LE NOËL VANILLE

Les Chocolats de Yannick Alléno





Le Chocolat Gastronomique du Chef Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

Nés de la rencontre entre **l'excellence du restaurant étoilé et l'art de la chocolaterie française**, les Chocolats de Yannick Alléno offrent une expérience gustative d'exception, portée par **l'approche moderne** du Chef.

En réinventant la fabrication traditionnelle du chocolat, il travaille chaque création avec la **même exigence qu'un plat gastronomique**, où chaque bouchée révèle une maîtrise parfaite des textures et des saveurs.

C'est ce regard neuf et créatif sur la chocolaterie que le Chef Yannick Alléno souhaite partager avec **ses contemporains**.

LE NOËL VANILLE
Les créations









Le Noël Vanille

Pour Noël 2026, **Yannick Alléno** place la vanille au cœur de sa collection de chocolats. Parfum favori du Chef, elle occupe depuis la création de la Maison une place centrale dans son répertoire, notamment à travers **la Gousse de Vanille**, devenue l'une de ses créations emblématiques.

Avec « Le Noël Vanille », Yannick Alléno prolonge ce travail et **explore l'épice dans toutes ses dimensions**.
Praliné foisonné, caramel, guimauve ou caviar de vanille révèlent la diversité de ses expressions et de ses textures, en dialogue avec la profondeur du cacao, la fraîcheur du citron vert et l'équilibre de la fleur de sel.

La collection se déploie dans un **paysage hivernal inspiré par les formes et les nuances de la gousse**.
Une **brigade de Petits Chefs** anime cet univers enneigé et accompagne les créations imaginées pour les fêtes, du **Calendrier de l'Avent** au **Sapin Vanille**, en passant par la **Tablette Noire de Vanille**.







Le Noël Vanille

« La vanille est un parfum qui m'accompagne depuis toujours. Elle est au chocolat ce que le sel est à la cuisine.
Pour cette collection, j'ai souhaité la travailler comme un véritable ingrédient gastronomique,
en révélant ses différentes expressions et toute la richesse de ses accords avec le chocolat.
Ses notes réconfortantes nous ramènent aussi aux souvenirs de l'enfance.
C'est cela, Noël, à mes yeux ».

Chef Yannick Alléno



Le Calendrier de l’Avent



Pour son Calendrier de l’Avent 2026, la Maison imagine un Pavillon Ledoyen sous la neige, habité par une brigade de Petits Chefs préparant les festivités de Noël. Inspiré par l’univers des contes, le décor met en scène des gousses de vanille et des cabosses de cacao enchantées.
À l’intérieur, 25 cases révèlent 25 chocolats différents et accompagnent le récit initiatique d’un jeune cuisinier guidé par Yannick Alléno.

Le Calendrier de l’Avent

54,17€ HT - 65€ TTC

Poids net : 240g
DDM : 3 mois



Le Sapin Vanille



Inspiré par un fagot de gousses de vanille, le Sapin Vanille traduit le thème de la collection dans une pièce en chocolat pensée pour être partagée.
Sous sa coque de chocolat noir, il associe un praliné foisonné à la vanille, une fine couche de chocolat au lait et des éclats de sablés bretons.
Le jeu entre le fondant du praliné et le croustillant du sablé rythme la dégustation.

Le Sapin Vanille : Chocolat noir, Praliné foisonné à la vanille, Fine couche de chocolat au lait, Eclats de sablés bretons.

Le Sapin Vanille

21,67€ HT - 26€ TTC

Poids net : 155g
DDM : 3 mois



La Tablette Noire de Vanille



Avec ses gousses qui s'entremêlent comme des lianes et laissent apparaître leur caviar, la Tablette Noire de Vanille explore l'épice dans sa forme comme dans sa composition.

La Tablette Noire de Vanille : Chocolat noir, Praliné foisonné à la vanille, Eclats de sablé breton praliné, Caramel vanille à la crème d'Isigny, Guimauve au zestes de citron vert, Fleur de Sel.

La Tablette Noire de Vanille

40,83€ HT - 49€ TTC

Poids net : 345g

DDM : 3 mois

personnalisable / personnalisable /



Les Sticks Vanille



Peints à la main, les Sticks associent une coque finement craquante
à un cœur de praliné fondant.
Pour Noël, ils accueillent une recette exclusive à la vanille.

6 Sticks Praliné Vanille
14,22€ HT - 15€ TTC
Poids net : 50g
DDM : 3 mois

12 Sticks Praliné Vanille
24,64€ HT - 26€ TTC
Poids net : 100g
DDM : 3 mois

18 Sticks Praliné Vanille
34,12€ HT - 36€ TTC
Poids net : 150g
DDM : 3 mois

36 Sticks Praliné Vanille
62,56€ HT - 66€ TTC
Poids net : 300g
DDM : 3 mois

personnalisable / personnalisable /



Les Marrons Chauds





Trésor d'enfance cher à Yannick Alléno, les Marrons Chauds évoquent les marrons récoltés à l'automne puis dégustés au cœur de l'hiver.

Le Marron Chaud : Chocolat noir ou au lait, Crème de marron veloutée, Pâte de châtaigne fraîche, Fève de tonka.

6 Marrons Chauds Lait ou Noir

17,06€ HT - 18€ TTC

Poids net : 80g
DDM : 1 mois

12 Marrons Chauds Lait ou Noir

34,12€ HT - 36€ TTC

Poids net : 160g
DDM : 1 mois

personnalisable / personnalisable /



Les Truffes intenses



Inspirées d'une mignardise servie au restaurant Alléno Paris, trois étoiles Michelin, les Truffes Intenses illustrent le travail de Yannick Alléno sur l'extraction et la concentration des saveurs.

Les Truffes Intenses : Poudre de cacao, Fine coque de chocolat noir, Ganache intense au miel.

24 Truffes Intenses

19,91€ HT - 21€ TTC

Poids net : 100g

DDM : 1 mois

personnalisable / personnalisable /



L’assortiment de Noël



Pensés pour offrir ou pour accompagner les célébrations de fin d’année, les assortiments réunissent les créations emblématiques de la Maison dans plusieurs formats.

L’Assortiment de Noël : 24 Truffes intenses, 6 Sticks praliné vanille, 6 Marrons Chauds chocolat au lait ou chocolat noir.

L’Assortiment de Noël Lait ou Noir

36,97€ HT - 39€ TTC

Poids net : 230g

DDM : 1 mois

personnalisable / personnalisable /



Le Grand Assortiment de Noël



Pensés pour offrir ou pour accompagner les célébrations de fin d'année, les assortiments réunissent les créations emblématiques de la Maison dans plusieurs formats.

Le Grand Assortiment de Noël : 6 Marrons Chauds lait, 6 Marrons Chauds noir, 3 Gousses de Vanille, 6 Sticks praliné vanille, 15 Truffes intenses.

Le Grand Assortiment de Noël

57,50€ HT - 69€ TTC

Poids net : 323g

DDM : 3 semaines

personnalisable / personnalisable /



Le Coffret Vanille



Huit Gousses de Vanille réunies dans un coffret consacré
à la création emblématique de la Maison.

Le Coffret 8 Gousses de Vanille

50€ HT - 60€ TTC

Poids net : 130g
DDM : 3 semaines

personnalisable / personnalisable /

LE NOËL VANILLE
Les mini coffrets





Les Sticks Vanille



Peints à la main, les Sticks associent une coque finement craquante
à un cœur de praliné fondant.
Pour Noël, ils accueillent une recette exclusive à la vanille.

2 Sticks Praliné Vanille

5,21€ HT - 5,50€ TTC

Poids net : 16g

DDM : 3 mois

personnalisable / personnalisable /



Les Marrons Chauds



Trésor d'enfance cher à Yannick Alléno, les Marrons Chauds évoquent les marrons récoltés à l'automne puis dégustés au cœur de l'hiver.

Le Marron Chaud : Chocolat noir ou au lait, Crème de Marron veloutée, Pâte de Châtaigne fraîche.

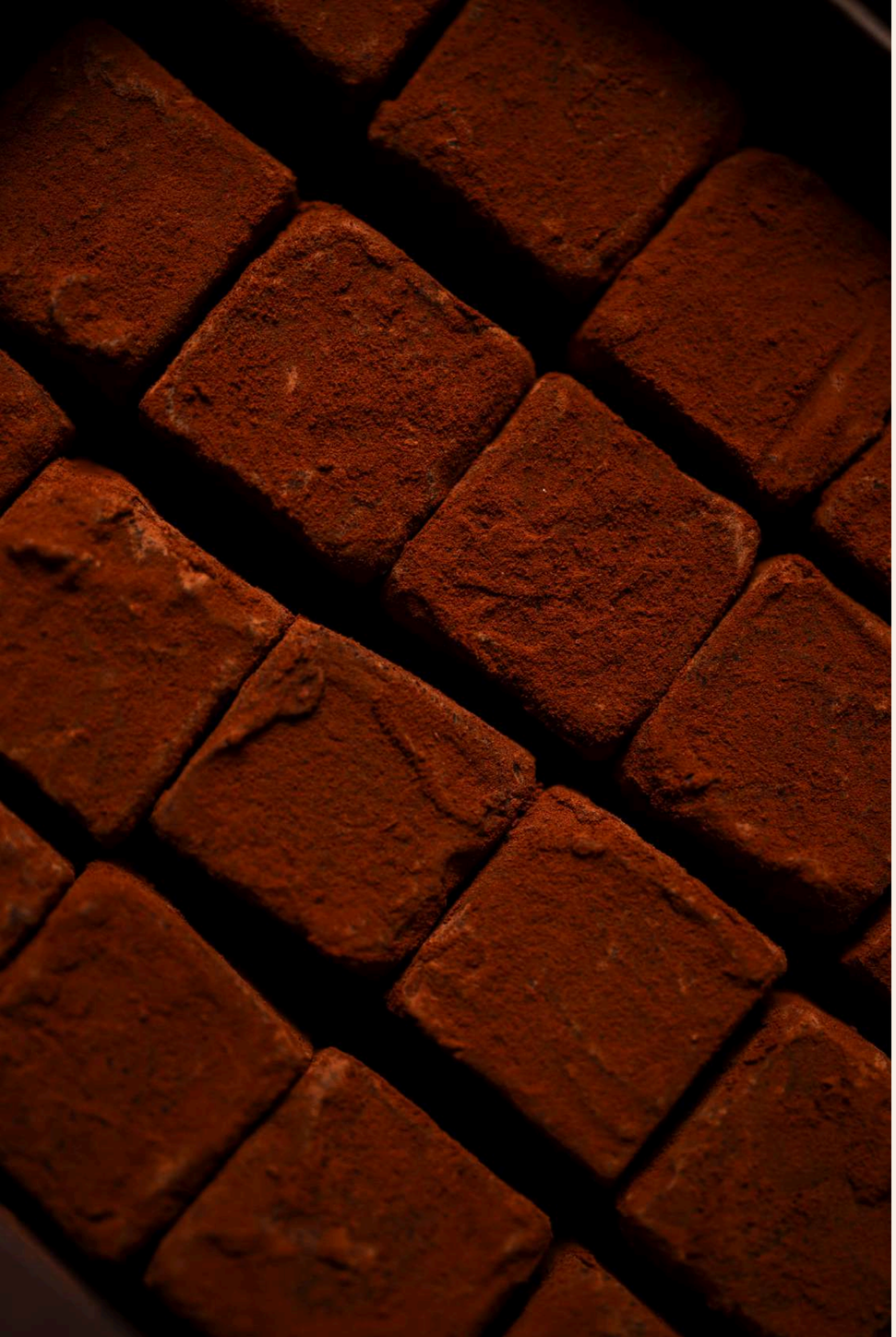
Le Marron Chaud noir ou lait

3,32€ HT - 3,50€ TTC

Poids net : 13g

DDM : 1 mois

personnalisable / personnalisable /



Les Truffes intenses



Inspirées d'une mignardise servie au restaurant Alléno Paris, trois étoiles Michelin, les Truffes Intenses illustrent le travail de Yannick Alléno sur l'extraction et la concentration des saveurs.

Les Truffes Intenses : Poudre de cacao, Fine coque de chocolat noir, Ganache intense au miel.

4 Truffes Intenses

3,79€ HT - 4€ TTC

Poids net : 17g

DDM : 1 mois

personnalisable / personnalisable /

YANNICK ALLÉNO
CHOCOLAT GASTRONOMIQUE

LE NOËL VANILLE
Les boîtes cadeaux





Les Boîtes Cadeaux



Pâte à Tartiner Noisettes Croustillantes
18 Sticks
10 Pralinés
Tablette Gourmande Pistache Salée, chocolat noir

Boîte Cadeau L'Art du Praliné

87,50€ HT - 105€ TTC

Poids net : 550g
DDM : 3 mois



Les Boîtes Cadeaux



3 Gousses de Vanille
12 Sticks
10 Sablés Bretons
20 Pralinés

Boîte Cadeau Les Signatures

91,67€ HT - 110€ TTC

Poids net : 450g
DDM : 3 semaines

Les Boîtes Cadeaux





10 Sablés Bretons
20 Pralinés
3 Gousses de Vanille
Trio de Tablettes Gourmandes

Boîte Cadeau Gourmande

104,17€ HT - 125€ TTC

Poids net : 575g
DDM : 3 semaines



Les Boîtes Cadeaux



3 Gousses de Vanille
20 Pralinés
10 Sablés Bretons
18 Sticks
Trio de Tablettes Gourmandes
Pâte à Tartiner Crème Gianduja
Orangettes Croustillantes

Grande Boîte Cadeau Les Signatures

166€ HT - 200€ TTC

Poids net : 1 055g
DDM : 3 semaines

Les Boîtes Cadeaux





Champagne Moët & Chandon Brut Impérial
Tablette Terroir Champagne

Boîte Cadeau Terroir Champagne

62,50€ HT - 75€ TTC

Poids net : 685g
DDM : 3 semaines



Les Boîtes Cadeaux



Champagne Moët & Chandon Brut Impérial
3 Gousses de Vanille
10 Sablés Bretons
32 Pralinés
18 Sticks
Trio de Tablettes Gourmandes

Grande Boîte Cadeau Champagne

187€ HT - 225€ TTC

Poids net : 1 315g
DDM : 3 semaines

LE NOËL VANILLE
Dimensions coffrets



Les Coffrets



Le Calendrier de l'Avent

L 34,5 cm x l 265 cm x H 3,1 cm



2 Sticks Praliné Vanille

2 Sticks : L 8,1 cm x l 3,1 cm x H 1,5 cm



4 Truffes Intenses
Marron Chaud noir ou lait

2 Pralinés : L 3,95 cm x l 3,6 cm x H 2,1 cm



6 Marrons Chauds Lait ou Noir

Réglette : L 21,8 cm x l 4,2 cm x H 2,1 cm



Le Coffret 8 Gousses de Vanille



6 Sticks Praliné Vanille
24 Truffes Intenses

TO : L 11,2cm x l 8,7 cm x H 2,7 cm



12 Sticks Praliné Vanille
12 Marrons Chauds Lait ou Noir

T1 : L 21,8 cm x l 8,7 cm x H 2,7 cm



36 Sticks Praliné Vanille

T5 : L 32,5 cm x l 16,7 cm x H 2,7 cm



18 Sticks Praliné Vanille
La Tablette Noire de Vanille
L'Assortiment de Noël Lait ou Noir

T2 : L 32,5 cm x l 8,7 cm x H 2,7 cm



Le Grand Assortiment de Noël

Contact

Camille HELIAS

camille.helias@chocolats-yannickalleno.com

+33 6 47 99 20 60

