



FANNY ET LA CHOCOLATERIE

Ateliers de chocolaterie et de confiserie pour tous

Catalogue Pâques 2022



3€

Lapin de Pâques

Noir, lait ou blanc.
Hauteur 12cm,
55g (54,55€/kg).



8€

Joyeuse cloche

Noir, lait ou blanc
Hauteur 11cm
145g (55,17€/kg).



4€

Lapin chocolat blond

Chocolat Blond
(chocolat blanc caramélisé)
Hauteur 11cm, 60g (66,67€/kg).

LES JOLI'S ŒUFS GARNIS DE FRITURE

(friture : mélange de chocolat noir, lait, blond, blanc, framboise)



Joli Z'Œuf : Œuf noir, lait ou blanc. Hauteur 10,5cm, 150g (66,67€/kg).

Z'Œuf gourmand : Œuf noir, lait ou blanc Haut.13cm, 280g (64,29€/kg).

Gros Z'Œuf à facettes : Œuf noir ou lait, Haut. 18cm, 600g (58,33€/kg).

LA FRITURE DE PÂQUES

9,50€

Friture classique

Tout noir, tout lait,
ou en mélange
noir, lait, blond, blanc
160g (59,38€/kg).



Friture fruitée*

Mélange de Framboise,
yuzu, passion.
125g (80€/kg).

10€

A partir de 7,50€



Boîte de 21 mini tablettes dégustation

Noir pure origine Saint Domingue 70%,
Lait pure origine Ghana 40%, Blond
(chocolat blanc caramélisé), blanc.

110g (A partir de 68,18€/kg)

Existe en framboise* :

110g, 9€ (81,82€/kg)





9€

Les petits z'œufs ganaches grands crus*

Ganache au chocolat noir grand cru Guanaja 70%.

Ganache au chocolat au lait grand cru Tanariva Lactée 33%.

Ganache au chocolat noir grand cru Tainori 64%.

Sachet de 120g, environ 15 œufs (75€/kg).

Les guimauves de Pâques*

Mélange de **guimauves** en forme de lapins, poissons, poules et tortues. Guimauves fraise, vanille, poire, chocolat au lait caramel.

115g (78,26€/kg).



9€



11€

Les petits z'œufs nougatine*

Une alliance savoureuse de nougatine et de noisettes torréfiées à cœur.

Enrobage chocolat noir ou lait. 150g (73,33€/kg).

Les gros z'œufs de mouettes*

Praliné amandes noisettes enrobé de chocolat noir et d'une fine couche de sucre.

Sachet de 140g (78,57€/kg)



11€

*Dans la limite des stocks disponibles.



Depuis maintenant 6 ans, Fanny NENNIG, artisane chocolatière, accueille des groupes dans un cadre élégant et une ambiance conviviale, pour des ateliers pratiques et ludiques.

Les ateliers créations sont adaptés au savoir-faire de chacun.

Petits et grands sont les bienvenus pour découvrir l'univers du chocolat et de la confiserie, approfondir leurs connaissances, repartir avec des astuces et techniques.

Les ateliers dégustations vous font partir à la découverte des origines du chocolat. Une agréable pause gourmande et conviviale !

Forte de son expérience professionnelle dans le domaine de la formation, Fanny, créatrice de liens et de partage, vous propose également ses compétences pour organiser des ateliers de cohésion d'équipe en entreprise. Un concept ludique et original pour réunir vos collaborateurs ! Ces animations sur mesure se déroulent à l'atelier ou à l'extérieur.



Prenez une pause gourmande pour partager de vrais moments de plaisir autour du chocolat !

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

INGRÉDIENTS :

Lapins et joyeuses cloches :

Chocolat noir (cacao min 55,2%) : Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. Présence possible de **lait**. **Chocolat lait** (cacao min 33,6%) : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. **Chocolat blanc** (cacao min 29,2%) : Sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** écrémé, matières grasses **laitières**, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. **Blond** (chocolat blanc beurre cacao min 35%) : beurre de cacao, sucre, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, lactosérum (**lait**), beurre (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible **fruits à coque, soja**

Les jolis z'œufs garnis de friture et la friture de Pâques : Dans la friture de Pâques, présence possible de **gluten, fruits à coque, lait, soja, fraise**. **Chocolat noir** (cacao min 64%) : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, pâte de cacao Equateur, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. **Chocolat lait** (cacao min 33,6%) : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. **Blond** (chocolat blanc beurre cacao min. 35%) : beurre de cacao, sucre, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, lactosérum (**lait**), beurre (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible **fruits à coque, soja**. **Chocolat blanc** (beurre cacao min 33%) : beurre de cacao, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait naturel de vanille. Présence possible de **fruits à coque** et de **gluten**.

Framboise : Spécialité à base de beurre de cacao et de framboises : Sucre, beurre de cacao 35.9%, framboises en poudre 11.5%, émulsifiant : lécithine de tournesol. Présence possible de **lait, gluten, fruits à coque, soja**.

Yuzu : Spécialité à base de beurre de cacao et de jus de Yuzu : Sucre, beurre de cacao 34.4%, maltodextrine, jus de Yuzu 2,4%, émulsifiant : lécithine de tournesol. **Lait** (Fabriqué dans un atelier qui utilise du **lait**).

Passion : Spécialité à base de beurre de cacao et de jus de fruits de la passion : Sucre, beurre de cacao 32,8%, jus de fruits de la passion déshydraté 17,3% (sucre, fruits de la passion), émulsifiant : lécithine de tournesol.

Mini tablettes dégustation : Présence possible de **gluten, fruits à coque, lait, soja**.

Chocolat noir (cacao min 70%) : Pâte de cacao Saint Domingue, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. Présence possible de **lait**. **Chocolat lait** (cacao min 40,5%) : Sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao Ghana, émulsifiant : lécithine de **soja**, vanille naturelle en poudre. **Chocolat blanc** (beurre cacao min 33%) : beurre de cacao, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait naturel vanille. Présence possible de **fruits à coque** et de **gluten**. **Blond** (chocolat blanc beurre cacao min. 35%) : beurre de cacao, sucre, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, lactosérum (**lait**), beurre (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. Présence possible **fruits à coque, soja**. **Framboise** : Spécialité à base de beurre de cacao et de framboises : Sucre, beurre de cacao 35.9%, framboises en poudre 11.5%, émulsifiant : lécithine de tournesol.

Les petits œufs ganache grands crus : Dans les petits œufs ganache, présence possible de **gluten, fruits à coque, œuf, soja**.

Ganache au chocolat noir Grand Cru Guanaja 70% : fèves de cacao, sucre, beurre concentré (**lait**), beurre de cacao, sirop de glucose, **lait** entier concentré, stabilisant : D-sorbitol, eau, sucre inverti, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

Ganache au chocolat au lait Grand Cru Tanariva Lactée 33% : sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, fèves de cacao, sirop de glucose, **lait** entier concentré, beurre concentré (**lait**), eau, sucre inverti, stabilisant : D-sorbitol, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille, arôme naturel de vanille.

Ganache au chocolat noir Grand Cru Tainori 64% : fèves de cacao, sucre, beurre concentré (**lait**), beurre de cacao, sirop de glucose, stabilisant : D-sorbitol, **lait** entier concentré, eau, sucre inverti, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

Les petits œufs nougatine noir : Bonbons de chocolat (33% de nougatine) : sucre, fèves de cacao, **noisettes**, beurre de cacao, maltodextrine, émulsifiant : lécithine de tournesol, agent d'enrobage : gomme shellac, extrait naturel de vanille.

Lait (Fabriqué dans un atelier qui utilise du **lait**). Présence possible de **gluten, lait, soja**.

Les petits œufs nougatine lait : Bonbons de chocolat (32,9% de nougatine) : sucre, beurre de cacao, **noisettes, lait** entier en poudre, fèves de cacao, maltodextrine, émulsifiant : lécithine de tournesol, agent d'enrobage : gomme shellac, extrait naturel de vanille. Présence possible de **gluten, œuf, soja**.

Les petits œufs de mouettes : Bonbons de chocolat (30% de praliné) enrobés de sucre. Sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **noisettes, amandes**, pâte de cacao, lactosérum (**lait**), fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait de Paprika, arôme naturel de vanille, beurre concentré (**lait**), extrait naturel de vanille, cacao maigre en poudre, extrait de spiruline, colorants : E100, E162, agents d'enrobage : cire d'abeille, cire de carnauba. Présence possible de **gluten, œuf**.

Les guimauves : Dans les guimauves, présence possible de **lait, gluten, fruits à coque, œuf, soja**.

Guimauves à la pulpe de fraise, bonbons de chocolat : sucre, sucre inverti, purée de fraise 15% (pulpe de fraise, sucre), beurre de cacao, eau, **lait** entier en poudre, gélatine, fèves de cacao, arôme naturel, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. **Guimauves aromatisées au citron**, bonbons de chocolat : sucre, sucre inverti, eau, fèves de cacao, purée de citron 5,6% (jus de citron avec pulpe, sucre), beurre de cacao, gélatine, beurre concentré (**lait**), arôme naturel de citron, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. **Guimauves au chocolat au lait** caramélia 36%, bonbons de chocolat : sucre, sucre inverti, eau, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, fèves de cacao, caramel (**lait** écrémé, lactosérum (**lait**), sucre, beurre (**lait**), arôme naturel), gélatine, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille. **Guimauves aromatisées à la vanille**, bonbons de chocolat : sucre, sucre inverti, eau, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, fèves de cacao, gélatine, extrait naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de tournesol. **Guimauves aromatisées à la poire**, bonbons de chocolat : sucre, sucre inverti, purée de poires Williams 16,6% (pulpe de Poires Williams, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), fèves de cacao, eau, gélatine, beurre de cacao, beurre concentré (LAIT), arôme naturel, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g :

Chocolat noir (cacao min : 55,2%) : Energie : 2320kJ/555kcal – Matières grasses : 37g dont acides gras saturés : 22g – Glucides : 45g dont sucres : 42g – Protéines : 5,1g – Sel : 0,01g.

Chocolat noir (cacao min : 64%) : Energie : 2394kJ/572kcal – Matières grasses : 42g dont acides gras saturés : 25g – Glucides : 36g dont sucres : 33g – Protéines : 6,3g – Sel : 0,01g.

Chocolat noir 70% Saint Domingue : Energie : 2380kJ/569kcal – Matières grasses : 43g dont acides gras saturés : 26g – Glucides : 31g dont sucres : 27g – Protéines : 7,6g – Sel : 0,02g.

Chocolat lait (cacao min : 33,6%) : Energie : 2356kJ/563kcal – Matières grasses : 36g dont acides gras saturés : 22g – Glucides : 51g dont sucres : 50g – Protéines : 7g – Sel : 0,21g.

Chocolat lait 40% Ghana : Energie : 2442kJ/584kcal – Matières grasses : 41g dont acides gras saturés : 24g – Glucides : 45g dont sucres : 44g – Protéines : 7,7g – Sel : 0,16g.

Chocolat blanc (cacao min : 29,2%) : Energie : 2371kJ/567kcal – Matières grasses : 35g dont acides gras saturés : 21g – Glucides : 57g dont sucres : 57g – Protéines : 6,1g – Sel : 0,16g.

Chocolat blanc (beurre cacao min : 33%) : Energie : 2511kJ/604kcal – Matières grasses : 43,7g dont acides gras saturés : 26,5g – Glucides : 44,5g dont sucres : 44,5g – Protéines : 8,23g – Sel : 0,36g.

Blond (chocolat blanc beurre cacao min. 35%) : 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.

Framboise : Spécialité à base de beurre de cacao et de framboises : Energie : 2376kJ/570kcal – Matières grasses : 37g dont acides gras saturés : 22g – Glucides : 56g dont sucres : 56g – Protéines : 1,1g – Sel : 0,01g.

Yuzu : Spécialité à base de beurre de cacao et de jus de Yuzu : Energie : 2382kJ/571kcal – Matières grasses : 34,7g dont acides gras saturés : 20,6g – Glucides : 64,4g dont sucres : 64,2g – Protéines : 0,13g – Sel : 0g.

Passion : Spécialité à base de beurre de cacao et de jus de fruits de la passion : Energie : 2321kJ/556kcal – Matières grasses : 33,6g dont acides gras saturés : 20g – Glucides : 61g dont sucres : 60g – Protéines : 1,04g – Sel : 0g.

Œufs ganache guanaja 70% : Energie : 2000kJ/481kcal – Matières grasses : 31,30g dont acides gras saturés : 18,90g – Glucides : 41,80g dont sucres : 40,50g – Protéines : 5,29g – Sel : 0,02g – Fibres alimentaires : 7,65g.

Œufs ganache Tanariva 33% : Energie : 2152kJ/516kcal – Matières grasses : 32,90g dont acides gras saturés : 19,70g – Glucides : 48,40g dont sucres : 45,94g – Protéines : 6,27g – Sel : 0,20g – Fibres alimentaires : 1,31g.

Œufs ganache Tainori 64% : Energie : 1989kJ/478kcal – Matières grasses : 30,70g dont acides gras saturés : 18,60g – Glucides : 42,70g dont sucres : 41,40g – Protéines : 5,16g – Sel : 0,02g – Fibres alimentaires : 7,44g.

Œufs nougatine chocolat noir : Energie : 2293kJ/551kcal – Matières grasses : 35,30g dont acides gras saturés : 15,70g – Glucides : 48,36g dont sucres : 45,93g – Protéines : 6,27g – Sel : 0g – Fibres alimentaires : 7,30g.

Œufs nougatine chocolat lait : Energie : 2356kJ/565kcal – Matières grasses : 36g dont acides gras saturés : 16,20g – Glucides : 52,10g dont sucres : 50,60g – Protéines : 6,51g – Sel : 0,12g – Fibres alimentaires : 2,63g.

Œufs de mouettes : Energie : 2204kJ/527kcal – Matières grasses : 28g dont acides gras saturés : 13g – Glucides : 62,60g dont sucres : 57,10g – Protéines : 5,20g – Sel : 0,16g – Fibres alimentaires : 1,78g.

Guimauves à la fraise : Energie : 1526kJ/363kcal – Matières grasses : 11,90g dont acides gras saturés : 7,14g – Glucides : 59,40g dont sucres : 59,40g – Protéines : 4,04g – Sel : 0,08g – Fibres alimentaires : 0,76g.

Guimauves au citron : Energie : 1514kJ/360kcal – Matières grasses : 12g dont acides gras saturés : 7,20g – Glucides : 56,90g dont sucres : 56,90g – Protéines : 4,64g – Sel : 0,03g – Fibres alimentaires : 3,01g.

Guimauves au chocolat au lait : Energie : 1663kJ/396kcal – Matières grasses : 15,50g dont acides gras saturés : 9,30g – Glucides : 59,20g dont sucres : 59,00g – Protéines : 4,53g – Sel : 0,12g – Fibres alimentaires : 0,72g.

Guimauves à la vanille : Energie : 1657kJ/394kcal – Matières grasses : 15g dont acides gras saturés : 9g – Glucides : 60,50g dont sucres : 60,50g – Protéines : 4,12g – Sel : 0,09g – Fibres alimentaires : 0,46g.

Guimauves à la poire : Energie : 1444kJ/343kcal – Matières grasses : 9,20g dont acides gras saturés : 5,50g – Glucides : 59,90g dont sucres : 59,90g – Protéines : 3,82g – Sel : 0,02g – Fibres alimentaires : 2,68g.

Fanny Nennig

19, allée Neuve, 54520 Laxou

06.19.77.35.34

Mail : contact@fannyetlachocolaterie.fr

Site internet : fannyetlachocolaterie.fr

BON DE COMMANDE

NOM : _____ Téléphone : _____

		Prix	Quantité	Total
	Lapin de Pâques	Noir	3€	
		Lait	3€	
		Blanc	3€	
	Lapin chocolat blond	4 €		
	Joyeuse cloche	Noir	8 €	
		Lait	8 €	
		Blanc	8 €	
	Joli Z'Œuf garni 150g	Noir	10 €	
		Lait	10 €	
		Blanc	10 €	
	Z'œuf Gourmand garni 280g	Noir	18 €	
		Lait	18 €	
		Blanc	18 €	
Z'œuf à facettes garni 600g	Noir	35 €		
	Lait	35 €		
	Friture de Pâques	Noir	9,50 €	
		Lait	9,50€	
		Noir, lait, blond, blanc	9,50 €	
		Fruitée*	10 €	
	Les petits œufs ganache grand cru*	9€		
	Les guimauves de Pâques*	9 €		
	Les petits œufs nougatine*	11 €		
	Les gros œufs de mouettes*	11€		
	Boîte de 21 mini- tablettes	Noir	7,50 €	
		Lait	7,50 €	
		Blond	8,50€	
		Blanc	8,50 €	
		Noir/Lait/Blond/Blanc	8,50 €	
		Framboise*	9 €	
TOTAL				€
Ma commande est supérieure à 50€, je bénéficie d'une remise de 10%			-	€
A RÉGLER				€

Commande à nous faire parvenir avant le **20 mars 2022**, merci.

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

*Dans la limite des stocks disponibles, les délais de réapprovisionnement en matières premières ne permettant pas une livraison pour Pâques.