

# À LA MÈRE DE FAMILLE

Chocolatier depuis 1761

PARIS

## NOS GANACHES

Nos ganaches, délicieux mélange de crème et de chocolat, présentent une palette de nos différentes origines de cacao et se déclinent en version fruitée ou agrémentée de fruits secs. Elles plairont aux amateurs pointus de chocolat comme aux plus gourmands.



### CITRON NOIR

Ganache au jus et zestes de citron vert, enrobage chocolat noir



### FRAMBOISE NOIR

Ganache à la pulpe de framboise, enrobage chocolat noir



### PASSION LAIT

Ganache à la pulpe de passion, enrobage chocolat au lait



### POIVRE NOIR

Ganache amère au poivre Sechouan, enrobage chocolat noir



### COCO NOIR

Ganache lactée au lait de coco, noix de coco râpée légèrement grillée, enrobage chocolat noir



### THÉ

Ganache infusée au thé Earl Grey, enrobage chocolat noir



### ORIGINE SAINT DOMINGUE

Ganache à base de chocolat noir  
Saint Domingue 70 %, enrobage chocolat noir



### ORIGINE MADAGASCAR

Ganache à base de chocolat noir  
Madagascar 61 %, enrobage chocolat noir



### ORIGINE VENEZUELA

Ganache à base de chocolat noir  
Venezuela 70 %, enrobage chocolat noir



### PALET OR NOIR

Ganache chocolat noir infusée  
vanille Madagascar,  
enrobage chocolat noir



### PALET OR LAIT

Ganache chocolat noir infusée  
vanille Madagascar,  
enrobage chocolat au lait



### CARAMEL

Ganache caramel beurre salé  
semi liquide,  
enrobage chocolat noir



### PALET MOKA NOIR

Ganache café chocolat noir infusée  
vanille Madagascar,  
enrobage chocolat noir



### PALET GUÉRENDE

Ganache caramélisée avec une pointe  
de fleur de sel de Guérande,  
enrobage chocolat au lait



### PALET MÈRE DE FAMILLE

Ganache à base de chocolat noir  
Haïti 75 %,  
enrobage chocolat noir



### MOKARESSE NOIR

Ganache noire au café dressée sur une  
nougatine amande ornée d'une noix,  
enrobage chocolat noir



### MOKAMANDE LAIT

Ganache noire au café dressée sur une  
nougatine amande ornée d'une noix,  
enrobage chocolat au lait

# NOS PRALINÉS

Le praliné, notre spécialité, est réalisé à partir de fruits secs et de sucre, rigoureusement sélectionnés. Déclinés en plusieurs bonbons de chocolat, ils raviront les papilles des petits et des grands.



## PAVÉ DE TOURS NOIR

Praliné amande / noisette avec  
feuilletine croustillante,  
enrobage chocolat noir



## PAVÉ DE TOURS LAIT

Praliné amande / noisette avec  
feuilletine croustillante,  
enrobage chocolat au lait



## PRALINÉ À L'ANCIENNE NOIR

Praliné amande / noisette,  
amandes hachées caramélisées,  
enrobage chocolat noir



## PRALINÉ À L'ANCIENNE LAIT

Praliné amande / noisette,  
amandes hachées caramélisées,  
enrobage chocolat au lait



## PRALINÉ CAFÉ NOIR

Praliné amande / noisette, café,  
enrobage chocolat noir



## PRALINÉ CAFÉ LAIT

Praliné amande / noisette, café,  
enrobage chocolat au lait



## PRALINÉ NOISETTE NOIR

Praliné noisettes et gianduja,  
enrobage chocolat noir



## PRALINÉ NOISETTE LAIT

Praliné noisettes et gianduja,  
enrobage chocolat au lait



## PRALINÉ AMANDE NOIR

Praliné amande, décor amande,  
enrobage chocolat noir



**PRALINÉ  
AMANDE  
LAIT**

Praliné amande, décor amande,  
enrobage chocolat au lait



**PRALINÉ  
SÉSAME  
NOIR**

Praliné amande / noisette,  
praliné sésame,  
enrobage chocolat noir



**PRALINÉ  
SÉSAME  
LAIT**

Praliné amande / noisette,  
praliné sésame,  
enrobage chocolat au lait



**PRALINÉ  
PISTACHE  
NOIR**

Praliné amande, pâte de pistache  
extra fine, pistache d'Iran, feuilletine  
croustillante, enrobage chocolat noir



**PRALINÉ  
PISTACHE  
LAIT**

Praliné amande, pâte de pistache  
extra fine, pistache d'Iran, feuilletine  
croustillante, enrobage chocolat au lait



**ROCHER  
PRALINÉ  
NOIR**

Praliné amande / noisette,  
amandes caramélisées,  
enrobage chocolat noir



**ROCHER  
PRALINÉ  
LAIT**

Praliné amande / noisette,  
amandes caramélisées,  
enrobage chocolat au lait



**CHIARACROUSTI  
NOIR**

Ganache caramel beurre sale, praliné  
gianduja / noisette, riz soufflé,  
enrobage chocolat noir



**CHIARACROUSTI  
LAIT**

Ganache caramel beurre sale, praliné  
gianduja / noisette, riz soufflé,  
enrobage chocolat au lait



**PALET DU FAUBOURG  
NOIR**

Praliné sablé caramel enrobage  
chocolat noir



**PALET DU FAUBOURG  
LAIT**

Praliné sablé caramel enrobage  
chocolat au lait



**AMANDA**

Praliné amande et nougatine  
enrobage chocolat ivoire

# NOS PÂTES D'AMANDES

Nos amandes ont été soigneusement choisies pour réaliser nos pâtes d'amandes et leur apporter une qualité gustative.



## PÂTE D'AMANDES PISTACHE NOIR

Pâte d'amandes pistache,  
éclats de pistache, pistache,  
enrobage chocolat noir



## PÂTE D'AMANDES PISTACHE LAIT

Pâte d'amandes pistache,  
éclats de pistache, pistache,  
enrobage chocolat au lait



## PÂTE D'AMANDES NOIX

Pâte d'amandes noix de France,  
enrobage chocolat noir



À la Mère de Famille, la plus ancienne chocolaterie de Paris, offre depuis 1761 une incroyable palette de gourmandises qu'elle confectionne elle-même dans ses ateliers. Pour la famille Dolfi, gardienne de cette institution depuis 2000, tout réaliser soi-même, est un véritable gage de qualité. Ainsi, de la sélection des coopératives, des fèves de cacao et des matières premières, à l'assemblage des origines, l'ajustement des saveurs pour obtenir la couverture de chocolat désirée ou un délicieux praliné, la Maison maîtrise tout afin de garantir l'excellence de ses produits : bonbons de chocolat, ganaches et pralinés, tablettes, pâtes à tartiner, confiseries, pâtes de fruits, glaces, macarons, cakes...

# À LA MÈRE DE FAMILLE

Chocolatier depuis 1761

PARIS

ENGLISH VERSION

## OUR GANACHE TRUFFLES

Our ganache truffles, a delicious blend of cream and chocolate, are made with cocoa coming from different origins and are available in fruit versions or with added dried fruit. They will delight both serious chocolate lovers and those with just a sweet tooth.



### DARK CHOCOLATE LIME

Ganache with the juice and zest of lime, covered in dark chocolate



### DARK CHOCOLATE RASPBERRY

Ganache with raspberry pulp, covered in dark chocolate



### MILK CHOCOLATE PASSION

Ganache with passion fruit pulp, covered in milk chocolate



### DARK CHOCOLATE PEPPER

Bitter ganache with Sichuan pepper, covered in dark chocolate



### DARK CHOCOLATE COCONUT

Ganache with coconut milk and lightly grilled, grated coconut, covered in dark chocolate



### TEA

Ganache infused with Earl Grey tea, covered in dark chocolate



### ORIGIN SAINT DOMINGUE

Ganache made with 70% dark chocolate from Dominican Republic, covered in dark chocolate



### ORIGIN MADAGASCAR

Ganache made with 61% dark chocolate from Madagascar, covered in dark chocolate



### ORIGIN VENEZUELA

Ganache made with 70% dark chocolate from Venezuela, covered in dark chocolate



**DARK CHOCOLATE  
GOLD PALET**

Dark chocolate ganache infused with  
vanilla from Madagascar,  
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE  
GOLD PALET**

Dark chocolate ganache  
infused with vanilla from Madagascar,  
covered in milk chocolate



**CARAMEL**

Semi-liquid salted caramel ganache,  
covered in dark chocolate



**DARK CHOCOLATE  
MOKA PALET**

Dark chocolate coffee ganache  
Infused with Arabica coffee,  
covered in dark chocolate



**GUÉRANDE PALET**

Caramelised ganache with a pinch of  
Guérande sea-salt,  
covered in milk chocolate



**MÈRE DE FAMILLE  
PALET**

Ganache made with 75%  
dark chocolate from Haiti,  
covered in dark chocolate



**DARK CHOCOLATE  
MOKARESSE**

Dark chocolate coffee ganache  
on an almond nougatine base and with a walnut,  
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE  
MOKAMANDE**

Dark chocolate coffee ganache  
on an almond nougatine base with a walnut,  
covered in milk chocolate

# OUR PRALINES

Pralines, our speciality, are made with carefully selected dried fruit and sugar. Available in various shapes and flavours, they will delight the taste buds of young and old alike.



## DARK CHOCOLATE PAVÉ DE TOURS

Almond/hazelnut praline  
with crepe dentelle biscuit,  
covered in dark chocolate



## MILK CHOCOLATE PAVÉ DE TOURS

Almond/hazelnut praline  
with crepe dentelle biscuit,  
covered with milk chocolate



## OLD FASHIONED DARK CHOCOLATE PRALINE

Almond/hazelnut praline  
caramelised chopped almonds,  
covered in dark chocolate



## OLD FASHIONED MILK CHOCOLATE PRALINE

Almond/hazelnut praline,  
caramelised chopped almonds,  
covered in milk chocolate



## DARK CHOCOLATE COFFEE PRALINE

Almond/hazelnut coffee praline,  
covered in dark chocolate



## MILK CHOCOLATE COFFEE PRALINE

Almond/hazelnut coffee praline,  
covered in milk chocolate



## DARK CHOCOLATE HAZELNUT PRALINE

Hazelnut and gianduja praline,  
covered in dark chocolate



## MILK CHOCOLATE HAZELNUT PRALINE

Hazelnut and gianduja praline,  
covered in milk chocolate



## DARK CHOCOLATE ALMOND PRALINE

Almond praline, decorated with almonds,  
covered in dark chocolate





**MILK CHOCOLATE  
ALMOND PRALINE**

Almond praline, decorated with almonds,  
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE  
SESAME SEED PRALINE**

Almond/hazelnut praline,  
sesame seed praline,  
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE  
SESAME SEED PRALINE**

Almond/hazelnut praline,  
sesame seed praline,  
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE  
PISTACHIO PRALINE**

Almond praline, extra-fine pistachio paste,  
Iranian pistachios, crepe biscuit,  
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE  
PISTACHIO PRALINE**

Almond praline, extra-fine pistachio paste,  
Iranian pistachios, crepe biscuit,  
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE  
PRALINE ROCHER**

Almond/hazelnut praline,  
caramelised almond,  
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE  
PRALINE ROCHER**

Almond/hazelnut praline,  
caramelised almond,  
covered in milk chocolate



**DARK CHOCOLATE  
CHIARACROUSTI**

Salted caramel ganache, gianduja/  
hazelnut praline, puffed rice,  
covered in dark chocolate



**MILK CHOCOLATE  
CHIARACROUSTI**

Salted caramel ganache, gianduja/  
hazelnut praline, puffed rice,  
covered in milk chocolate



**PALET DU FAUBOURG  
DARK CHOCOLATE**

Praliné shortbread caramel  
covered in dark chocolate



**PALET DU FAUBOURG  
MILK CHOCOLATE**

Praliné shortbread caramel  
covered in milk chocolate



**AMANDA**

Almond praline and nougatine,  
covered in ivory chocolate

# OUR MARZIPAN CHOCOLATES

Our almonds are carefully selected to produce a particularly tasty marzipan.



## DARK CHOCOLATE PISTACHIO MARZIPAN

Pistachio marzipan, slivered pistachio, pistachio, covered in dark chocolate



## MILK CHOCOLATE PISTACHIO MARZIPAN

Pistachio marzipan, slivered pistachio, pistachio, covered in milk chocolate



## HAZELNUT MARZIPAN

French hazelnut marzipan, Covered in dark chocolate



[WWW.LAMEREDFAMILLE.COM](http://WWW.LAMEREDFAMILLE.COM)

Our specialties are delivered year-round in France and across Europe, with over 100 products available through our e-shop [www.lameredefamille.com](http://www.lameredefamille.com). Chocolate boxes and slabs, hazelnut spreads, praline rocks, fruit jelly, almond paste, Négus de Nevers... They're all so close!

*Our products are available for pick-up at our stores, or can be shipped by courier and express delivery.*

@ALaMereDeFamille  
#ALaMereDeFamille #Depuis1761 #EnDirectDeLaFabrique  
#CaramelsBonbonsEtChocolats