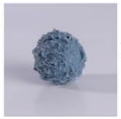
Jaune : sucre alcool de pèche, eau.

Orange : sucre, grand Marnier, eau.



Bleu : sucre, alcool de mirtylle, eau.

Rose : sucre ,alcool de framboise, eau.

Vert: sucre, chartreuse, eau.

Pétillant : noisettes, chocolat **lait**, glucose, **lactose**, conservateur: dioxyde de carbone [E290] beurre de cacao.

Marc de champagne : sucre, marc de champagne, eau.

Fine de Marne : sucre , Fine de Marne, eau .

Ratafia : sucre, ratafia, eau.

Calvados: sucre, calvados, eau.

Poire williams : sucre, alcool poire williams, eau.

Framboise : sucre ,alcool de framboise, eau.

Les nougats

Nougat traditionnel :sucre,**amandes** (30%), miel (25% des matières sucrantes), sirop de glucose, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), blanc d'**oeuf**, arôme naturel de vanille.

Nougat orange :Sucre, sirop de glucose, écorces d'oranges confites (25%)(sirop de glucose fructose, sucre, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E220), miel, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), blanc d'oeuf.

Nougat cramberry : Sucre, sirop de glucose, cranberries (25%), miel, azyme (fécule de pomme de terre, eau), blanc **d'oeuf**,arôme.

LA CHOCOLATERIE *Thibaut* - Allée Maxenu à **PIERRY** - Tél: 03.26.51.58.04

INGRÉDIENTS

Travaillant des fruits à coques,des œufs, du gluten, des arachides, de la crème contenant des produits laitiers ainsi que du chocolat avec de la lécithine de soja, ces ingrédients peuvent se retrouver dans nos recettes car il n'est pas possible de maîtriser le risque de contact fortuit .

Ingrédients enrobage et chocolat de couverture utilisés dans les recettes :
- Chocolat noir (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille).
- Chocolat lait (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, masse de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille).
-Chocolat blanc (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel vanille).

Ingrédients praliné : sucre, amandes, noisettes, chocolat au lait, beurre de cacao.

Ingrédients ganache : chocolat blanc,crème fraîche, beurre de cacao

Les décors colorés : sont effectués avec du chocolat blanc et des colorants alimentaires naturels : denrées alimentaires colorantes concentrées ; pomme carthame citron radis cassis spiruline .

Ingrédients garnitures :

Praliné nature : (Présenté soit avec une amande, soit moulé, soit bouchon rouge ou bleu)
praliné, chocolat noir ou lait.

Pâte amande : poudre **amande,** sucre glace, sirop de glucose (**sulfites**) Marc de champagne.

Pyramide : praliné, poudre **amande,** sucre glace, sirop de glucose (**sulfites**) , Marc de champagne, vermicelles (sucre , matière grasse végétale, amidon de **blé**,poudre de cacao maigre,émulsifiant : lécithine de **soja**, agent d'enrobage :gomme arabique/shellac, colorantsE120,E141,E161b).

Pétillant : noisettes, chocolat **lait**, glucose, **lactose**, conservateur: dioxyde de carbone [E290] beurre de cacao.

Noix de coco : noisettes, sucre glace, coco rapée,beurre de cacao.

Praliné noix : noix, sucre, chocolat **lait**, beurre de cacao.

Gianduja : noisettes, sucre glace, chocolat **lait**, beurre de cacao.

Royaltine : (carré fin et point rouge) praliné, royaltine (farine de **blé**, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile végétale de colza (antioxydant: alpha-tocopherol [E307]), poudre de **lait** écrémé, **beurre** concentré, arôme vanille, sel, émulsifiant: lécithine de colza [E322], extrait de malt d'**orge**, colorant: extrait de paprika [E160c])

Feuilleté : praliné, poudre **amande,** sucre glace, sirop de glucose (**sulfites**) , Marc de champagne.

Palerme : noisettes, chocolat **lait**,beurre de cacao.

Noisetine : noisettes, chocolat **lait**, beurre de cacao.

Pervenche : noisettes, chocolat **lait**, sucre glace, beurre de cacao,**amande**.

Voile noix: noix, sucre glace, chocolat **lait**, beurre de cacao.

Nougat : crème de nougat de Montélimar (**amandes**, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, albumine **d'œuf**, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), chocolat **lait** , beurre de cacao .

2 Pralinés : praliné, **noix**, sucre, chocolat **lait**, beurre de cacao. Décor :farine de **blé**, sucre, matière grasse végétale (coprah), huile végétale de colza (antioxydant: alpha-tocopherol [E307]), poudre de **lait** écrémé, **beurre** concentré, arôme vanille, sel, émulsifiant: lécithine de colza [E322], extrait de malt d'**orge**, colorant: extrait de paprika [E160c]

Citronette: citron confit (citrons, sucre, sirop de glucose).

Douceur d'automne :**noisettes**,chocolat **lait**,beurre de cacao, sucre en poudre.

Nougatine: sucre, **amandes**, glucose.

Orangette : orange confite (oranges, sucre, sirop de glucose).

Muscadine : praliné,chocolat blanc,**crème** fraîche ,beurre de cacao,glucose, chocolat lait, grand marnier,huile essentielle orange douce brésil, huile de tournesol, extrait naturel antioxydant romarin, colorant carthame.

Guimauve noix de coco :sucre, sirop de glucose (conservateur : **bisulfite** de sodium (**sulfite)**),arôme noix de coco (alcool Ethylique, substances aromatisantes naturelles, gelatine porcine, blanc **d'oeuf.**

Ganache : N'utilisant pas de conservateur chimique,ni d'arôme artificiel , l'alcool qui est utilisé à moins de 5% dans nos recettes , nous permet de parfumer ,et d'avoir une bonne conservation.

Pistache: ganache, **pistache**, arôme naturel goût **pistache**, sel, colorants:(complexes cuivrique de chlorophylles), alcool de fruits.

Vanille: ganache, préparations aromatisantes (dont extrait de vanille), substances aromatisantes naturelles.sirops de sucre inverti et de glucose, eau caramel, acidifiant E330, alcool de fruits

Orange: ganache, orange confite (oranges, sucre, sirop de glucose), grand Marnier, colorant orange carthame.

Poire: ganache, alcool de poire.

Citron: ganache, citron confit (citrons, sucre, sirop de glucose), jus de citron, alcool de fruits .

Café: cacao, **crème** fraîche, sucre, beurre de cacao, grains de café, alcool de fruits, agents d'enrobage : gomme arabique et shellac.

Framboise : ganache, alcool de framboise, colorant rouge radis .

Caramel : sucre, beurre de cacao, **crème** fraîche, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, masse de cacao, caramel en poudre (**lait** écrémé en poudre, protéines de **lait**, sucre, beurre), **lactosérum** poudre, **lactose**, émulsifiant: lécithine de **soja**, arômes : caramel et naturel de vanille, alcool de fruits.

Menthe: ganache,alcool de menthe, Menthe verte, huiles de menthe, alcool, eau, sucre, colorant vert spiruline.

Ganache marc: chocolat noir, **crème** fraîche,marc de champagne.

Grué: ganache, grué de plantation, alcool de fruits .

Marron : purée de marrons, chocolat noir, sucre, sirop de glucose, rhum,extrait de vanille.

Cerise :ganache, griotte, kirch, sucre.

Palet or :cacao,**crème** fraîche,sucre,beurre de cacao,grains de café, alcool de fruits**,** agents d'enrobage : gomme arabique et shellac.

Tonneau :chocolat noir (doré) ou chocolat lait (argent) **crème** fraîche,marc de champagne, raisin (agent d'enrobage huile de tournesol, conservateur :**anhydride sulfureux)**

Ganache nature: chocolat noir, **crème** fraîche, alcool de fruits.

Passion: ganache, fruit de passion, alcool de fruits.

Cannelle: ganache, cannelle, calvados.

Truffe : chocolat noir, **crème** fraîche,marc de champagne, cacao en poudre.

Bonbons à l'alcool

Griotte : fondant (sucre , sirop de glucose, eau) , griotte, kisch.

Framboise : fondant (sucre , sirop de glucose, eau) ,framboise, alcool de framboise.

Chardons et Bouchons

Cerise: sucre, jus de griotte, kirch, eau.

Chocolat lait : sucre, alcool de mirabelle, eau.

Blanc : sucre, alcool poire williams, eau.

Chocolat noir:sucre, marc de champagne, eau.