 9г	Ганаш с натуральным настоем чая каркаде в черном шоколаде	Чайную коллекцию шоколадных конфет ручной работы открывают роскошные конфеты "Каркаде" в форме плода какао. Начинка - нежный ганаш с добавлением настоя чая каркаде конфеты покрыты горьким шоколадом. Каркаде неслучайно называют напитком фараонов. Он имеет приятный вкус, способен утолять жажду и оказывать расслабляющий эффект. Перед нами необычный полезный подарок и райское удовольствие. / Ganache infusion thé Hibiscus, enrobage chocolat noir	1
1	 Жасмин / Jasmin, 9г	Ганаш с натуральным настоем жасминового чая в черном шоколаде	Шоколадные конфеты ручной работы "Жасмин" из чайной коллекции - французские сладости для ценителей прекрасного. Под оболочкой из горького шоколада скрывается нежный крем из шоколада и свежих сливок с добавлением чайного настоя. Конфеты выполнены в форме плода какао, их необычный вид и тонкий жасминовый аромат настраивают на поэтический лад. Особая текстура шоколада, характерная для старинного "холодного" способа приготовления массы из какао-бобов, напоминает о высочайших стандартах качества. / Ganache infusion thé Jasmin, enrobage chocolat noir	1
1	 Лапсанг Сушонг / Lapsang Souchong, 9г	Ганаш с натуральным настоем чая лапанг-сушонг в черном шоколаде	Уникальные шоколадные конфеты ручной работы "Лапсанг Сушонг" в форме плода какао. Перед нами экзотическое сочетание нежной начинки, горького шоколада и чайного настоя. Основу составляет ганаш, нежный крем из шоколада и свежих сливок, с добавлением чая Лапсанг Сушонг, знакомого многим по аппетитному "копченому" аромату. Такая особенность знаменитого китайского красного чая рождается в результате прогревания листьев и ферментации над углями из еловых веток. Конфеты с добавлением чайного настоя получаются сочными, терпкими, с изюминкой! / Ganache infusion thé Lapsang Souchong enrobage chocolat noir	1
1	 Эрл грей / Earl Grey, 9г	Ганаш с натуральным настоем чая эрл грей в молочном шоколаде	Шоколадные конфеты ручной работы "Эрл Грей" в форме плода какао с молочным шоколадом - сочетание классических традиций и творческих экспериментов. Новый вкус от именитых шоколатье - сочетание нежного крема из шоколада и свежих сливок с добавлением настоя чая Эрл грей. Необычные, свежие, насыщенные! Тонкий аромат бергамота придает шоколадной основе легкую горчинку и богатое цветочное послевкусие / ganache infusion thé Earl Grey enrobage chocolat lait	1
1	 Зеленый чай с мятой / Tea green-mint, 9г	Ганаш с натуральным настоем зеленого чая и зелени мяты в черном шоколаде	Шоколадные конфеты ручной работы "Зеленый чай с мятой" в форме плода какао, покрытые горьким шоколадом - сочетание классических традиций и творческих экспериментов французских шоколатье. Новый вкус, завоевавший поклонников по всему миру, сочетание нежной орехово-карамельной начинки с ментолом. Он появился благодаря добавлению в конфеты настоя зеленого чая и натуральной мяты, так теплый, горьковатый вкус шоколада получил освежающий холодок. Изысканное сочетание для истинных гурманов и настоящий прорыв в кондитерской индустрии / ganache infusion thé et menthe, enrobage chocolat noir	1
	/		В005 Фруктово-ягодная коллекция, 70 руб./ед.	
1	 Черная смородина / Cassis, 10г	Ганаш с натуральным пюре черной смородины и ароматом фиалки	Шоколад со вкусами ягод всегда становится хитом продаж. И это не удивительно. Для конфет "Черная смородина" в нежный крем из шоколада и сливок добавляют натуральное пюре из черной смородины и эссенцию фиалки, покрывают горьким шоколадом и создают роскошное лакомство. Это настолько гармоничная пара, воистину волшебный дуэт, который заслуживает отдельного раздела кулинарной энциклопедии. Черная смородина придает крему характерный неповторимый вкус, а шоколадное обрамление придает изысканность и благородство. / Ganache parfumée avec purée de cassis, enrobage chocolat noir	2
1	 Малина / Raspberry, 10г	Ганаш с натуральным пюре малины	Шоколад с летними ароматными ягодами - радость для поклонников всех возрастов. В нежную начинку ганаш добавляют пюре из малины, покрывают горьким шоколадом и создают роскошное лакомство. Малина и шоколад - элегантная пара, полезный десерт и фонтан удовольствий. Богатый яркий вкус малины знаком нам с детства, однако в паре с шоколадом он звучит новыми красками, немного резко, освежающе, да просто божественно! / Ganache parfumée avec purée de fruit framboise, enrobage chocolat noir	2

1	 Маракуйя / Passion, 10г	Ганаш с натуральным пюре маракуйи	Любители фруктовых начинок - для вас новый удивительный вкус, шоколадные конфеты ручной работы с добавлением маракуйи. Такой новаторский рецепт создали французские кондитеры для добавления привычному шоколадному десерту свежести и сочности, легкости и экзотики. Не секрет, что название в переводе означает "плод страсти", конфеты действительно имеют неповторимый вкус, погружающий в атмосферу веселой непринужденности, флирта и приключений. / Ganache parfumée avec purée de fruit passion, enrobage chocolat lait	2
1	 Лайм / Lime, 10г	Ганаш с натуральным пюре лайма	Шоколадные конфеты ручной работы "Лайм" из фруктово-ягодной коллекции - подарок для ценителей традиций, готовых к экспериментам. Перед нами новый неповторимый вкус - нежный сливочный ганаш с добавлением натурального пюре лайма под горьким шоколадом. Одновременно сладкий и терпкий, насыщенный, но с нотками летней свежести, сочного сока и имеющий невероятно приятный аромат. Кисловатые крупинки лайма создают уникальное послевкусие, которое напоминает о морских прогулках, южном ветре и высоко парящих птицах в бескрайних небесных просторах. / Ganache parfumée avec purée de jus de citron vert, enrobage chocolat noir	2
1	 Облепиха / Argousie, 10г	Ганаш с натуральным пюре облепихи	Шоколадные конфеты ручной работы "Облепиха" из фруктово-ягодной коллекции - удачное сочетание белого шоколада и сочной начинки. Нежная конфета выполнена в традиционной овальной форме, однако имеет совершенно необычную начинку! Под оболочкой скрывается нежная текстура, карамельно-ореховый ганаш, с натуральным пюре облепихи. Яркий кисло-сладкий вкус получается от слияния теплого тягучего шоколада и ароматной ягоды облепихи. Настоящее буйство красок, необычного вкуса, бодрости и энергии. / Ganache parfumée avec purée d'argousie, enrobage chocolat blanc	2
/			A003 Макарон, 70 руб./ед.	
1	 Макарон белый, 15 г	С воздушным рисом	Нежнейшая конфета макарон - шоколадное изделие ручной работы. Белый макарон с воздушным рисом станет предметом восхищения, доставит удовольствие гурманам своим великолепным вкусом и натуральными ингредиентами. Легкие, нежные, красивые, эти конфетки тают во рту, а не в руках. Балуйте себя, дарите их в подарок, украшайте свою жизнь маленькими радостями. / Macaron blanc avec riz soufflé	8
1	 Макарон горький, 15 г	С корицей	Нежный макарон с корицей - уникальная шоколадная конфета ручной работы с горьким шоколадом. Округлая современная форма и нежнейшая начинка делают ее любимым лакомством сладкоежек во всем мире. Уникальная рецептура французских кондитеров поражает воображение и улаживает наши вкусовые рецепторы. А еще они особенно восхитительны с чашкой чая или с ароматным капучино. / Macaron dark avec cannelle	8
1	 Макарон молочный, 15 г	С кофе	Изысканное сочетание модной формы и уникальной начинки - французская шоколадная конфета ручной работы макарон. Нежный молочный шоколад с добавлением кофе подарит гурманам удивительный сливочный вкус. Достижение идеальной текстуры - занятие трудоемкое и непростое, однако результат превосходит все ожидания. Легкие симпатичные конфеты с кофейным ароматом приятно получить в подарок, пусть наши дни наполняются волшебством. / Macaron lait avec café	8
/			A004 Цукаты в шоколаде, 590 руб./100 гр.	
1	 70	Апельсиновая долька в шоколаде / Orange Chocolat, 12г	Воспоминания об апельсиновых садах Европы будто застыли в прекрасных изделиях французских кондитеров. Дольки засахаренного апельсина в горьком шоколаде подарят гурманам палитру новых вкусов и тонких ароматов. Этот праздничный и невероятно вкусный десерт выглядит просто, но изысканно. Когда-то его подавали к новогоднему столу, но сегодня он превратился в приятное лакомство и оригинальный подарок. Сочные цукаты под шоколадом выглядят очень аппетитно! / Tranches d'orange au chocolat noir	8

1	 35	Апельсиновая палочка в шоколаде / Orangette Chocolat, 6г	Сочные, пропитанный полуденным солнцем апельсиновые батончики облили великолепным горьким шоколадом, создав королевское угощение. Апельсиновые палочки имеют яркий вкус, а шоколадное покрытие превращает их в изысканный десерт для любого случая. Они отлично смотрятся в подарочной коробке, насыщая пространство тонким ароматом цитрусовых. / Orange bâton au chocolat noir	8
/			Шоколадные планеты, 180 руб./ед.	
	 ВЕНЕРА / VENUS, 16 гр.	МАНГО	Карамельный ганаш с натуральным пюре манго. Вкус манго поразительно многогранен, как и далекая прекрасная Венера. Сочетание шоколадного крема (ганаш) и манго - настоящая находка для тех, кто любит изысканные сочетания вкусов. Ароматный тропический фрукт и превосходный шоколад отлично дополняют друг друга, напоминая нам о Богине любви Венере. Температура хранения 16-21 гр.С, срок хранения 2 недели.	
	 ЗЕМЛЯ / EARTH, 16 гр.	ГРЮЕР	Пралине с натуральным молотым кофе. Кофе и шоколад очень хорошо гармонируют друг с другом, ведь горечь кофейных зерен исчезает, сохраняя великолепный аромат и терпкое послевкусие. Кроме того, оба продукта считаются отличными антидепрессантами, дарят радость и удовольствие. Срок хранения 2 месяца.	
	 МАРС / MARS, 16 гр.	АЛАДДИН	Пралине с солёным арахисом. Подобное сочетание напоминает о свирепых буранах и об огромном перепаде высот на Марсе. На первый взгляд, сложно представить конфету, в которой сладкое соседствует с соленым. Так родился необычный вкус: волнующий, новый, уникальный. Срок хранения 2 месяца.	
	 МЕРКУРИЙ / MERCURE, 16 гр.	МАРАКУЙЯ	Ганаш с натуральным пюре маракуйи. Ганаш - французский крем с добавлением натурального пюре маракуйи позволил шоколаду смоделировать поверхность Меркурия и показать его сложный характер. Маракуйю называют фруктом страсти, однако в натуральном виде она может показаться кисловатой и резкой. В сочетании с нежным шоколадом маракуйя дарит конфетам необычный экзотический вкус, легкий аромат тропического сада и море внеземного удовольствия. Срок хранения 2 недели.	
	 НЕПТУН / NEPTUNE, 16 гр.	ГЕРАНДСКАЯ СОЛЬ	Карамельный ганаш с герандской солью. В нежный карамельный крем ганаш шоколаду добавили герандскую морскую соль. Такое сочетание неподходящих на первый взгляд ингредиентов поразит любителей шоколада, позволит почувствовать сладкий вкус во всем его многообразии. Контраст нежного темного шоколада, который буквально тает во рту, и крупинки соли сложно описать словами. Это красота морозного утра, соленых волн океана и горных вершин далекой неизведанной планеты. Срок хранения 2 недели	
	 САТУРН / SATURNE, 16 гр.	КАРАМЕЛЬ КОРИЦА	Карамельный ганаш с корицей в молочном шоколаде. Карамельный крем - ганаш с корицей в сочетании с нежным молочным шоколадом. Это не просто вкусное лакомство, а настоящий сеанс ароматерапии, релаксации и оздоровления организма. Душистая корица дарит конфетам изысканный и пикантный вкус, и шоколадный Сатурн превращается в планету удовольствия. Срок хранения 2 недели	
	 УРАН / URANUS, 16 гр.	ФЁЙАНТИН	Пралине с вафельной крошкой. Для создания шоколадной копии Урана кондитеры выбрали нежное пралине с хрустящей вафельной крошкой. Хрустящие сливочные вафли всегда напоминают о детстве. Конфеты Уран порадуют гурманов нежным вкусом и домашним теплом, такое сочетание можно назвать классикой, проверенной временем. Срок хранения 2 месяца.	
	 ЮПИТЕР / JUPITER, 16 гр.	МЁД КАШТАН	Ганаш с добавлением каштанового мёда. Яркая, запоминающаяся, на поверхности которой бушуют вихри и образуются облака, а в нежном креме "ганаш" чувствуются нотки каштанового меда. Будто россыпь драгоценных камней соединяются в шоколадном Юпитере гладкая оболочка, нежная начинка с тягучим медом и приятный аромат пряных трав. Срок хранения 2 месяца.	
/			Грийотины, 70 руб./ед.	

	 Грийотин белый / Grignotin blanc, 12 гр.	Карамелизованные миндальные батончики, фисташки и изюм в нежной глазури из белого шоколада	Любители конфет всегда с трепетом относятся к начинкам, ведь они способны придать шоколадной массе тысячу оттенков вкуса, превращая дегустацию в настоящее исследование. Особое место занимает миндаль, в сочетании с шоколадом десерт превращается в истинное удовольствие. Берем обжаренные карамелизованные листочки миндаля, фисташки, изюм и поливаем нежной глазурью из белого шоколада и получаем хрустящее чудо в красивом оформлении.	8
	 Грийотин молочный / Grignotin milk, 12 гр.	Миндальные батончики в нежной глазури из молочного шоколада	Вкус миндаля сложно перепутать с другими ингредиентами. Нежный хрустящий с тонким ароматом лесных орехов и бархатным маслянистым вкусом. Лакомства с миндалем давно стали классикой, они непременно понравятся самым взыскательным гурманам. Берем обжаренные карамелизованные листочки миндаля, поливаем их нежной глазурью из теплого молочного шоколада, получаем великолепные миндальные батончики ручной работы, утонченную сладость от французских шоколадье.	8
	 Грийотин горький / Grignotin noir, 12 гр.	Карамелизованные миндальные батончики в нежной глазури из горького шоколада	Если вы готовы к новым вкусам, то обязательно попробуйте необычный французский десерт ручной работы - хрустящие миндальные батончики в горьком шоколаде. Нежная масса, состоящая из орехов и карамели с добавлением лепестков миндаля, покрыта великолепным шоколадом. Конфета напоминает бутон розы, еще мгновение и он раскроется, подарив вам удивительное путешествие в страну грез. Насыщенный знакомый с детства вкус шоколада неожиданно приобретает небольшую горчинку и тонкий аромат миндального сада. Наслаждение только начинается!	8
Конфеты с прослойкой мармелада, 70 руб./ед				
	 Персидские дворцы / Palais persans, 10 гр.	Марципан с прослойкой вишневого желе в горьком шоколаде	О происхождении марципана ходят легенды. Одни историки считают его родиной персидские дворцы, другие указывают на страны Северной Европы, где его традиционно дарят на рождество. Однако в последние десятилетия можно смело утверждать: марципан стал одним из самых любимых десертов по всему миру. И это неудивительно! Сочетание измельченного миндаля и сахарного сиропа рождает пластичную массу с нежным сладковатым вкусом. Французские кондитеры добавили в нее вишневый мармелад, предлагая гурманам полезный десерт с потрясающим вкусом. Фруктовая свежесть соединяется с ореховым слоем, покрывается глазурью из горького шоколада - так рождается чудо и настоящий подарок гурманам!	2
	 Летний отдых / Vacances d'été, 10 гр.	Яблоко сдвойной начинкой: прослойка яблочного желе в шоколаде	Настоящий мармелад из яблок – это не только вкусное, но и очень полезное лакомство с высоким содержанием пектина. Французские кондитеры давно знают об этом и предлагают уникальные конфеты ручной работы. Рецепт мармелада прост и состоит всего из трех ингредиентов: спелые яблоки, сахарный песок и вода. Заботливо покрываем ганаш и желейную массу нежным молочным шоколадом и получаем великолепный фруктовый десерт с кисло-сладким вкусом. Мармелад имеет приятный свежий вкус, напоминая о летнем отдыхе и домашнем варенье.	2
	 Радость и нега / Joie et bonheur, 12 гр.	Груша с прослойкой грушевого желе в шоколаде	Идея сварить мармелад ручной работы пришла к французским кондитерам из детства, а потом дополнилась рецептами из путешествий и творческих экспериментов. Ганаш и грушевый мармелад, покрытый шоколадом, - плод большого труда и фантазии, желание поделиться домашним уютом, вкусом спелых груш, заботы и любви. Конфеты имеют насыщенный фруктовый вкус, нежная консистенция порадует приятными ощущениями. Радость и нега - спутники этого незаменимого лакомства!	2
Помадка, 50 руб./ед				
	 Угощение принцессы / Princess Treat, 8 гр.	Помадка белая	Розовая сливочная помадка в белом шоколаде	2

	 Любовь с первого взгляда / Le coup de foudre, 8 гр.	Помадка молочая	Розовая сливочная помадка в молочном шоколаде	2
	 Черный принц / Prince noir, 8 гр.	Помадка темная	Розовая сливочная помадка в горьком шоколаде	2
/			Минералы, 70 руб./ед	
	 Минералы / minéraux, 10 гр.		Конфеты в виде минералов с начинками на выбор: пралине, карамельные, чайные, медовые, фруктовые, миндальные, марципановые	
<p>Конфеты ручной работы т.м. "Николя Тибо" содержат только натуральные ингредиенты. Все начинки оригинальны и разработаны компанией. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г.: 446 ккал / 1867 кДж, белки: 4 г., углеводы: 58,1 г., жиры: 23 г. Срок хранения конфет от 2 недель до 2 месяцев, в зависимости от сорта. Хранить конфеты следует при температуре 16-20 °С и при относительной влажности воздуха до 75% в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без постороннего запаха и без прямого действия солнечного света и других источников тепла. ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Место нахождения изготовителя, факт. адрес: 123100, г. Москва, Краснопресненская набережная 2/1, Российская Федерация.</p>				

