

* Ces bonbons existent en enrobage noir ou lait *



Elixir orange
Ganache chocolat noir
au Cointreau



Un grain...
Ganache chocolat
noir et café



Koshi
Ganache chocolat noir
et purée de yuzu



Tonka teck
Ganache chocolat noir
et infusion fève tonka



Cassettier
Ganache chocolat noir
et purée de cassis



Praliné Sésame
Praliné amandes
noisettes, sésame



Ginger Love
Ganache chocolat
noir et pâte de fruits
exotiques



Buisson rouge
Ganache chocolat
noir et infusion
rooibos (thé rouge)



Le provence
Ganache chocolat noir
pâte d'amandes 50%



Savoir traditionnelle
Praliné amandes,
noisettes et riz soufflé



Savoir Pirouette
Praliné amandes,
noisettes et cacahuètes



Du jardin
Ganache blanche infusion
menthe & ganache
chocolat noir



Intense*
Ganache chocolat
noir 99%



Savoir d'éclats*
Praliné amandes,
noisettes et grué de cacao



Savoir soufflée*
Praliné amandes,
noisettes et riz soufflé



Savoir du piémont*
Gianduja pure noisettes



Zest *
Ganache lait et noir
& citron



Abra*carambar *
Ganache chocolat lait
et noir & carambar



Douceur verte*
Ganache blanche et
pâte pure de pistache



Orchidée
Ganache blanche
gousse de vanille



105 degrés*
Caramel mou nature



Duo passion
Ganache blanche
mangue et passion



Velours
Coeur fondant pâte à
tartiner artisanale



Blanche Framboise
Enrobage Chocolat blanc
coeur fondant framboise

* Ces bonbons existent en enrobage noir ou lait *

Ingrédients :

Chocolat noir 70 %, chocolat **lait** 35 %, chocolat blanc, café, rooibos (thé rouge), **gianduja**, **amandes**, **noisettes**, **cacahuètes**, **sésame**, **beurre frais**, beurre de cacao, **crème**, sorbitol, glucose, sucre inverti, sucre, gingembre, yuzu, menthe fraîche, purée de cassis, **pâte d'amande**, pâte de **pistache**, fruit de la passion, mangue, carambar, fève de tonka, gousse de vanille, riz soufflé, gruê de cacao, cointreau, 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.

"Du Chocolat à la Pâtisserie"

Artisan Chocolatier Pâtissier & Glacier



Frédéric Collet

19 rue Louis Moron

49320 Brissac-Quincé

02.41.78.22.56

