

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



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



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

Our specialties are delivered year-round in France and across Europe, with over 100 products available through our e-shop 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