Joyeuses fêtes!





Notre équipe est fière de figurer dans le Guide des Croqueurs de Chocolat (Tablettes d'Or 2018, 2019, 2023, 2024)

Tous nos chocolats, pâtes de fruits, truffes, bûches glacées... sont fabriqués artisanalement à Dinard, à partir de matières premières de haute qualité, saines et naturelles. Pour votre plaisir, nous n'utilisons pas de colorants ni d'arômes artificiels.

Conseils de conservation

Les chocolats doivent être conservés dans un endroit frais (16°C à 18°C) à l'abri de l'humidité et des odeurs.

À consommer dans un délai de trois semaines après leur achat.

Les marrons glacés doivent être conservés au réfrigérateur (2°C à 4°C) et consommés dans un délai de six semaines après leur achat.

Les bûches glacées doivent être conservées au congélateur (-18°C) et sorties 15 à 20 minutes avant leur consommation.

Nous vous invitons à passer vos commandes de Noël avant le 22 décembre 2024 afin de satisfaire au mieux vos demandes.

La Chocolaterie Balthazar

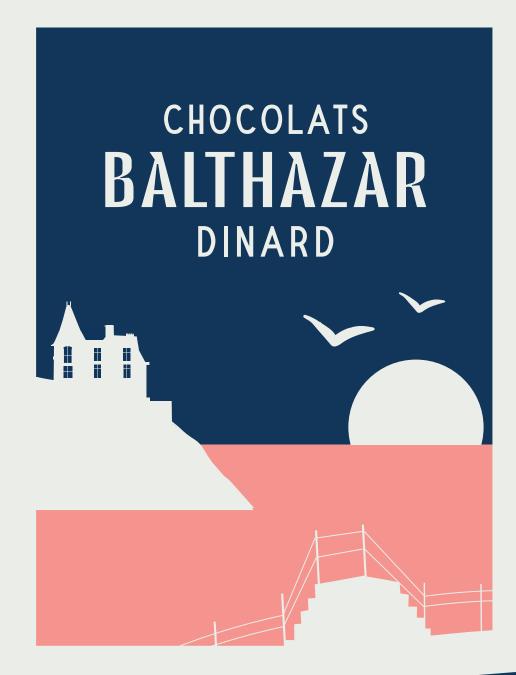
Passez commande en Click & Collect sur balthazar.bzh

32 rue Levavasseur – 35800 DINARD 1 heure de stationnement gratuit dans la rue

02 90 10 28 14

Ouvert de 10h à 13h et de 14h30 à 19h Fermeture le lundi – 7/7 pendant les vacances scolaires





VOS COMMANDES SUR BALTHAZAR.BZH

Toute l'équipe Balthazar est heureuse de vous présenter sa carte pour les fêtes, en s'appuyant sur des recettes historiques et de nouvelles créations de nos chocolatiers-pâtissiers.

Bûches créations

Étoile d'Hiver

Mousse noisette, crémeux clémentine & bergamote, marmelade de clémentine, croustillant pain d'épices, biscuit pain d'épices

Cézembre

Mousse chocolat lait-passion, crémeux passion kalamansi, marmelade de banane flambée, croustillant cacahuète, biscuit brownie cacahuète

Balthazar Bûche roulée, création 100% chocolat - 6 pers. 39€

Bûche 4 pers. 26€, 6 pers. 37€, 8 pers. 49€

Bûches glacées

La Bretonne

Crème glacée sarrasin, sorbet pomme, caramel beurre salé sur une meringue

Frisson givré

Sorbet & crémeux key lime, confit de clémentines Corse, glaçage clémentine, meringue sur une pâte sablée

Soleil d'été

Sorbet fraise, sorbet passion, macaron sur une meringue

Longchamp

Crème glacée vanille, parfait noisette, meringue, glaçage rocher, noisettes torréfiées

Marron glacé

Crème glacée marron, sorbet & coulis cassis, pâte de marron sur une meringue

Les petits gourmands

Crèmes glacées vanille & chocolat, crumble chocolat, chantilly bicolore sur un biscuit pâte à choux

Sorbets et glaces maison

Citron & yuzu, Framboise, Passion, Fraise, Caramel au beurre salé, Chocolat, Vanille de Madagascar, Café le pot de 500mL - 10,50€

Créations glacées le pot de 500mL - 12€

- * Marron glacé
- * Crème glacée au sarrasin, coulis de pommes, nougatine

Gourmandises

Marrons glacés 4€ l'unité - 34€ les 9

Cerises à l'eau de vie 2€ l'unité

Pâtes de Fruits Boîte de 16 pâtes de fruits 16€

Truffes 100g de truffes noires 11,50€

Huîtres au praliné Bourriche 21€

Coffrets

Coffret 25 chocolats (1759) 25,50€ Coffret 36 chocolats (2509) 35€ Coffret 49 chocolats (3409) 46€ Coffret 54 chocolats (3759) 49,50€ Coffret Tour du Monde (3759) 53€ Coffret 100 chocolats (7009) 89€



Craquez pour nos nouveaux oursons à la guimauve vanille!

Créations de Noël

Cette année, nos chocolatiers ont donné vie à des douceurs d'exception :

- Le Père Noël iconique un grand classique revisité (29 €)
- * Le Bonhomme de neige tendre et chocolaté (29 €)
- $_{\star}\,$ Les sapins et centres de table pour une table festive et gourmande
- Les petits homards garnis de friture une touche d'originalité (9,50 €)

Petits cadeaux

Offrez nos douceurs artisanales : mendiants, orangettes, récifs, tablettes, coffrets élégants ou encore nos onctueuses pâtes à tartiner.

Des cadeaux gourmands parfaits pour vos proches, vos collaborateurs ou vos cadeaux d'entreprise.