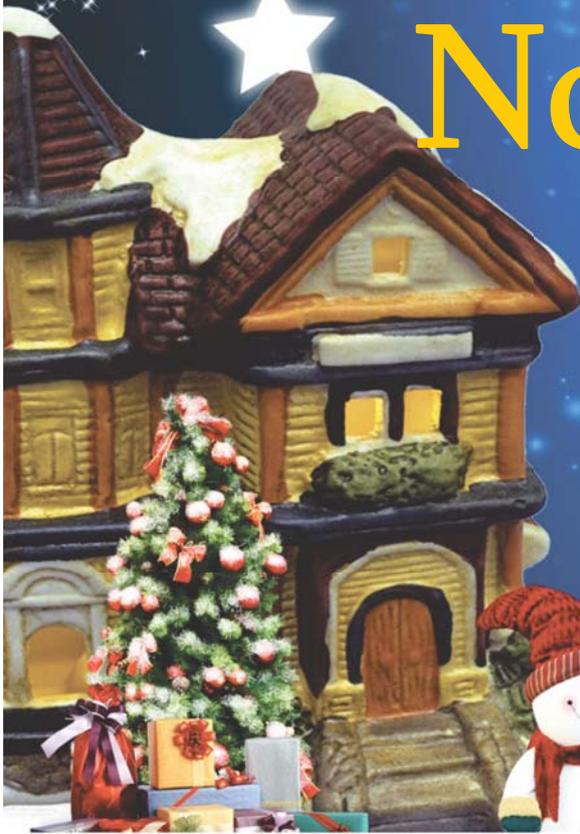




# *La Mélusine*

MAÎTRE ARTISAN  
Chocolatier - Pâtissier - Glacier

## Noël 2023





Soucieuse de la vie des associations La Mélusine vous propose une nouvelle fois ses produits pour la fin d'année au travers d'un partenariat avec votre association.

Ce partenariat permet à votre association de bénéficier d'une rente financière toujours nécessaire.

Ce partenariat fonctionne simplement grâce à la vente de nos produits dont le règlement se fait à votre association.

La Mélusine effectue une remise à l'association lors de la facturation en fonction du montant total des achats permettant ainsi une rente financière pour votre association.



Par cette opération de ventes, cela vous permet d'aider votre association mais aussi de promouvoir et de renforcer le travail artisanal local.

Pourquoi choisir La Mélusine ?

\*Le savoir-faire et la qualité du travail d'un maître artisan local.

\*La transmission du savoir-faire aux jeunes générations.

\*L'utilisation de matières premières de haute qualité.

\*Partenaire de fournisseurs de chocolat engagés et soucieux des nouveaux enjeux sociaux et environnementaux.

\*Des emballages fabriqués en France.

Maître Artisan  
Chocolatier-Pâtissier-Glacier  
CHÂTELLERAULT  
[www.chocolaterie-la-melusine.fr](http://www.chocolaterie-la-melusine.fr)



## Les Ecrins :

Ganaches, pralinés, pâte d'amandes...  
enrobés de couverture noire ou lait  
les ballotins sont incontournables pour un  
délicat moment de gourmandise !!!



## Les tartinables:

A l'heure du goûter, au petit déjeuner, sur du pain frais,  
des crêpes, de la brioche, pour les petits comme pour les grands.



## Les Moulages

Tradition oblige découvrez nos moulages de Noël en chocolat.  
Outre le Père-Noël désormais craquez pour la Mère-Noël, le sapin et  
le bonhomme de neige.

Les moulages sont garnis de petites gourmandises.



\*les photos sont des montages. Seuls les personnages seront ceux présentés.

## Les fritures de Noël.

La simplicité du plaisir. Du chocolat noir, lait ou blanc aux formes ludiques de Noël.



## Les mendiants

De petits palets de chocolats noir et lait garnis de fruits secs et de fruits confits.

## Les pâtes de fruits:

Une confiserie traditionnelle fruitée.  
Réalisées dans les règles de l'art sans arômes ajoutés.



## Les orangettes

De fines lamelles d'oranges confites enrobées de chocolat noir.



# Les Coffrets Tiroirs

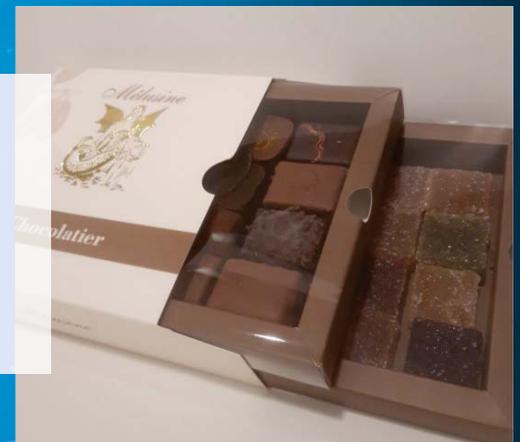


## Coffret 1 tiroir :

1 tiroir chocolat :  
assortiments de  
12 chocolats.

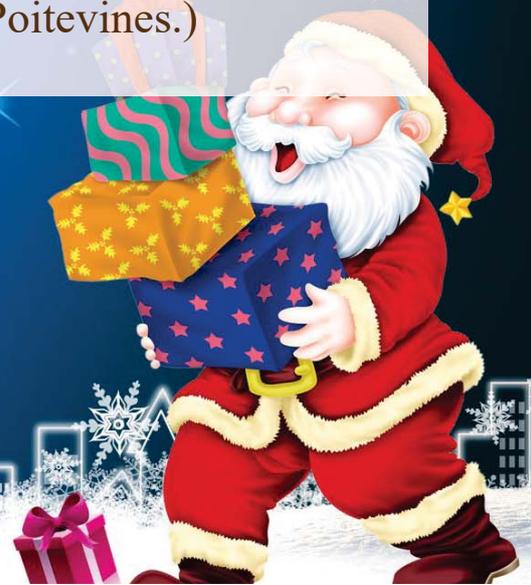
## Coffret 2 tiroirs :

- \* 1 tiroir chocolat : assortiments de 12 chocolats.
- \* 1 tiroir de pâtes de fruits maison.



## Coffret 3 tiroirs :

- \*1 tiroir chocolat : assortiments de 12 chocolats.
- \*1 tiroir : pâtes de fruits maison
- \*1 tiroir spécialités : assortiments de 4 spécialités ( Crottes de Bique, Grêlons de la Vienne, Pavés Bourbon et Romanes Poitevines.)



# Les Oursons guimauve



Ils sont adorables!  
Le petit ourson à la guimauve vanille et son enrobage  
craquant en chocolat noir et chocolat au lait.  
Vous allez succomber à son charme et son goût authentique.



# Les spécialités de La Mélusine

La renommée de La Mélusine passe par de nombreuses spécialités maison présente depuis sa création, à la fin des années 1980.

Des produits aux noms emblématiques dans la Vienne mais aussi des produits de confiserie historiques du Poitou dont La Mélusine garde le secret.

La Mélusine est également dépositaire de la marque Poitou pour ses spécialités.



Les Crottes de bique



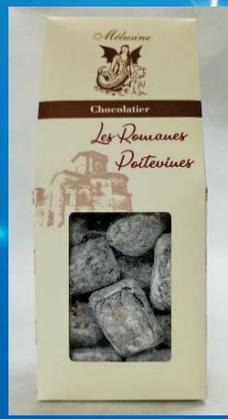
Les Grêlons de la Vienne



Les Fagots poitevins



Les Nougatines du Poitou



Les Romanes Poitevines



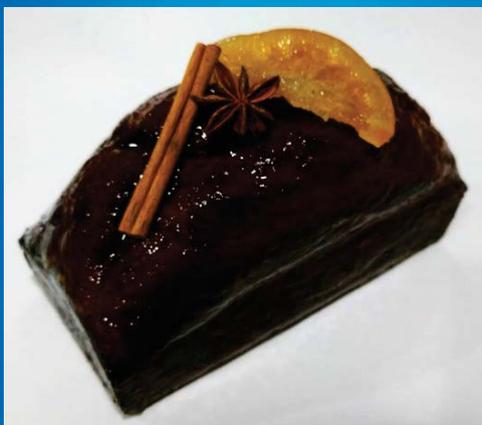
Les Fèves chocolatées



# Le Goûter de Noël

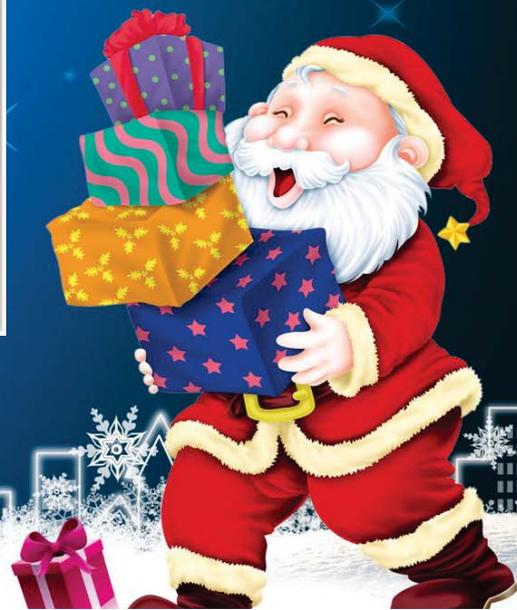
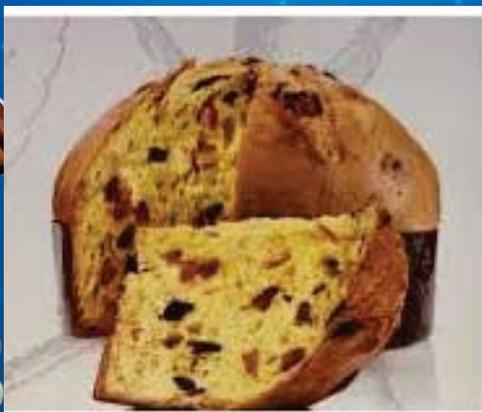
## Pain d'épices

Le gâteau incontournable des tables de Noël.  
Du miel de pays châtelleraudais des épices douces  
pour un bon équilibre et un moelleux gourmand.  
Le pain d'épices Mélusine une recette bien gardée.....



## Les Panettones

Gâteau traditionnel de Noël en Italie, le Panettone est une brioche  
garnie de cubes de cédrats confits,  
d'oranges confites et de zestes d'oranges.



# Composition des produits

## Les ballotins et coffrets.

Chocolat noir, **chocolat au lait, crème 35%**, sucre inverti, miel, beurre de cacao, café, vanille en gousse, framboise, thé, citron, **amandes, noisettes, cacahouètes**, divers alcool.

## Les tartinables.

Caramel à tartiner : sucre, **crème, beurre**, fleur de sel.

Praliné maison : **amandes, noisettes**, sucre, **chocolat au lait 40%**.

Pâte à tartiner chocolat : **crème 35%**, chocolat noir 70%, **chocolat au lait 39%**, sucre, **noisettes, huile de noisettes**, sirop de glucose, lécithine de tournesol.

## Les moulages et fritures.

Chocolat noir 66% : fèves de cacao, beurre de cacao, sucre, lécithine de tournesol.

**Présence possible de fruits à coques, protéines d'œufs et de lait.**

Chocolat au lait 39% : beurre de cacao, fèves de cacao, sucre, **poudre de lait entier**, lécithine de tournesol.

Chocolat blanc 35% : sucre, beurre de cacao, **poudre de lait entier**, extrait naturel de vanille, lécithine de tournesol.

**Garniture de moulages : présence possible de fruits à coque.**

## Pains d'épices.

Miel de pays châtelleraudais, **lait entier**, sucre inverti, **œufs plein air, beurre, farine de blé, farine de seigle**, Bicarbonate de soude, **épices**, poudre à lever.

## Panettone.

**Farine de blé, jaunes d'œufs**, eau, écorces d'oranges confites, écorces de cédrats confits, **beurre**, sucre, **éclats d'amandes, levure de boulanger.**

## Mendiants.

Chocolat noir 66%, **chocolat au lait 39%**, **amandes entières, noisettes entières, pistaches**, orange confite.

## Orangettes.

Ecorces d'oranges, sucre, sirop de glucose, enrobage chocolat noir 66%.

## Les oursons guimauve.

Sucre, chocolat noir, **chocolat au lait**, gélatine bovine, vanille bourbon bio de Madagascar.

## Les crottes de bique.

**Noisettes entières**, chocolat noir, **chocolat au lait**, sucre, poudre de cacao.

## Les grêlons de la Vienne.

**Amandes entières**, chocolat noir, **chocolat au lait**, sucre, sucre glace.

## Les fagots poitevins.

**Amandes en bâtonnets**, chocolat noir ou **chocolat au lait**, sucre.

## Les romanes poitevines.

Sucre, **poudre d'amandes**, oranges confites, chocolat noir d'enrobage, beurre de cacao, sirop de glucose, Grand marnier.

## Les nougatines du Poitou.

**Amandes**, sucre, sirop de glucose. Enrobage : sucre glace, jus de citron, **blanc d'œuf**, acide citrique, Colorant rouge.

## Les fèves chocolatées.

Fèves de cacao torréfiées origine Venezuela, chocolat pure origine Venezuela 70%

Les ingrédients inscrits en **gras** sont dits les ingrédients allergènes.

Pour tout renseignement n'hésitez pas à nous consulter.



Retrouvez également l'ensemble  
de nos produits sur notre boutique en ligne :

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

