



Chocolat

巧克力 Chocolat



孟加里 Manjari

64%巧克力與覆盆子軟糖的完美結合，經典風味不可錯過。



厚皮香蜜 Chocolat Miel

來自台灣台東的厚皮香蜂蜜，與法芙娜巧克力相輔相成。



伯爵茶 Earl Grey

伯爵茶葉精心熬煮拌入充滿莓果香氣的64%巧克力，襯托出清新佛手柑風味。



艾爾帕寇 Alpaco

以66%巧克力為基底，再以細緻花香味點綴。



包種茶 Thé Bao Zhong

甘醇濃郁的巧克力帶入優雅而細緻的茶香，是喝茶也是品嚐巧克力。



杏仁榛果 Praliné noisette

杏仁和榛果製成的巧克力內餡，帶有細緻的脆粒，為經典的巧克力風味。



柚子榛果 Noisette Yuzu

清新的柚香遇上渾厚的榛果，意想不到的美好滋味。



荔枝 Litchi

將甜美的荔枝香氣溶入微苦的巧克力中，濃郁而迷人。



覆盆子 Framboise

充滿莓果味的64%巧克力拌入覆盆子果泥，每一口都嚐到覆盆子的風味。



瓜納拉 Guanaja

70%的黑巧克力與40%的牛奶巧克力調和，苦甜中帶點焦糖風味。



蘭姆酒 Jivara

將蘭姆酒的香甜包覆在牛奶巧克力裡，一口咬下就能散發出微醺的香氣，一款屬於大人味的巧克力。



阿拉瓜尼櫻桃 Araguanni

微苦巧克力中加入甜美的櫻桃白蘭地，甜蜜微醺帶著淡淡苦澀。



四果 4 Fruits

厄瓜多爾產的苦甜適中巧克力，搭配榛果、杏仁、開心果、橘條。



橘片 Tranche d'Orange

蜜漬橘片披覆55%厄瓜多爾巧克力，豐富的口感是款成熟的甜點。



橘條 Orangette

橘條長時間熬煮，批覆苦甜適中的55%厄瓜多爾巧克力，與熱牛奶絕配。



玫瑰花園

Carré de Chocolat Blanc
選用法國WEISS白巧克力結合西班牙的玫瑰花瓣糖與碎粒，清爽不甜膩的絕佳風味。



奇幻城市

Carré de Chocolat Noir
特選法國WEISS70%庫美樂黑巧克力，搭配沙巴東橘條的酸甜，表層鋪上西西里杏仁與開心果粒增添風味層次。

◆ 實際口味及花色，依實體門市展示為主。



Pâte de fruits
Calisson
Guimauve

◆ ● ■ boîte à bijoux

水果軟糖 | 艾克斯糖果 | 棉花糖

-  青蘋果
Pomme verte
-  番石榴
Goyave
-  芒果百香
Mangue et Fruit de la Passion
-  香蕉百香
Banane et Fruit de la Passion
-  白蜜桃
Pêche
-  綜合柑橘
Agrumes
-  玫瑰荔枝
Rose Litchis
-  覆盆子
Framboise

Pâte de fruits | Calisson | Guimauve

-  無花果
Figs
-  紅桃
Pêche de Vigne
-  森林莓果
Fruits des bois
-  艾克斯糖
原味杏仁Nature | 開心果Pistache
-  百香果棉花糖
Guimauve au Fruit de la Passion
-  玫瑰荔枝棉花糖
Guimauve Rose Litchis
-  紅櫻桃棉花糖
Guimauve Cerise Noire
-  覆盆子巧克力棉花糖
Guimauve Framboise Chocolat

■ 實際口味及花色，依實體門市展示為主。

珠寶盒法式點心坊
◆ ● ■ boîte à bijoux

師大麗水店
捷運東門站 02-3322-2461
台北市大安區麗水街33巷19號之1

遠企安和店
捷運六張犁站 02-2739-6777
台北市大安區安和路二段209巷10號

信義穀倉店
捷運世貿站 02-2720-4555
台北市信義區莊敬路239巷1弄1號1樓

若遇節慶及國定假日，請以臉書專頁公告為主。

website



facebook



instagram

