



## LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

Tout un monde de douceur, à nous faire craquer et fondre à la fois, nous rafraîchir et nous réchauffer. Pour réaliser ses pralines, ses chocolats en tablettes ou en gros morceaux de chocolat brut « à casser », son vaste choix de glaces et de sorbets, son chocolat chaud, Karine Carvalho ne travaille qu'avec des produits naturels et sans conservateurs. Artisan Chocolatier, elle nous emmène dans l'univers subtil et tellement agréable des choses faites avec passion. Il vous tarde de savourer tout ça ? Rendez-vous près de la place St-Job où, en plus du magasin, vous pourrez vous asseoir et vous adonner à la dégustation de pralines, découvrir ce qu'est un vrai chocolat chaud accompagné - soyons gourmand jusqu'au bout - d'un morceau de tarte au... devinez ! Il y a un autre « Ma Chocolatière » chaussée de Charleroi, mais là, pas de salon de dégustation. Quant aux créations de saison, pour la St Nicolas, Pâques ou encore toutes pièces personnalisées, et même des logos en chocolat, n'hésitez pas à contacter à temps « votre » chocolatière. Et pour terminer, un précieux conseil : pour préserver pralines et chocolats dans les conditions idéales, privilégiez un endroit sec, frais, à l'abri de l'air, de la lumière et à une température de 12 ou 13°. Bon à savoir.

**Ma Chocolatière**

**Avenue J & P Carsoel, 7 à 1180**

**De 10h30 à 18h tous les jours sauf samedi et dimanche**

**Chaussée de Charleroi, 63 à 1060 – 02/537 25 75**

**De 11h à 19h, le samedi de 10h30 à 18h30.**

**Fermé dimanche et lundi. [www.machocolatiere.be](http://www.machocolatiere.be)**