



ARNAUD LARHER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

AVEC SES BARRES MIAM MIAM, ARNAUD LARHER ENCHANTE LA RENTRÉE...



BARRES MIAM MIAM GIANDUJA NOISETTES CARAMEL

2 barres, l'une « lait », l'autre « noire »,
fourrées d'un praliné gianduja, avec
des billes craquantes à base de
biscuit et de caramel onctueux.

BARRES MIAM MIAM GIANDUJA NOISETTES RIZ SOUFFLÉ

2 barres, praliné gianduja, caramel
et riz soufflé enrobés d'un délicieux
chocolat au lait à 36% de cacao.

BARRES MIAM MIAM PRALINÉ CACAHUÈTES

2 barres, éclats de cacahuètes,
praliné cacahuètes et caramel
fondant enrobés d'un délicieux
chocolat au lait à 36% de cacao.

Prix : 6,20 €

Poids : 70 g environ (35 g environ x 2)

Pour une rentrée délicieusement cacotée,
Arnaud Larher, chocolatier passionné et
pâtissier Meilleur Ouvrier de France inspiré,
a puisé dans sa carte de « bonbons chocolat »
pour imaginer d'exquises douceurs baptisées
fort à propos « BARRES MIAM MIAM »...

Sous leur appellation ludique se cachent
d'audacieuses créations, subtiles et addictives :
gianduja noisettes caramel, gianduja noisettes riz
soufflé et praliné cacahuètes.

Ces exquis tentations raviront les papilles
à l'orée de la rentrée...



Relais Desserts

Explorateur
du goût
Architecte
des textures

BOUTIQUES ARNAUD LARHER

93 rue de Seine - 75006 Paris - Tél. 01 43 29 38 15
53 rue Caulaincourt - 75018 Paris - Tél. 01 42 57 68 08
57 rue Damrémont - 75018 Paris - Tél. 01 42 55 57 97

www.arnaud-larher.com