



Mexico

Bittere Origine Ganache met chilipeper en cacaonibs

Ganache with chilipepper and cacao nibs

Ganache origine amère avec piment et cacao nibs



Lima

Origine ganache uit Peru met tonkaboon

Origine ganache from Peru with tonka bean

Origine du Pérou au fève tonka

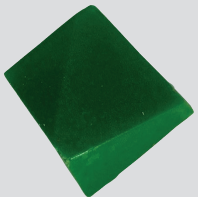


Hartje

Pijnboompit praliné

Pine nut praliné

Praliné de pignons de pins



Citron vert

Smeuige witte chocolade-ganache met zeste van limoen

Creamy white chocolate ganache with zest of lime

Crème au chocolat blanc avec le zeste de citron vert



Toscana

Bittere Ganache met "extra vergine" olijfolie en zwarte olijven

Bitter chocolate ganache with "extra vergine" olive oil and black olives

Ganache amère avec de l'huile d'olive "extra vierge" et olives noires



Cuberdon

Witte chocolade ganache met originele cuberdon en crunch

White chocolate ganache with original cuberdon and crunch

Ganache au chocolat blanc avec cuberdon original et croquant



Fangio

Kokosmelkganache with gember

Coconutmilkganache with ginger

Ganache lait de coco au gingembre



Crème brulée

Witte chocoladeganache

White chocolate ganache

Ganache au chocolat bland



Sicilie

Pistache, meringue, karamel



Eline

Melkchocolade ganache geïnfuseerd met citroengras en sesamzaadjes

Milk chocolate ganache infused with lemongrass and roasted sesame

Ganache au chocolat au lait infusé à la citronnelle et les graines de sésame



Piña Colada

Kokosmelk - ananas - rum

Coconutmilk - pineapple - rum

Coco - ananas - rum

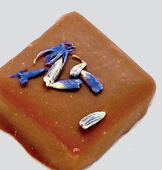


Anne

Intense pure perzische pistache

Intense pure Persian pistachio

Pistache itense

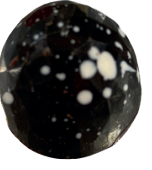


Lavende

Ganache van lavendel met een laagje praline

Lavender ganache with a layer of praline

Ganache à la lavande avec une couche de praline

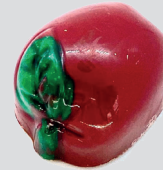


Algarve

Caramel met Portugees zeezout uit Tavira

Caramel with Portugues seasalt from Tavira

Caramel al à la fleur de sel Portugais



Fusion

Smeuige ganache van appel met crunch van speculoos

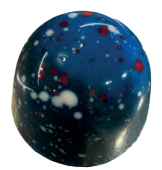
Creamy ganache of apple with crunch of speculoos

Ganache crémeuse de pomme avec croquant de spéculoos



Appel

Appel - Caramel - Feuilletine



Cookies & Cream



Texas

Pecan praliné met gepofte rijst met knettersuiker

Pecan praliné with toasted rice and popping sugar

Praliné noix de pécan au riz soufflé et sucre pétillant



Atlanta

Zachte witte vanille ganache met cola smaak

Soft white vanilla ganache with cola flavor

Ganache à la vanille blanche et douce au goût de cola



Maracuja

Duo van passievrucht

Duo of passionfruit

Duo de passion



All these chocolates are handmade in this shop in "Brugge". The state of the art "Atelier" adds a new dimension to the chocolate making. According to original recipe under supervision of Fangio De Baets chocolate - master - team

We hope you enjoy our aquisite centers made of real butter and fresh cream, made in Brugge, Belgium.



Wollestraat 31b
8000 Brugge - Belgium
T. +32 50 34 83 83
info@pralinette.be



Gault&Millau

Finest Chocolatiers in
Belgium & Luxembourg 2022



BELGIUM'S FINEST CHOCOLATES

CHOCOLATE-MASTER

#pralinette.be
T. +32 50 34 83 83

20x
TRADITIONAL



Sweet kiss

Caramel geparfumeerd met violet en aardbeien crunch
Caramel flavored with violet and strawberry crunch
Caramel parfumé à la violette et la fraise croquante



Cappuccino

Slagroom en italiaanse koffie
Italian coffee with fresh cream
Café Italien et crème fraîche



Rubus

Coulis en frambozen crème
Coulis and raspberry cream
Coulis et crème de framboise



Faro

Marsepein van Portugese Faro amandelen
zacht geparfumeerd met Elixir d'Anvers
Marzipan made from Portuguese Faro-almonds softly perfumed with Elixir d'Anverse
Massepain aux amandes Portugais de Faro délicatement parfumées avec Elixir d'Avers



Baileys

Koffie en Whisky-Crème
Coffee and Whiskey cream
Café et crème au whisky



Sydney

Amandelpraliné met stukjes macadamianoot
Almond praliné with pieces macadamia
Praliné amande avec des morceaux de noix de macadamia



Brussels

Donkere chocolade ganache met een laagje gelei van kriebelen
Dark chocolate ganache with a layer of griottes jelly
Ganache de chocolat noir avec une couche de cerises gelée



Jamaica

Botercrème met rum en rozijnen
Butter cream with rum and raisins
Crème au beurre au rum et raisins secs



Croquant

Lichte hazelnootpraliné met nougatine
Soft hazelnut praliné with nougatine
Praliné de noisette et nougat



Plâtano

Bananencrème
Banana cream
Crème banane



Bretagne

Smeuïge praliné met "feuillefine Breton"
Smooth praliné with "feuillefine Breton"
Praliné crémeux aux "feuillefine Breton"



Rio

Donkere chocolade ganache met Braziliaanse arabica koffie
Dark chocolate ganache with Brazilian arabica coffee
Ganache de chocolat noir avec du café arabica Brésilien



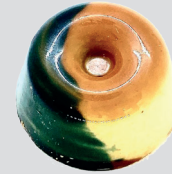
Brugge

Chocoladecrème
Chocolate mousse
Crème au chocolat



Valencia

Donkere sinaasappelganache
Dark orange chocolate ganache
Ganache orange



Bergamot

Gel van Bergamot met hazelnoot
Bergamot gel with hazelnut
Gel de Bergamote et Noisette



Manon

Klassieke koffie crème met hazelnoot
Classic coffee crème with hazelnut
Crème au café classique à la noisette



Yuzu

Aardbei geparfumeerd met yuzu en ganache van zwarte pepper
Strawberry flavored with yuzu and black pepper ganache
Fraise à la ganache au yuzu et au poivre noir



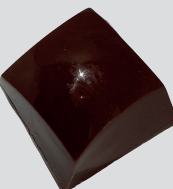
Madagaskar

Zachte vanille uit Madagaskar
Intense vanilla from Madagascar
Vanille intense de Madagascar



Caramel

Huisgemaakte "blonde" caramel
Homemade "blonde" caramel
Caramel "blonde" maison



BoBo

Rijke, zachte hazelnootpraliné
Rich, soft hazelnut praliné
Praliné crèmeux

Pralinette shop werd in 1992 opgericht toen Fangio De Baets afstudeerde in Hotelschool "Ter Groene Poorte" als suiker en chocolade bewerkster. De winkel bouwde over jaren heen een geweldige reputatie van artisanale "Top Chocolaterie". Tot op vandaag wordt alles nog met de hand gemaakt in de winkel in hartje Brugge. De pralines zijn gemaakt met passie en kennis, ook een lust voor het oog en de tong. In de winkel kan je tevens binnenkijken in onze "state-of-the-art"-atelier hoe dagelijks onze pralines en truffels gemaakt worden. Door de jaren heen hebben we al talloze prestige merken en toprestaurants mogen bedienen met logo chocolade en gepersonaliseerde pralines als Tesla, Bentley, Jaguar enz. Fangio De Baets werd tevens als chef geselecteerd in 2010 voor de World Expo in Shanghai en 2014 World Expo Milaan. Pralinette werkt enkel met duurzame cacao's van de beste plantages wereldwijd hier in België worden onze bonen volledige zelf van "Bean to Chocolate" gemaakt!

Culinaire groet, Fangio - Pralinette - Team

The Pralinette shop was founded in 1992, when Fangio De Baets graduated in Hotel Management "Ter Groene Poorte" as chocolatier. Over the years the store has built up a great reputation as artisan "Top Chocolaterie". To this day everything is still handmade in the city centre of Bruges. Chocolate pralines are made with passion and knowledge, pleasing both eye and tongue. Over the years we have supplied a vast number of prestige brands (such as Tesla, Jaguar, Bentley, ...) and top restaurants with personalised logo chocolate. In 2010 Fangio was also selected as chef for the World Expo in Shanghai.

Culinary regards, Fangio - Pralinette - Team

La boutique Pralinette a été fondée en 1992, lorsque Fangio De Baets fut diplômé en tant que chocolatier-confiseur de l'école "Ter Groene Poorte". Au fil des ans, le magasin a construit sa réputation d'artisan "top chocolatier". Aujourd'hui encore, tout est fabriqué à la main dans le magasin au centre de Bruges. Les chocolats sont fabriqués avec passion et connaissances, un régal pour les yeux et les papilles. Dans le magasin, vous pouvez également regarder notre "state-of-the-art"-atelier où sont faites chaque jour, nos pralines et truffes. Au fil des années, d'innombrables restaurants et marques de prestige nous ont confié la réalisation de pralines et chocolats personnalisés comme: Bentley, Jaguar, Tesla etc.

Salutation culinaire, Fangio - Pralinette - Team



Aarzel niet ons te vragen naar allergenen. • Do not hesitate to ask us about allergens. • N'hésitez pas à nous poser des questions sur les allergènes.