



*La Mélusine*

MAÎTRE ARTISAN  
Chocolatier - Pâtissier - Glacier

# CATALOGUE ENTREPRISES

Fin d'année 2025



[www.chocolaterie-la-melusine.fr](http://www.chocolaterie-la-melusine.fr)



@La Mélusine



@la.melusine



@La Mélusine





# Qui sommes-nous ?

Crée en **1979** comme second point de vente d'une institution du sud Vienne à Lusignan, pays de La fée Mélusine du nom de spécialités Mélusine, la boutique évolue en **1986** pour devenir **La Mélusine**.

Cette année là, début de l'aventure de La Mélusine avec la création du laboratoire de fabrication par **Bernard Ricolleau**, Maître artisan ancien compagnon du devoir qui posa la première pierre de l'édifice à Châtellerault.

En **1990**, créa les fameuses **spécialités maison** et reprenant certaines spécialités locales ancestrales vouées à disparaître.

Fort de son expérience et de sa transmission du savoir-faire chocolatier français La Mélusine change de mains en **2017**.

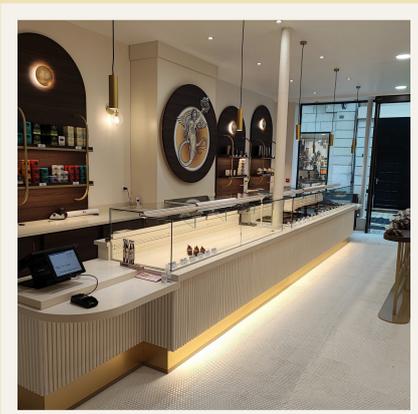
Ancien apprenti de La Mélusine et riche d'une belle expérience **Alexandre BURGALT** incarne la deuxième génération de **Maître Artisan**. Son savoir-faire, ses spécialités maison renforcent et renouvellent l'identité de cette institution locale.

**2023** : nouvelle année historique pour La Mélusine avec le développement de la nouvelle boutique et son salon de thé.

En **2024** la création d'ateliers de pâtisserie dans l'ancienne boutique où l'histoire de La Mélusine démarra comme un clin d'œil gourmand à l'histoire.

Chaque jour, nos équipes œuvrent à **perpétuer** l'histoire et le **savoir-faire artisanal** avec des matières premières de premier choix, de grande **qualité éthique et gustative** pour le plus grand plaisir de nos clients.

Cette exigence a valu à La Mélusine d'intégrer en 2024 le fameux Guide des croqueurs de chocolat parmi les 150 meilleurs chocolatiers français avec une tablette de bronze pour la qualité de ses produits.





# Nos paniers garnis

1



## 1) Panier découverte :

- Réserve de l'écureuil 75g
- Pâte à tartiner 30g
- Ballotin de 4 chocolats
- Pâtes de fruits 50g
- Cacahuètes caramélisées 75g

2



## 2) Coffret à partager :

- Bouteille 37.5Cl
- Pâte à tartiner 225g
- Crottes de bique 200g

3



## 3) Sac gourmandises :

- Crottes de bique 100g
- Grêlons de la Vienne 100g
- Broyé du Poitou
- Confiture de Noël 225g
- Sablés apéritif 80g

5



## 5) Coffret Magie des fêtes :

- Orangettes 130g
- Pâtes de fruits 140g
- Grêlons de la Vienne 100g
- Pâte à tartiner 225g
- Noisettes caramélisées 150g
- Sablés parmesan 80g

4



## 4) Coffret élégance :

- Ecrin 13 pièces
- Pâtes de fruits 140g
- 2 sablés apéritif 80g
- Thé de Noël 30g
- Crottes de bique 100g



# Nos coffrets chocolats



Coffret 13 pièces 120g  
15.10€



Coffret 26 pièces 240g  
26.70€



Coffret 36 pièces 350g  
36.20€



Coffret 48 pièces 465g  
47.50€



Coffret 75 pièces 705g  
76.50€

Les coffrets de chocolats assortis de La Mélusine allient tradition et originalité à travers ganaches, pralinés, liqueurs et pâtes d'amandes, présentés dans un écrin unique, éco-conçu en France à partir de résidus de cabosses et de fèves de cacao.



# Nos spécialités

Que serait La Mélusine sans ses spécialités maison ?



Crottes de bique 100g  
5.95€  
Crottes de bique 200g  
11.95€



Grêlons de la Vienne 100g  
5.95€  
Grêlons de la Vienne 200g  
11.95€



Romanes poitevines 100g  
5.95€  
Romanes poitevines 200g  
11.95€



Le P'tit broyé 6 pièces  
(chocolat noir ou lait)  
8.65€



# Nos gourmandises



Les tartinables 225g -  
6.50€  
(Chocolat, caramel,  
praliné, cacahuète)



Oursons guimauve  
6 pièces 5.70€  
12 pièces 9.90€

Orangettes et  
Citronnettes 130g  
10.20€



Les pâtes de fruits  
140g 5.75€  
200g 7.90€



**LA GOURMANDISE  
N'EST PAS UN  
VILAIN DÉFAUT,  
SURTOUT AVEC DES  
PRODUITS DE  
QUALITÉ !**



# Conditions

## CONDITIONS DE COMMANDE

Toute demande ou commande sera soumise à un devis préalable qui devra être signé pour validation de commande avec acompte de 30%.

Toute commande devra être validée avant le  
**1er novembre 2025**  
afin de permettre une bonne gestion des approvisionnements, des matières premières et emballages.

## CONDITIONS DE VENTE

L'ensemble de tarifs est indiqué en montant hors taxes remises incluses.

Les prix indiqués sont les prix de ventes définitifs. Les livraisons seront effectuées sans frais supplémentaires. Toute modification de commande ne pourra être prise en compte une fois le devis validé.

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS,  
MERCİ DE NOUS CONTACTER SUR L'ADRESSE MAIL SUIVANTE

**[boutique@chocolaterie-la-melusine.fr](mailto:boutique@chocolaterie-la-melusine.fr)**

OU SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



**@La Mélusine**



**@la.melusine**



# Composition des produits

- Les crottes de biques : Noisettes entières, chocolat au lait 35%, chocolat noir 70%, sucre, cacao en poudre, beurre
- Les grêlons de la Vienne : Amandes entières, chocolat au lait 35%, chocolat noir 70% sucre, sucre glace, beurre.
- Les romanes poitevines : sucre, poudre d'amandes, orange confite, sirop de glucose, beurre de cacao, grand Marnier, chocolat de couverture 70%.
- P'tit broyé : Amandes, noisettes, chocolat au lait 39%, chocolat noir 62%, chocolat noir 70%, farine, œufs, sucre, beurre aop charentes-poitou, sel, extrait de vanille en grains.
- Oursons guimauve : Sucre, sucre inverti, chocolat noir 70%, vanille en gousse, extrait naturel de vanille en grains, gélatine bovine.
- Tartinable chocolat : Crème 35%, noisettes et huile de noisettes, sucre, chocolat au lait 39%, chocolat noir 70%, chocolat noir 62%, sirop de glucose.
- Tartinable praliné : Amandes, noisettes, chocolat lait 39%, sucre.
- Tartinable caramel : Crème 35%, sucre, beurre, fleur de sel
- Orangettes : Oranges confites, chocolat de couverture noir 70%
- Citronnettes : Citrons confits, chocolat de couverture lait 39%
- Pâtes fruits : Pulpes de fruits, fruits, sucre, pectine, acide citrique
- Cacahuètes caramélisées : Cacahuètes, sucre, beurre, fleur de sel.
- Galettes broyé : Farine, beurre aop charentes-poitou, sucre, œufs, vanille, sel.
- Coffrets de chocolat: Assortiments de chocolats : crème, beurre, chocolat noir, chocolat au lait, purée de fruits, thé, café, amandes, noisettes, cacahouètes, sucre, sucre inverti, sirop de glucose, fleur de sel, feuilletine.
- Broyé du Poitou : Farine, beurre, sucre, sel, œufs, levure chimique, vanille.

POUR TOUTE DEMANDE CONCERNANT DES ÉVENTUELLES ALLERGIES, NOTRE ÉQUIPE EST EN CAPACITÉ DE POUVOIR VOUS RENSEIGNER AVEC PRÉCISION.



# Bon de commande

Nom de l'entreprise :

Date de livraison  
souhaitée :

Adresse mail :

Téléphone :

Produits	Prix	Quantité	Prix total
Panier découverte	15.30€		
Coffret à partager	26.46€		
Sac gourmandises	32.03€		
Coffret élégances	43.10€		
Coffret magie des fêtes	47.28€		
Coffret 13 pièces (120g)	15.10€		
Coffret 26 pièces (240g)	26.70€		
Coffret 36 pièces (350g)	36.20€		
Coffret 48 pièces (465g)	47.50€		
Coffret 75 pièces (705g)	76.50€		

<b>Produits</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix total</b>
<b>Crotes de bique 100g</b>	<b>5.95€</b>		
<b>Crotes de bique 200g</b>	<b>11.95€</b>		
<b>Grêlons de la Vienne 100g</b>	<b>5.95€</b>		
<b>Grêlons de la Vienne 200g</b>	<b>11.95€</b>		
<b>Romanes poitevines 100g</b>	<b>5.25€</b>		
<b>Romanes poitevines 200g</b>	<b>10.50€</b>		
<b>Le P'tit broyé 6 pièces (chocolat noir)</b>	<b>8.65€</b>		
<b>Le P'tit broyé 6 pièces (chocolat lait)</b>	<b>8.65€</b>		
<b>Oursons guimauve 6 pièces</b>	<b>6.00€</b>		
<b>Oursons guimauve 12 pièces</b>	<b>10.45€</b>		
<b>Tartinable 225g chocolat</b>	<b>6.50€</b>		
<b>Tartinable 225g caramel</b>	<b>6.50€</b>		
<b>Tartinable 225g praliné</b>	<b>6.50€</b>		
<b>Tartinable 225g cacahuète</b>	<b>6.50€</b>		
<b>Orangettes 130g</b>	<b>10.20€</b>		
<b>Citronnettes 130g</b>	<b>10.20€</b>		
<b>Les pâtes de fruits 140g</b>	<b>5.75€</b>		
<b>Les pâtes de fruits 200g</b>	<b>7.90€</b>		



# Nous contacter

## Téléphone :



05.49.23.08.24

## Mail :



boutique@chocolaterie-la-melusine.fr

## Adresse :



97, rue Bourbon  
86100, Châtelleraut

## Boutique en ligne :



[www.chocolaterie-la-melusine.fr](http://www.chocolaterie-la-melusine.fr)

## Réseaux sociaux :



@La Mélusine



@la.melusine



@La Mélusine

Pour toutes demandes s'adresser à  
Mme BURGAULT Sandrine

Merci !

Chères clientes, chers clients,  
Toute l'équipe de La Mélusine vous remercie pour  
votre fidélité et la confiance que vous nous accordez  
chaque année.

Grâce à vous, nous pouvons continuer à partager  
notre passion du chocolat, de la pâtisserie et des  
douceurs qui accompagnent vos plus beaux moments.

En cette fin d'année, nous vous adressons nos vœux  
les plus chaleureux :

Que ces fêtes soient remplies de gourmandise, de  
convivialité et de joie partagée.

Que la nouvelle année vous apporte bonheur, santé et  
réussite.

Nous avons hâte de vous retrouver en 2026 pour de  
nouvelles créations sucrées et des instants encore  
plus savoureux.



*La Mélusine*

MAÎTRE ARTISAN  
Chocolatier - Pâtissier - Glacier

**BONNES  
FÊTES!**