



**Intense**

Ganache chocolat noir 99%



**Un grain...**

Ganache chocolat noir & café



**Koschi**

Ganache chocolat noir & purée de yuzu



**Tonka teck**

Ganache chocolat noir & infusion fève tonka



**Cassietier**

Ganache chocolat noir & purée de cassis



**Pimprenelle**

Ganache chocolat noir épices



**Ginger love**

Ganache chocolat noir & gingembre frais



**Buisson rouge**

Ganache chocolat noir & infusion Rooibos (thé rouge)



**Le provence**

Ganache chocolat noir pâte d'amande 50%



**Abra'carambar\***

Ganache lait et noir & carambar



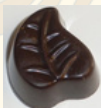
**Zest\***

Ganache lait et noir & citron



**Elixir orange**

Ganache chocolat noir Cointreau



**Douceur verte\***

Ganache blanche & pâte pure pistache



**Orchidée\***

Ganache blanche & gousse de vanille



**Or rouge**

Ganache blanche infusion safran



**105 degrés**

Caramel mou nature



**Du jardin**

Ganache blanche infusion menthe & ganache El Jardin



**Saveur du Piémont\***

Gianduja pure noisettes



**Saveur d'éclats\***

Praliné amandes, noisettes et grué de cacao



**Saveur soufflée\***

Praliné amandes, noisettes et riz soufflé



**Saveur traditionnelle**

Praliné éclats d'amandes et noisettes



*La gourmandise... à moins d'un mètre.*

*Du Chocolat à la Pâtisserie*  
Tralen SWEET  
Cuisine Chocolaterie



## Du chocolat à la Pâtisserie

19 rue Louis Moron 49320 Brissac-Quincé  
02 41 78 22 56 - 06 42 22 12 60 -  
contact@patisseriecollectif.fr



## Ingrédients

Chocolat noir 60 %, chocolat lait 35 %,  
chocolat blanc, chocolat au café, rooibos (thé rouge),  
gianduja, praliné amandes / noisettes, praliné gros grain,  
beurre frais, beurre de cacao, crème, sorbitol, glucose, sucre inverti,  
combiér 60°, pastis (5g), anis, gingembre, yuzu, menthe fraîche,  
purée de cassis, pâte d'amande, pâte de pistache, pistil de safran, carambar (caramel),  
fève de tonka, gousse de vanille, riz soufflé, grué de cacao, lécithine de colza

*Présence possible de gluten.  
Les mentions en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.*

A consommer dans les 20 jours  
suivant l'achat.

Tous nos chocolats sont garantis pur beurre  
de cacao, sans conservateurs ni additifs.

Ne pas les conserver au réfrigérateur mais dans un  
endroit frais et sec, telle une cave à vin.

Déguster les chocolats à 20° pour mieux apprécier l'amertume noble du chocolat noir  
et la douceur du chocolat au lait.