

### LE MOT DE CHEF

Comme chaque fin d'année, La Mélusine vous propose ses produits en collaboration avec votre association dans un partenariat gagnant-gagnant et local qui permet à votre association de financer d'éventuels projets et par la même occasion de soutenir l'artisanat local.

La Mélusine forte de son savoir-faire artisanal et de sa volonté de toujours vous proposer des produits de grande qualité, fabriqués avec des matières premières nobles et qualitatives pour le plus grand plaisir gourmand de tous.

Des recettes pensées, travaillées dans le souci d'une alimentation moins riche en sucre et d'une grande qualité gustative afin de transmettre à tous le goût des bonnes choses.

En tant que Maître Artisan, la Mélusine cultive et fait perdurer la tradition chocolatière à la française. Fabriqués dans notre laboratoire de Châtellerault les produits de La Mélusine font vivre ou revivre de délicieux moments de gourmandise.

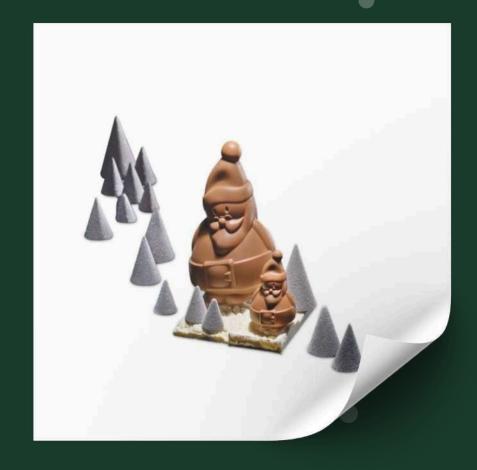








## LES SUJETS DE NOËL



PÈRE NOËL 7 - 14 CM



**SAPIN 7 - 14 CM** 



BOULES DE NOËL



BONHOMME DE
NIEGE
14 CM



FRITURES DE NOËL (135G)



Tous les personnages en chocolat sont garnis de gourmandises.

Photos non contractuelles.



### LES COFFRETS DE CHOCOLATS



**COFFRET DE 13 PIÈCES (120G)** 

COFFRET DE 26 PIÈCES (240G)

COFFRET DE 36 PIÈCES (350G)

COFFRET DE 48 PIÈCES (465G)

COFFRET DE 75 PIÈCES (705G)

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.



# LES ENFANTS ADORENT



LES OURSONS GUIMAUVE

6 PIÈCES 12 PIÈCES







LES TARTINABLES
(CHOCOLAT, PRALINÉ,
CARAMEL, CACAHUÈTES)

RÉSERVE DE L'ÉCUREUIL
(250G)





### SPÉCIALITÉS MAISON



LE P'TIT BROYÉ

(CHOCOLAT NOIR, LAIT)



LES CROTTES DE BIQUE (100G, 200G)



LES GRÊLONS DE LA VIENNE (100G, 200G)



LES ROMANES POITEVINES
(100G, 200G)





### PLAISIR DE NOËL



LE PAIN D'ÉPICES



SABLÉS DE NOËL

(150G)





LE PANETTONE







### COMPOSITION DES PRODUITS

\*Sujets de Noël : Chocolat noir 62% minimum, pâte de cacao, beurre de cacao, sucre lécithine de tournesol, traces éventuelles de **protéines de lait**.

\*Sujets de Noël : Chocolat au lait 39% minimum, beurre de cacao, sucre, pâte de cacao, **poudre**de lait, lécithine de tournesol et soja

\*Sujets de Noël: Chocolat blanc 33% minimum, beurre de cacao, sucre,

poudre de lait, lécithine de tournesol et soja

\*Garniture des sujets de Noël : Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc, pâtes de fruits, amandes, noisettes, traces de fruits à coques autres que l'amande et la noisette.

\*Coffrets de chocolat : Amandes, noisettes, cacahuètes, graines de couges, chocolat noir, chocolat au lait, pulpe de fruits, crème 35%, beurre, sucre inverti, sirop de glucose, miel, sorbitol, café, thé.

\*Oursons guimauve : Sucre, chocolat noir 70% minimum, **chocolat au lait 35%** minimum, gélatine bovine, vanille bourbon bio de Madagascar.

\*Pâte de fruits : Pulpe de fruits, sucre, glucose en poudre, pectine, acide citrique.

\*Crottes de bique : Noisettes, chocolat noir, sucre, chocolat au lait, cacao en poudre.

\*Grêlons de la Vienne : Amandes, chocolat noir, sucre, chocolat au lait, sucre glace.

\*Pâte à tartiner chocolat : C**rème, sucre**, chocolat noir, **chocolat au lait, noisettes, huile de noisettes,** sorbitol, miel.

\*Tartinable praliné : Amandes, noisettes, sucre, chocolat au lait \*Tartinable caramel : Crème, sucre, beurre, fleur de sel.

\*P'tit Broyé : **Farine de blé**, sucre, **beurre, amandes, noisettes**, chocolat noir, **chocolat au lait,** œufs, sel, vanille liquide.

\*Panettone : Farine de blé, sel, levure, œufs, sucre, beurre, oranges confites, cédrat confit, amandes, traces possible de fruits à coques autres que l'amande.

\*Pain d'épices : F**arine de blé, farine de seigle, œufs, beurre**, miel, **lait**, sucre inverti, épices: 4 épices, anis vert, cannelle.

\*Romanes poitevines : P**oudre d'amandes**, sucre, orange confite, glucose, grand Marnier, chocolat noir, sucre glace.

\*Sablé de Noël : Farine, sucre glace, œufs, poudre d'amande, sel fin \*Réserve de l'écureuil : Amandes caramélisées, noisettes caramélisées, noix de pécan caramélisées, cacahuètes fleur de sel caramélisées, noix de cajou cranberries.

> POUR TOUTE DEMANDE CONCERNANT DES ALLERGIES N'HÉSITEZ PAS A NOUS CONTACTER

#### **CONDITIONS DE VENTE:**

Le règlement de la commande s'effectue à l'association.

La Mélusine délivrera une facture à l'association avec la remise correspondante.

La remise bénéficie à l'association.

Tout produit abimés après livraison ne sera ni repris, ni échangé, ni remboursé.



### BON DE COMMANDE

* T T	•	
T	Om	•
I N	OIII.	

\*Classe ou groupe:

\*Prénom:

\*Téléphone:

Produit	Chocolat noir	Chocolat au lait	Chocolat blanc	Prix	Quantité	Prix total
Père Noël 7cm			/	3,10€		
Père Noël 14cm			/	15,90€		
Sapin 7 cm			/	3,10€		
Sapin 14 cm			/	15,90€		
Bonhomme de neige	/	/		15,90€		
Friture de Noël 135g				10.80€		
Coffret 13 pièces	/	/	/	17,70€		
Coffret 26 pièces	/	/	/	31,30€		
Coffret 36 pièces	/	/	/	42,40€		
Coffret 48 pièces	/	/	/	55,70€		
Coffret 75 pièces	/	/	/	89,70€		
Oursons guimauve x6	/	/	/	7,80€		
Oursons guimauves x12	/	/	/	13,60€	+	
Tartinable chocolat	/	/	/	8,25€		
Tartinable caramel	/	/	/	8,25€		
Tartinable cacahuète	/	/	1	8.25€		
Tartinable praliné	/	/	1	8,25€		
Pâte de fruits 140g	/	/	1	7,25€		
Pâte de fruits 200g	1	/	1	10.00€		

<sup>\*</sup>Association:

### BON DE COMMANDE (SUITE)

Produit	Chocolat noir	Chocolat au lait	Chocolat blanc	Prix	Quantité	Prix total
Réserve de l'écureuil	/	/	/	17.50€		
Crottes de bique 100g	/	/	/	7.00€		
Crottes de bique 200g	/	/	/	13.80€		
Gêlons de la Vienne 100g	/	/	/	7.00€		
Grêlons de la Vienne 200g	/	/	/	13,80€		
Romanes poitevines 100g	/	/	/	7.00€		
Romanes poitevines 200g	/	/	/	13,80€		
Pain d'épices 360g	1	/	/	10,50€		
Panettone 500g	/	/	/	15,90€	• + •	
Sablés de Noël 150g	/	/	/	5.70€		

#### **TOTAL COMMANDE:**

Vous souhaitez participer à un atelier pâtisserie pour adultes ou pour enfants.

Consultez notre programme complet sur le site grâce au QR CODE





# MERCI À NOS PARTENAIRES & ASSOCIATIONS LOCALES

En cette période de fêtes, La Mélusine souhaite adresser ses plus sincères remerciements à l'ensemble des associations culturelles, sportives et caritatives, ainsi qu'à toutes les structures locales qui font vivre notre territoire.

Votre engagement et votre dynamisme contribuent à renforcer les liens au sein de notre communauté, et nous sommes fiers de pouvoir collaborer avec vous.

Grâce à votre confiance et votre fidélité, nous continuons à partager avec passion notre savoir-faire artisanal.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous de joyeuses fêtes de fin d'année et une nouvelle année placée sous le signe de la convivialité, de la réussite et de la gourmandise.

L'équipe de La Mélusine

#### Boutique en ligne:

www.chocolaterie-la-melusine.fr

#### Réseaux sociaux:



@La Mélusine



@la.melusine





