

Nina Métayer écrit une nouvelle page de son histoire sucrée... en chocolat.

La cheffe pâtissière vient de donner vie à une nouvelle aventure : l'ouverture de sa chocolaterie artisanale.

Entre tablettes généreuses, barres régressives et souvenirs d'enfance sublimés, chaque création incarne l'excellence en mêlant précision du travail, émotion des saveurs et générosité des textures. Confectionnées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, ces douceurs révèlent tout le savoir-faire de la Maison, pour offrir une expérience gustative à la fois authentique et inoubliable.



LES TABLETTES



Mendiant chocolat lait 38% OU chocolat noir
Noisette caramélisée chocolat lait
OU chocolat noir
L'intense
Chocolat pur origine
Sésame Umeboshi 62%
Grué de cacao caramélisé
La lodée
Gingembre confit
Et autres à retrouver dans le catalogue en fin de
mail

LES TABLETTES GARNIES



Marguerite Popcorn Caramel Beurre Salé
Rose Trémière

LES BARRES

Nougat au chocolat et caramel

Noix de coco

Praliné et guimauve au chocolat

Caramel et praliné au riz soufflé

Amande citron



LES COFFRETS CHOCOLAT



12 ou 24 chocolats

3 ou 8 barres

DÉLICES & DOUCEURS



Biscuits sablé chocolat

Sablé noisette

Noisettes & amandes enrobées

Éclats de chocolat croustillant

Orangettes ballotins

Petits mendiants chocolat noir

Sucettes caramel ou chocolat

Praliné pistache

Caramel onctueux à la fleur de sel

Pâte à tartiner croquante

[Catalogue complet ici](#)

CRÉATIONS À RETROUVER À LA SAMARITAINE

DESTINATION

Rez-de-Chaussée

Ouvert tous les jours de 10h à 20h

Samaritaine Paris Pont-Neuf, 9 rue de la Monnaie, 75001 Paris