



# Zest de Gourmandise

Pâtisseries - Chocolatier



Framboise-Rose



Ganache framboise  
parfumée à la rose

Caramel



Crèmeux caramel  
au beurre salé

Verveine citronnée



Verveine fraîche  
et confit de citron

Pâte à tartiner



Ganache  
praliné noisette

Fleur d'oranger



Fleur d'oranger  
et confit d'orange

Chocolat 70%



Ganache  
chocolat noir  
intense

Chocolat-Passion



Ganache  
chocolat au lait  
et fruits de la passion

Citron



Zestes de citron  
et confit de citron

Framboise-Chocolat



Ganache framboise  
et chocolat noir

Vanille



Ganache infusée  
aux gousses de vanille

Cassis



Ganache au cassis

Pistache



Ganache à  
la pistache d'Iran

Banoffee



Chocolat,  
banane et caramel

Mojito



Menthe, citron vert  
et rhum

Exotique



Mangue, passion,  
citron vert et pointe  
de gingembre

Choco-coco



Ganache chocolat  
au lait et coco

### Conseils de dégustation

Nos macarons se dégustent dans les 4 jours après leur achat. Pour profiter pleinement de leurs saveurs, il est préférable de les conserver en bas de votre réfrigérateur et de les sortir 30 minutes avant de les servir.



*Zest de Gourmandise*  
10 avenue de Royat

Centre commercial La Rotonde  
63122 Ceyrat-Boisséjour  
[www.zestdegourmandise.fr](http://www.zestdegourmandise.fr)

Rejoignez-nous sur  
Facebook et Instagram