

WITTAMER



CHOCOLATS

COLLECTION

chocolats



www.wittamer.com



Héritiers d'une longue tradition Myriam et Paul Wittamer perpétuent l'esprit artisanal dans une constante recherche de perfection. Ils sélectionnent et assemblent les plus grands crus de cacao pour composer de délicats mariages aux saveurs justes et créatives.



chocolats

Mélange de chocolat et de crème fraîche, elle peut être déclinée selon les origines et les % de cacao et parfumée au thé, au café, aux épices, à l'alcool et aux fruits.

GANACHES

TRIANON NOIR



Ganache noire dressée et facettes de nougatine

Pure fondant ganache en nougatine

Dark chocolate ganache and nougatine

TRIANON LAIT



Ganache au lait dressée et facettes de nougatine

Ganache van melkchocolade en nougatine

Milk chocolate ganache and nougatine

SUMO



Ganache pistache et chocolat ivoire

Pistacheganache en witte chocolate

Pistachio ganache and white chocolate

FAVORITE



Duo de ganache et de praliné

Ganache duo en praliné

Milk ganache and praliné

EARL GREY



Ganache noire à l'infusion d'Earl Grey

Pure fondant ganache geparfeerd met gerookte Earl Grey thee

Dark ganache infused with Earl Grey

CŒUR FRAMBOISE



Ganache noire parfumée à la pulpe de framboise

Pure fondant chocolade ganache met frambozenpulp

Raspberry flavoured dark ganache

CANNELLE



Ganache noire parfumée à la cannelle d'Extrême Orient

Pure fondant ganache met kaneel

Cinnamon flavoured dark ganache

4 ÉPICES



Ganache lait aux quatre épices
(cannelle, gingembre, poivre
et muscade)

Ganache met melkchocolade
met vier kruiden (kaneel,
gember, peper en muskaatnoot)

Milk ganache with 4 spices
(cinnamon, ginger,
pepper and nutmeg)

POIVRE



Ganache noire parfumée
au poivre de Madagascar

Pure fondant ganache
met Madagascar peper

Dark ganache
with Madagascar pepper

PASSION



Ganache noire parfumée
au fruit de la passion

Pure fondant ganache
geparfumeerd
met passievruchten

Passion fruit flavoured
dark ganache

JAVA



Ganache noire infusée
au café Turc

Pure fondant ganache
met koffie

Coffee flavoured dark ganache

VENEZUELA



Ganache noire pure
du Venezuela

Pure fondant ganache
uit Venezuela

Pure dark ganache
from Venezuela

WITTAMER



Ganache noire *Guanaja*
très cacao 70%

Pure fondant
ganache *Guanaja* 70%

Dark ganache *Guanaja*
very cacao 70%

100



Ganache noire fruitée Ashanti
parfumée au gingembre

Fruitige Ashanti fondant
ganache geparfumeerd
met gember

Ginger flavoured Ashanti
dark and fruity ganache

CHOCOLAT MACARON



Ganache chocolat framboise sertie
d'un biscuit macaron à la framboise
et enrobée de chocolat noir

Frambozenganache versierd met
een macaronkoekje en omhuld
met pure chocolade

Raspberry flavoured chocolate
ganache set with a raspberry macaroon
biscuit and coated in dark chocolate

chocolats

Préparation
à base d'amandes
ou de noisettes cuites
dans un sirop de sucre,
puis caramélisées
et broyées pour obtenir
une pâte avec un grain
plus ou moins fin.

PRALINÉS

ST HENRI



Chocolat blanc fourré d'un praliné
aux noisettes et nougatine

Witte chocolade en praliné
met hazelnoten en nougatine

White chocolate
with hazelnuts praliné and nougatine

TARRAGONE



Praliné moelleux aux amandes
et au chocolat au lait

Zachte praliné met amandelen
en melkchocolade

Smooth milk chocolate praliné

AMANDINE



Praliné aux amandes
et au chocolat au lait

Praliné met amandelen
en melkchocolade

Milk almond praliné

CŒUR



Praliné aux noisettes
Praliné met hazelnoten
Hazelnuts praliné coated
with milk chocolate

ARLEQUIN



Chocolat noir fourré de praliné
aux amandes et aux noisettes
Pure chocolade en praliné
met amandelen en hazelnoten
Hazelnuts
and almonds praliné dark chocolate

**PAVÉ
DE BRUXELLES®
NOIR**



Chocolat noir fourré de praliné
façon brésilienne et caramel
Pure chocolade en praliné
met karamel en gemalen nootjes
Dark chocolate with caramel
and brésilienne praliné

**PAVÉ
DE BRUXELLES®
LAIT**



Chocolat au lait fourré de praliné
façon brésilienne et caramel
Melkchocolade en praliné met karamel
en gemalen nootjes
Milk chocolate with caramel
and brésilienne praliné

BÛCHETTE



Praliné noir à l'émincé
de noisettes et amandes

Donkere praliné
met stukjes hazelnoot en amandel

Dark chocolate praliné with sliced
hazelnuts and almonds

DENT DU MIDI



Praliné noir aux amandes

Donkere praliné met amandelen

Dark praliné with almonds

EPIS DE MAÏS



Gianduja au chocolat au lait

Gianduja met melkchocolade

Milk chocolate Gianduja

MANDARIN



Praliné au chocolat noir
avec une noisette du Piémont

Praliné en pure chocolade
met een hazelnoot uit Piemonte

Dark chocolate praliné
with a whole nut of Piémont

chocolats

CARAMEL

DIAMANT



Caramel moussoux
au chocolat au lait

Luchtige karamel met melk

Caramel mousse
with milk chocolate

MALOU



Caramel au café
et au chocolat au lait

Karamel met koffie
en melkchocolade

Coffee flavoured caramel
with milk chocolate

ROSETTE



Ganache au caramel

Ganache met karamel

Caramel ganache

PACHA



Caramel mousseux au chocolat noir

Luchtige karamel
met pure fondant chocolade

Caramel mousse with dark chocolate

COLOMBIE



Caramel au café et chocolat noir

Caramel met koffie
en pure fondant chocolade

Coffee flavoured caramel
with dark chocolate

chocolats

TRUFFES

TRUFFE DU JOUR



Ganache moussée enrobée et
recouverte de poudre de cacao

De smaak van de Caraïben
omhuld met cacaopoeder

Caraïbes ganache coated
with cacao powder

EXQUIS NOIR



Ganache au chocolat noir

Pure fondant chocolade ganache

Dark chocolate ganache

EXQUIS LAIT



Ganache au chocolat au lait

Ganache met melkchocolade

Milk chocolate ganache

TRUFFE CHAMPAGNE



Ganache parfumée
au champagne Wittamer

Ganache geparfumeerd
met Wittamer champagne

Wittamer champagne ganache

TRUFFE CARMEL FLEUR DE SEL



Caramel breton à la fleur de sel

Britse karamel en fleur de sel

Caramel with 'fleur de sel'

TRUFFE SABLON



Ganache parfumée
à la liqueur d'advocaat

Ganache geparfumeerd
met advocaatlikeur

Advocaat flavoured ganache

TRUFFE PRALINÉ



Praliné intense aux amandes

Praliné met almonden

Intense praline with almonds

TRUFFE KIRSCH



Ganache parfumée au kirsch

Ganache geparfumeerd met kirsch

Kirsch flavoured ganache

TRUFFE COGNAC



Ganache parfumée au vieux cognac

Ganache geparfumeerd met cognac

Old cognac flavoured ganache

chocolats

SANS SUCRE

PLEINE SANTÉ



Mousse pistache, sans sucre

Pistachemousse, zonder suiker

Pistachio mousse, sugar free

PLEINE SANTÉ



Mousse café, sans sucre

Koffiemousse, zonder suiker

Coffee mousse, sugar free

PLEINE SANTÉ



Chocolat mousseux praliné
enrobé de chocolat au lait, sans sucre

Lichte chocoladepraliné omhuld
met melkchocolade, zonder suiker

Chocolate mousse praliné coated
with milk chocolate, sugar free

chocolats

ALCOOLS

CURAÇAO



Ganache au lait flambée à l'orange
et parfumée au Curaçao

Melk ganache geflambeerd
met sinaasappel en geparfumeerd
met Curaçao

Orange flavoured milk ganache
with Curaçao

MARTINIQUE



Ganache au lait
et raisins flambée au vieux rhum

Melk ganache
en rozijnen geflambeerd in oude rum

Milk chocolate ganache
with rum and raisins

IRISH COFFEE



Ganache noire parfumée à l'Irish Coffee

Pure fondant ganache
geparfumeerd met Irish coffee

Irish coffee flavoured
dark chocolate ganache

KIRSCH



Chocolat noir et griotte au kirsch

Pure chocolade en kers met kirsch

Dark chocolate with a kirsch cherry

chocolats

PÂTES
D'AMANDES

GRENOBLE



Pâte d'amande au naturel
recouverte de chocolat noir

Marsepein natuur en pure chocolade

Plain marzipan coated in dark
chocolate

ISABELLE



Carré noir farci
de pâte d'amande pistache

Marsepein met pistache
en pure chocolade

Dark chocolate filled
with pistachio marzipan

chocolats

Spécialités de
la Maison Wittamer,
ces chocolats sont fourrés
de crème fleurette
fouettée aux différents
parfums.

**CRÈMES
FRAICHES**

PADDOCK NOIR



Crème fraîche à la vanille
et au chocolat noir

Slagroom met vanille
en pure fondant chocolade

Fresh cream
with vanilla and dark chocolate

BOUCHON



Crème fraîche au Grand marnier

Slagroom met Grand marnier

Fresh cream with Grand marnier

PRALINONE



Crème fraîche brésilienne
at chocolat au lait

Slagroom met brésilienne
en melkchocolade

Brazilian fresh cream
and milk chocolate

FEUILLE



Très fin chocolat au lait
avec crème fraîche praliné

Heel fijne melkchocolade
met praliné slagroom

Very thin milk chocolate
with fresh cream and praliné

MEXICO



Mousse au chocolat au lait

Mousse van melkchocolade

Milk chocolate mousse

LESLIE



Crème fraîche à l'ananas confit
et chocolat noir

Slagroom met geconfijte ananas
en zwarte chocolade

Fresh cream with candied pineapple
and dark chocolate

FRAMBOISINE



Crème fraîche framboise
dans une fine écorce de chocolat noir

Slagroom met framboos
omhuld met een fijn laagje
zwarte chocolade

Raspberry fresh cream
in a thin dark chocolate skin

CARIOCA



Crème fraîche au café de Colombie

Slagroom met koffie uit Colobië

Colombian coffee
flavoured fresh cream

MANON CAFÉ



Crème fraîche et fondant au café, noix

Slagroom en fondant met koffie, noot

Fresh cream and coffee fondant, nut

MANON VANILLE



Crème fraîche vanille
et noisette entière, chocolat blanc
sur une base de praline.

Slagroom met vanille
en hele hazelnoot, witte chocolade

Vanilla fresh cream
and whole hazelnut and
white chocolate on a praliné base.

chocolats

CONFISERIE

MENDIANT NOIR



Sélection de fruits confits
et de fruits secs sur chocolat noir

Geconfijt fruit en noten
op pure chocolade

A selection of candied
and dried fruits on dark chocolate

MENDIANT LAIT



Sélection de fruits confits
et de fruits secs sur chocolat lait

Geconfijt fruit en noten
op melkchocolade

A selection of candied
and dried fruits on milk chocolate

ROCHER NOIR



Amandes grillées
de Faro et chocolat noir

Geroosterde amandelen
uit Faro en pure fondant chocolade

Toasted almonds
from Faro with dark chocolate

ROCHER LAIT



Amandes grillées
de Faro et chocolat au lait

Geroosterde amandelen
uit Faro en melkchocolade

Toasted almond from Faro
with milk chocolate

ROCHER BLANC



Pistaches émincées
et chocolat blanc

Geroosterde amandelen
uit Faro en pistacheschilfers
op witte chocolade

Thinly sliced pistachios
with white chocolate

BÂTONNETS D'ORANGETTES



Ecorce d'orange confite
enrobée de chocolat noir

Staaftjes geconfijte sinaasappelschil
met een laagje pure chocolade

Candied orange peel coated
with dark chocolate

BÂTONNETS DE GINGEBRES



Bâtonnet de gingembre
confit enrobé de chocolat noir

Geconfijte gemberstaaftjes
met een laagje zwarte chocolade

Candied ginger peel coated
with dark chocolate

FEUILLANTINE NOIRE



Tout fin carré de praline
au chocolat noir

Vierkantje van praliné
met pure fondant chocolade

Thin dark feuillantine praliné

FEUILLANTINE LAIT



Tout fin carré de praline
au chocolat lait

Vierkantje van praliné
met melkchocolade

Thin milk feuillantine praliné

LES SECRETS DE LA DÉGUSTATION

Tous les chocolats Wittamer sont élaborés avec du beurre de cacao exclusivement. Le chocolat déploie tous ses arômes et dévoile sa texture idéale à une température de 16°C.

Nous vous recommandons de maintenir nos chocolats dans leur emballage d'origine. Les bonbons de chocolats à la crème fraîche doivent être consommés sous une semaine et ceux sans crème fraîche sous quatre semaines.

BELGIAN ROYAL WARRANT HOLDER



Photos non contractuelles et produits sous réserve de disponibilité.

**BOUTIQUE
CHOCOLATS & MACARONS**

6, Place du Grand Sablon
+32 2 546 11 10

PÂTISSERIE | TRAITEUR

12-13 Place du Grand Sablon
+32 2 512 37 42

www.wittamer.com

COLLECTION

chocolats

WITTAMER