

CRÈME AU BEURRE • BOTERCRÈME • BUTTERCREAM • BUTTERCREME

MANON CAFÉ

Crème au beurre au café praliné et noisette entière
Koffievoombotercreme, praliné en een hele hazelnoot

MANON

Crème au beurre au café et praliné
Koffievoombotercreme en praliné

LINGOT CAFÉ

Crème au beurre au café et praliné
Koffievoombotercreme en praliné

LINGOT VANILLE

Crème au beurre saveur vanille et praliné
Roombotercreme met vanillesmaak en praliné

EVE VANILLE

Crème au beurre saveur vanille
Roombotercreme met vanillesmaak

EVE BANANE

Crème au beurre saveur banane
Roombotercreme met bananensmaak

MYSTÈRE

Crème au beurre saveur pistache
Roombotercreme met pistachensmaak

DÉSIRÉE

Crème au beurre à l'ananas
Roombotercreme met ananas

IRRÉSISTIBLE

Crème au beurre à la fraise et rhubarbe, avec une pointe de miel d'acacia et chocolat blanc

Roombotercreme met aardbeien, rabarber en een vleugje acacia-honing en witte chocolade

GANACHE

DRESSÉ NOISETTE

Ganache au chocolat au lait avec une noisette entière
Ganache van melkchocolade met een hele hazelnoot

DUETTO FRAISE & BALSAMIQUE

Ganache au chocolat noir et à la fraise avec une pointe de vinaigre balsamique
Ganache van pure chocolade met aardbei en een vleugje balsamico azijn

DUETTO NOUGAT & SÉSAME

Ganache au chocolat au lait, à la crème de nougat et aux graines de sésame
Ganache van melkchocolade met nougatcrème en sesamzaadjes

DUETTO YUZU & FRUIT DU DRAGON

Ganache au chocolat noir au Yuzu (agrumes japonais) et au Fruit du Dragon (ou pitaya)
Ganache van pure chocolade met Yuzu (Japanse citrusvrucht) en Drakenfruit (of pitaja)

FLORANGER

Ganache au chocolat noir saveur fleur d'orange
Ganache van pure chocolade met oranjebloemensmaak

NOIR DE NOIR

Ganache au chocolat noir intense
Ganache van intense pure chocolade

AVELANNE

Ganache classique au chocolat au lait
Ganache van melkchocolade

PALET 72%

Ganache au chocolat noir pure origine 72% cacao
Ganache van pure originechocolade 72% cacao

GANACHE

Ganache au chocolat au lait classique
Klassieke ganache van melkchocolade

MERVEILLEUX

Ganache au chocolat au lait au café
Ganache van melkchocolade met koffie

GANACHE

ANTOINETTE

Ganache au chocolat au lait saveur vanille
Ganache van melkchocolade met vanillesmaak

PETIT COEUR FRAMBOISE

Chocolat blanc et framboise, ganache à la framboise
Witte chocolade en framboos, framboezenganache

TOSCA

Ganache de chocolat noir intense au rhum
Ganache van intense pure chocolade met rum

EXPLORATION FLEUR DE SUREAU

Ganache au chocolat noir à la fleur de sureau
Ganache van pure chocolade en vlierbloesem

EXPLORATION PIMENT D'ESPELETTE

Ganache au chocolat noir au Piment d'Espelette (piment au piquant modéré)
Ganache van pure chocolade en Piment d'Espelette (een licht pikant peperij)

EXPLORATION MASTIHA

Ganache au chocolat noir à la Mastiha (résine aromatique de l'île de Chios)
Ganache van pure chocolade en Mastiha (een aromatische hars van het eiland Chios)

CRÈME CONFISEUR

I LOVE YOU

Crème confiseur saveur citron
Crème confiseur met citroensmaak

DÉLICE

Crème confiseur à la noix de coco
Crème confiseur met kokosnoot

PETIT COEUR VANILLE

Crème confiseur saveur vanille
Crème confiseur met vanillesmaak

FOREVER CAFÉ

Chocolat au lait, crème confiseur au café
Melkchocolade, crème confiseur met koffie

CARAMEL • KARAMEL • CARAMEL • KARAMEL

ALEXANDRE LE GRAND

Crème de caramel
Karamelcrème

ALEXANDRE LE GRAND ORANGE

Crème de caramel aux oranges et à l'orange légèrement acidulée
Karamelcrème met stukjes licht gekonfite sinaasappel

BRETAGNE

Crème de caramel au sel de Guérande
Karamelcrème met zeezout uit Guérande (Bretagne)

BERGAMOTE

Crème de caramel saveur bergamote
Karamelcrème met bergamotensmaak

PRALINÉ • NOUGAT

GIANDUJA

Praliné
Praliné

GIANTINA

Praliné aux tranches de feuilletine
Praliné met stukjes feuilletine

GIAMANDA

Praliné aux éclats d'amandes
Praliné met stukjes amandel

NOISETTE MASQUÉE

Praliné avec une noisette entière
Praliné met een hele hazelnoot

BÛCHE

Praliné tendre
Zachte praliné

CASALÉO

Praliné au riz soufflé
Praliné met gepuffte rijst

PRALINÉ • NOUGAT

CARRÉ CROQUANT

Praliné au riz soufflé
Praliné met gepuffte rijst

FOREVER PRALINÉ

Chocolat blanc, praliné
Witte chocolade, praliné

MOSAÏQUE CRANBERRIES

Praliné vanille et framboise
Bitter, knapperige praliné met stukjes rood cranberry

MOSAÏQUE FEUILLETINE

Praliné (croquant) aux tranches de feuilletine
Knapperige praliné met stukjes feuilletine

MOSAÏQUE SPÉCULOS

Praliné (croquant) aux biscuits de spéculoos
Knapperige praliné met speculoos

MARRON NOISETTES

Praliné (caramel) au café aux noisettes (caramélisées)
Praliné (caramel) met gekonfite hazelnoot

MARRON CAFÉ

Praliné (caramel) au café
Praliné met koffiemmaak

LOUISE

Praliné (caramel) au café
Praliné met koffiemmaak

LOUISE NOISETTES

Praliné (caramel) au café aux noisettes (caramélisées)
Praliné met koffiemmaak en gekonfite hazelnoot

FRUITS DE MER

Praliné (caramel) au café
Praliné met koffiemmaak

TRUFFES - TRUFFELS - TRUFFLES - TRÜFFEL

CLASSIQUE

Ganache aux chocolats noir et lait

Ganache with dark and milk chocolate

Ganache van pure en melkchocolade

Ganache mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade

NOIRE

Ganache au chocolat noir et chocolat 85%

Ganache with dark and 85% chocolate

Ganache van pure en 85% chocolade

Ganache aus reiner und 85%iger Zartbitterschokolade

SPECULOOS

Ganache au chocolat au lait aux brisures de speculoos

Milk chocolate ganache with crumbs of spiced biscuit

Ganache van melkchocolade met stukjes speculaas

Ganache aus Vollmilchschokolade mit Spekulatiusstückchen

MARC DE CHAMPAGNE

Ganache aux chocolats blanc et lait au Marc de Champagne

White and milk chocolate ganache with Marc de Champagne

Ganache van witte en melkchocolade met Marc de Champagne

Ganache aus weißer und Vollmilchschokolade mit Marc de Champagne

COUPES

LAIT D'AMANDE

Ganache au lait d'amande, pâte d'amandes et chocolat blanc

Almond milk ganache, marzipan and white chocolate

Ganache met amandelmelk, marsepein en witte chocolade

Ganache mit Mandelmilch, Marzipan und weißer Schokolade

LAIT DE COCO

Ganache au chocolat blanc au lait de coco

White chocolate ganache with coconut milk

Ganache van witte chocolade en kokosmelk

Ganache mit weißer Schokolade und Kokosmilch

CITRON

Crème confiseur au citron, décorée de brésilienne

Lemon crème confiseur, topped with caramelised hazelnuts

Crème confiseur van citroen, versierd met gekarameliseerde stukjes hazelnoot

Crème Confiseur mit Zitrone, dekoriert mit karamelisierten Haselnussstückchen

TIRAMISU

Praliné au speculoos et ganache sauté Tiramisu et Amaretto

Praliné with spicy biscuit, Tiramisu and Amaretto-flavoured ganache

Praliné met speculaas en ganache met Tiramisu- en Amaretto-smaak

Spekulatius-Nougat und Ganache mit Tiramisu- und Amaretto-geschmack

PRALINÉ CROQUANT

Praliné au lait sur un fond de brésilienne

Milk praliné on a layer of caramelised hazelnuts

Melkpraliné op een laagje van gekarameliseerde hazelnooten

Milchnougat mit karamelisierten Haselnüssen

PERLES - PARELS - PEARLS - PERLEN

FINE ORANGE

Crème au chocolat et au praliné, saveur Fine Orange

Chocolate cream and praliné, Fine Orange flavour

Chocolade crème en praliné, Fine Orange-smaak

Schokoladencreme und Nougat, Feiner Orangengeschmack

FRAMBOISE

Ganache à la framboise

Raspberry ganache

Framboisenganache

Himbeerganache

PISTACHE

Crème au chocolat blanc, saveur pistache

Cream with white chocolate, pistachio flavour

Crème van witte chocolade, pistachesmaak

Cremerfüllung aus weißer Schokolade, Pistaziengeschmack

COCO

Crème au chocolat blanc, saveur coco

Cream with white chocolate, coconut flavour

Crème van witte chocolade, kokosmaak

Cremerfüllung aus weißer Schokolade, Kokosgeschmack

COLLECTION N°100

SUMATRA

Ganache au chocolat noir à l'arôme de café Robusta, décorée d'éclats de cranberries

Dark chocolate ganache with Robusta coffee flavour, decorated with pieces of cranberry

Ganache van pure chocolade met Robustakoffiesmaak, versierd met stukjes veenbes

Ganache aus Zartbitterschokolade mit Robusta-Kaffeeschmack, dekoriert mit Cranberry-Stückchen

MEXICO

Ganache au chocolat noir d'origine du Mexique décorée d'éclats de fève de cacao

Dark Mexican origin chocolate ganache, decorated with crunchy cocoa nibs

Ganache van pure originechocolade uit Mexico, versierd met stukjes cacaoboon

Zartbitterganache mit Schokolade aus Mexiko, dekoriert mit Kakaobohnenstückchen

EGINA

Crème au beurre à la pistache décorée de brisures de pistache

Buttercream with pistachio, decorated with pieces of pistachio

Botercrème van pistache, versierd met stukjes pistachenoten

Buttercreme mit Pistazien, dekoriert mit Pistaziensplitter

AMANDA

Praliné tendre décoré de brisures d'amandes

Tender praliné decorated with pieces of almond

Smeuige praliné, versierd met amandelstukjes

Zarte Nougatfüllung, dekoriert mit Mandelstückchen

LIQUEUR - LIKEUR - LIQUOR - LIKÖR

CERISE

Chocolat noir, cerise gélifiée entière à la crème liqueur

Dark chocolate, whole Morello cherry with liquor cream

Pure chocolade, hele Morello kers in likeurcrème

Zartbitterschokolade, ganze Sauerkirsche in Likörcreme

CERISETTE

Cerise à queue et à noyau, dans une crème liqueur

Cherry with stalk and pit in liquor cream

Kers met steel en pit in likeurcrème

Kirsche mit Stiel und Kern, Likörcreme

FEUILLE VANILLE

Crème confiseur saveur vanille

Vanilla flavoured crème confiseur

Crème confiseur met vanillesmaak

Crème Confiseur Vanilleschmack

ADVOCAAT

Chocolat noir, crème confiseur saveur advocaat

Dark chocolate, advocaat flavoured crème confiseur

Pure chocolade, crème confiseur met advocaatsmaak

Zartbitterschokolade, Crème Confiseur mit Eierlikör geschmack

LIQUEURS PURES

Cointreau, Poire Williams, Whisky, Curaçao, Amaretto, Limoncello, St James Rhum, Gin

Chocolat noir, liqueur

Dark chocolate, liquor

Pure chocolade, likeur

Zartbitterschokolade, Likör

PÂTES D'AMANDES - MARSEPEIN - MARZIPAN

AMANDE MASSEPAIN

Pâte d'amandes pure couronnée d'une amande

Pure marzipan topped with an almond

Pure marsepein, versierd met een amandel

Reines Marzipan mit Mandel

BÛCHE PISTACHE

Pâte d'amandes saveur pistache

Pistachio flavoured marzipan

Marsepein met pistachesmaak

Marzipan mit Pistaziengeschmack

TUTTI FRUTTI

Pâte d'amandes aux morceaux de fruits confits: melon et orange

Marzipan with pieces of candied fruit: melon and orange

Marsepein met gekonfijt fruit: meloen en sinaasappel

Marzipan mit kandierten Früchten: Melone und Orange

FRAISE MASSEPAIN

Pâte d'amandes saveur fraise

Marzipan with strawberry flavour

Marsepein met aardbeismaak

Marzipan mit Erdbeergeschmack

CARAQUES - VOLLE CHOCOLADE - PLAIN CHOCOLATES - REINE SCHOKOLADE

FINESSE

Chocolat noir, chocolat au lait

Dark chocolate, milk chocolate

Pure chocolade, melkchocolade

Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade

NAPOLITAIN

Chocolat noir

Dark chocolate

Pure chocolade

Zartbitterschokolade

Chocolat noir aux éclats de fèves de cacao

Dark chocolate with cocoa bean nibs

Pure chocolade met stukjes cacaoboon

Zartbitterschokolade mit Kakaobohnenstückchen

Chocolat noir pure origine 72% cacao

Dark chocolate single origin 72% cocoa

Pure originechocolade, 72% cacao

Zartbitterschokolade aus 72%igem Kakao

Chocolat noir, saveur orange

Dark chocolate with a hint of orange

Pure chocolade met sinaasappelsmaak

Zartbitterschokolade mit Orangengeschmack

Chocolat au lait

Milk chocolate

Melkchocolade

Vollmilchschokolade

Chocolat au lait aux brisures de feuilletine

Milk chocolate with pieces of crunchy biscuit

Melkchocolade met stukjes feuilletine

Vollmilchschokolade mit knusprigen Waffelstückchen

Chocolat blanc

White chocolate

Witte chocolade

Weiße Schokolade

TRUFFLES - These are made from pure chocolate with buttercream, with a fine dusting of cocoa powder.

COUPES - Chocolate cups filled with ganache, praliné or confectioner's cream in a variety of flavours.

PEARLS - Round pralines, predominantly filled with refined fruit flavours.

COLLECTION N°100 - A distinguished collection of pralines inspired by coffee beans and nuts, created to mark the 100th anniversary of Leonidas.

LIQUORS - For those who see fine chocolate and an exquisite assortment of traditional liquors as the perfect match.

MARZIPAN - The best almond paste (a mixture of ground almonds and sugar), pure or flavoured, creating an unrivalled moment of indulgence.

PLAIN CHOCOLATE - 100% chocolate without any filling. Round or square. The perfect little treat with a cup of coffee.

BUTTERCREAM - Butter and sugar whipped together to make a creamy filling. This can be created in a range of flavours and colours.

GANACHE - A soft mixture of chocolate and cream that melts in your mouth.

CONFECTIONER'S CREAM - A sweet, airy filling as an alternative to buttercream.

CARAMEL - Fresh cream and caramelised sugar are combined to form a deliciously creamy filling.

PRALINÉ - A wonderful filling based on hazelnuts which are roasted, ground and caramelised to create a unique, refined flavour.



La boîte à bonheurs
Een doosje vol geluk
The blissful box

Découvrez notre large assortiment de pralines de Leonidas. Dégustez nos créations d'une qualité exceptionnelle, préparées à base de chocolat beige 100 % pur beurre de cacao et d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Goûtez à notre savoir-faire et à notre passion tout en vous laissant surprendre par l'originalité des différentes saveurs. Vous découvrirez ainsi pourquoi Leonidas est la marque de pralines préférée en Belgique et possède plus de 1.300 magasins dans le monde entier. Leonidas est également Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique. La consécration ultime de plus de 100 ans de savoir-faire incomparable.

Maak kennis met het uitgebreide assortiment pralines van Leonidas. Geniet van onze creaties van uitzonderlijke kwaliteit, gemaakt van Belgische chocolade van 100% pure cacao boter en zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Proef ons vakmanschap en onze passie en laat je verrassen door de verschillende unieke smaken. Zo ontdek je waarom Leonidas het favoriete pralinemerk in België is, wereldwijd in meer dan 1.300 winkels verkrijgbaar. Leonidas is Gebrevetteerd Hofleverancier van België. De ultieme bekroning van meer dan 100 jaar puur vakmanschap.

Discover the extensive range of pralines from Leonidas. Enjoy our exceptional creations, made from Belgian chocolate with 100% pure cocoa butter and carefully selected ingredients. Taste our know-how, savour our passion and explore our variety of unique flavours. Discover why Leonidas is the preferred chocolates brand in Belgium, available at more than 1.300 stores throughout the world. Leonidas is the Warrant Holder of the Court of Belgium, the ultimate accolade for more than 100 years of pure craftsmanship.

Entdecken Sie das umfangreiche Pralinenassortiment von Leonidas. Genießen Sie unsere hochwertigen Kreationen, hergestellt aus belgischer Schokolade mit 100 % reiner Kakaobutter und sorgfältig ausgewählten Zutaten. Lassen Sie sich verführen von unserer Handwerkskunst und Leidenschaft für Schokolade und unseren einzigartigen Geschmacksvarianten. Tauchen Sie in die Welt von Leonidas ein, die beliebteste Pralinemarke in Belgien. Erhältlich in mehr als 1300 Verkaufsstellen weltweit. Leonidas ist Offizieller Lieferant des Belgischen Hofes – die ultimative Krönung für mehr als 100 Jahre pure Handwerkskunst.

- TRUFFES - TRUFFELS - TRUFFLES - TRÜFFEL
- COUPES
- PERLES - PARELS - PEARLS - PERLEN
- COLLECTION N°100
- LIQUEUR - LIKEUR - LIQUOR - LIKÖR
- PÂTES D'AMANDES - MARSEPEIN - MARZIPAN
- CARAQUES - VOLLE CHOCOLADE - PLAIN CHOCOLATES - REINE SCHOKOLADE
- CRÈME AU BEURRE - BUTTERCREAM - BUTTERCREAM - BUTTERCREAM
- GANACHE
- CRÈME CONFISEUR
- CARAMEL - KAREMEL - CARAMEL - KAREMELL
- PRALINÉ - NOUGAT

Gebrevetteerd Hofleverancier van België.
Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique.
Warrant Holder of the Court of Belgium.
Offizieller Lieferant des Belgischen Hofes.



LEONIDAS nv/la
41-43 Bd Jules Graindoraan, 1070 Brussels - Belgium
www.leonidas.com