



◆ **Mandarine mangue**
Compotée de mangue et de
purée de mandarine.



◆ **Mille fleurs**
Compotée de fruits rouges
parfumée violette et coquelicot.



◆ **Fine Champagne**
Ganache ivoire à la fine
Champagne agrémentée
d'oranges confites.



◆ **Rose**
Ganache parfumée à la rose.



◆ **Pomme verte**
Ganache à la pomme verte.



ARNAUDLARHER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

www.arnaud-larher.com

Pâtisseries & chocolats

53, rue Caulaincourt
PARIS 75018
Tél. +33 (0)1 42 57 68 08
Fax +33 (0)1 42 57 68 22

Horaires d'ouverture :
Du mardi au samedi,
de 10h à 19h30.

Macarons - Chocolats Petits gâteaux

57, rue Damrémont
PARIS 75018
Tél. +33 (0)1 42 55 57 97

Horaires d'ouverture :
Du mardi au samedi de
9H30 à 13H
et de 15H30 à 19H30



**ARNAUD
LARHER**

Les Macarons



◆ **Coquelicot**
Ganache au coquelicot et confiture de framboises.



◆ **Chocolat lait passion**
Ganache chocolat lait à la pulpe de passion.



◆ **Pistache cerise Amarena, amande amère.** Crème à la pistache, cerise Amarena.



◆ **Chocolat noir**
Ganache chocolat amer.



◆ **Absinthe**
Ganache à l'Absinthe aux saveurs anisées.



◆ **Café**
Crème au café fort.



◆ **Caramel**
Crème onctueuse au caramel parfumée à la fleur de sel de guérande.



◆ **Violette cassis**
Crème à la violette, gelée de cassis de Bourgogne.



◆ **Citron**
Crème citron aux zestes de citrons confits avec un praliné croustillant.



◆ **Marrons**
Crème aux marrons avec des éclats de marrons confits.



◆ **Pain d'épices à l'orange**
Crème au pain d'épices avec une marmelade à l'orange.



◆ **Vanille**
Ganache à l'infusion de vanille Bourbon.