

# FANNY ET LA CHOCOLATERIE

Ateliers de chocolaterie et de confiserie pour tous

*Les tablettes de chocolat d'exception*

Le meilleur chocolat est celui que vous allez préférer,  
celui qui va vous apporter douceur et réconfort !

Les arômes qui vont se développer en bouche dépendent d'abord de l'origine du cacao,  
puis de l'attention et de la rigueur qui lui seront apportées lors des nombreuses étapes de  
sa transformation.

Chaque chocolat est donc unique ! Ceux que je vous propose sont soigneusement  
sélectionnés pour vous faire découvrir des arômes exceptionnels !

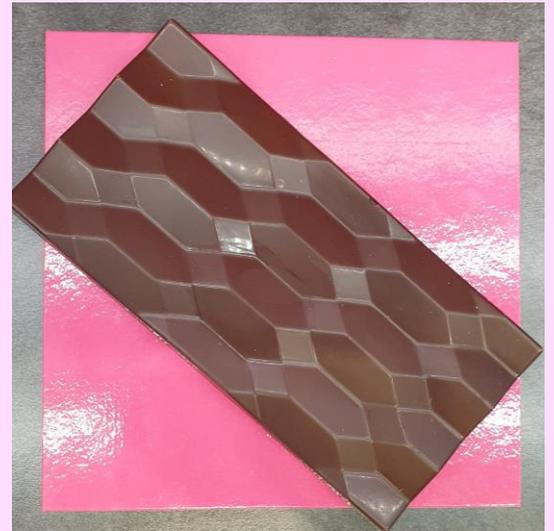


**Venez, voyageons ensemble quelques instants !**

## Tablette DIAMANT NOIR 75%

### Chocolat de plantation

Ce bijou d'exception tout chocolat vous fera voyager au cœur de la plantation Mokaya, dans la région de Chiapas, au Sud du Mexique et jusqu'à à la frontière du Guatemala. Vous y trouverez des arômes extraordinaires aux notes de fruits exotiques, de cacao grillé et de fruits secs. Les Mokayas, peuple indigène de pêcheurs, ont été les premiers à cultiver le cacao, il y a plus de 4 000 ans. Ils consommaient déjà une boisson à base de pulpe ou de graines de cacao : breuvage précurseur du chocolat alors appelé « kakawa ».



## Tablette SAPHIR NOIR 70%

### Chocolat grand cru San Martin



Cette pépite de chocolat noir vous emportera dans la région de San Martin au Pérou. Vous serez transporté par ses arômes fruités de pomme et de poire, auxquels se succéderont des notes herbacées, épicées aux arômes de cacao grillé.

## Tablette AGATE NOIR 70%

### Chocolat pure origine Saint Domingue

En croquant dans cette tablette, vous partirez en voyage en plein cœur de la République Dominicaine. Ce chocolat aux saveurs fortes en cacao et à l'agréable amertume vous comblera d'un plaisir gourmand qui se prolongera en feu d'artifice par une exceptionnelle longueur en bouche florale et fruitée !



## **Tablette RUBIS LAIT 48%**

Chocolat grand cru San Martin



Véritable trésor de gourmandise, ce chocolat vous emportera avec ses arômes de chocolat chaud épicé qui laisseront place à des saveurs de cassis et de caramel vanillé.

## **Tablette OPALE LAIT 40%**

Chocolat pur origine Ghana

Brillant et scintillant telle une opale au soleil, ce chocolat vous fera découvrir d'incroyables arômes de châtaigne et de fruits rouges sublimés par la puissance du cacao qui vous procurera bien-être et réconfort !



## **Tablette AMBRE**

Chocolat blanc caramélisé



Envie de douceur ? Ce chocolat onctueux et délicat vous ramènera en enfance par ses saveurs de caramel finement salé et de tendre biscuit !

## INGRÉDIENTS :

**Tablette Diamant noir : Chocolat noir (75% cacao minimum) de plantation Mokaya au Mexique.** Ingrédients : cacao, sucre, beurre de cacao.

Présence possible de **gluten, fruits à coque, lait, soja.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 2427,54kJ/580,75kcal – Matières grasses : 44,84g dont acides gras saturés : 27,7g – Glucides : 29,7g dont sucres : 25,34g – Protéines : 7,97g – Sel : 0,02g.

**Tablette Saphir noir : Chocolat noir (70% cacao minimum) de grand cru Saint Martin au Pérou.** Ingrédients : cacao, sucre, beurre de cacao. Présence possible de **gluten, fruits à coque, lait, soja.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 2684,4kJ/642,2kcal – Matières grasses : 50,08g dont acides gras saturés : 31,7g – Glucides : 44,63g dont sucres : 30,22g – Protéines : 7,38g – Sel : 0,02g.

**Tablette Agate Noir : Chocolat noir (70% cacao minimum) pur origine Saint Domingue.** Ingrédients : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille. Présence possible de **gluten, fruits à coque, lait.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 2380kJ/569kcal – Matières grasses : 43g dont acides gras saturés : 26g – Glucides : 31g dont sucres : 27g – Protéines : 7,6g – Sel : 0,02g.

**Tablette Rubis lait : Chocolat lait (48% cacao minimum) de grand cru Saint Martin au Pérou.** Ingrédients : beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, cacao, vanille bourbon en gousse. Présence possible de **gluten, fruits à coque, soja.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 2548,4kJ/609,66kcal – Matières grasses : 45,92g dont acides gras saturés : 28,51g – Glucides : 42,51g dont sucres : 38,2g – Protéines : 7,71g – Sel : 0,22g.

**Tablette Opale Lait : Chocolat lait (40,5% cacao minimum) pur origine Ghana :** Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, vanille naturelle en poudre. Présence possible de **gluten, fruits à coque.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 2442kJ/584kcal – Matières grasses : 41g dont acides gras saturés : 24g – Glucides : 45g dont sucres : 44g – Protéines : 7,7g – Sel : 0,16g.

**Tablette Ambre : Chocolat blanc (35% de beurre cacao minimum).** Ingrédients : beurre de cacao, sucre, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lactoserum (lait), beurre (lait), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible **gluten, fruits à coque, soja.**

**Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 2506kJ/602kcal – Matières grasses : 43,4g dont acides gras saturés : 25,9g – Glucides : 45g dont sucres : 44,5g – Protéines : 8,02g – Sel : 0,52g.

## BON DE COMMANDE (à renvoyer par mail ou sms)

**Les commandes seront à retirer à l'atelier sur rendez-vous\***

NOM : \_\_\_\_\_ Téléphone : \_\_\_\_\_

	Prix	Quantité	Total
Tablette diamant Noir 75%	6€		
Tablette SAPHIR NOIR 70%	6€		
Tablette AGATE NOIR 70%	6€		
Tablette RUBIS LAIT 48%	6€		
Tablette OPALE LAIT 40%	6€		
Tablette Ambre	6€		
TOTAL A RÉGLER			€

Règlement en espèces, paylib, virement ou chèque à l'ordre de Fanny NENNIG.

\*Dans la limite des stocks disponibles.

**Fanny NENNIG – 19, allée Neuve – 54520 LAXOU – 06.19.77.35.34**  
**contact@fannyetlachocolaterie.fr – www.fannyetlachocolaterie.fr**