



Chocolats & Pâtisseries Créatives

Carte Chocolat



artisanpassionne@orange.fr

www.artisanpassionne.com

Les belles alliances



Duo pâte de pistache et praliné croustillant



Duo de confit de mandarine et ganache aux épices



Duo de praliné à l'ancienne et caramel à la fleur de sel



Ganache pure origine chocolat au lait Madagascar 33%



Ganache pure origine Pérou 65%



Ganache pure origine Venezuela 72%

Les fruités



Ganache à la pulpe de framboise



Ganache au jus de yuzu



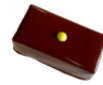
Ganache au jus de citron jaune et infusion de basilic frais



Ganache au marron



Ganache aux fruits exotiques



Ganache au jus citron vert



Praliné amande enrobage lait ou noir



praliné noisette à l'orange enrobage lait ou noir



Praliné noisette et amande enrobage lait ou noir

Les infusions



Ganache au thé jasmin



Ganache au thé aux agrumes



Ganache au café arabica d'origine Éthiopie



Ganache au thé Earl grey

Les origines

Les pralinés

les aromatiques



Ganache à la gousse de vanille de Madagascar



Ganache au caramel



Ganache parfumée au Cointreau



Ganache aux baies de Sichuan

Fait Maison - Maître Artisan

Dégustation

Nos chocolats se conservent à température ambiante entre 16 et 20° à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec et frais.

Composition

Crème, beurre, lait entier, sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **amandes, noisettes, noix de pécan, pistache**, noix de coco, purée de fruits (fruits de la passion, banane, framboise, yuzu, citron jaune, citron vert, mandarine), café d'Ethiopie, baie de sichuan, fleur de sel, thé jasmin, thé Earl Grey, thé agrumes (orange, pamplemousse, bergamote, citron), Cointreau, farine de **blé**, extrait de malt d'**orge**, glucose, cannelle, anis étoilé, fenouil, clou de girofle, stabilisants : sorbitol, dextrose, glucose, isomalt, pectine NH, acide citrique, pâte d'oranges, arôme naturel de vanille, orange, émulsifiant : lécithine de **soja**, concentré (spiruline, radis, cassis, carthame, citron et pomme) colorants : E100 (E172 nano).

Cette collection de bonbons de chocolat est susceptible d'évoluer en fonction de la créativité des chocolatiers.

59 rue Saint-Laud
49100 **ANGERS**
Tél. 02 41 87 44 39

11 rue des Fresnayes
49130 **LES PONTS DE CÉ**
Tél. 02 41 91 63 66

150 rue Nationale
49300 **CHOLET**
Tél. 02 41 58 55 40

A consommer idéalement avant le :



Relais Desserts