



*Saumur*  
praliné, nougatine



Ganache, passion



*Orangette*  
orange confite



Tablette  
«Fondez pour Saumur»



\*  
*Perlia*  
caramel, ganache



Orange confite



*Arpège*  
praliné, amande, pistache



Ganache, framboise



Praliné, coque nougatine,  
cacao



\*  
*Feilletine*  
praliné, feuilleté



Ballotins de chocolats



*Marguerite*  
gingembre, épices



Ganache  
cacao origine Ghana 40%



*Couscher*  
praliné, épices



Champignon au praliné



\*  
*Perle d'Anjou*  
eau de vie

Fabrication maison par nos artisans chocolatiers



Éxiste  
au chocolat noir  
ou au chocolat au lait  
ou au chocolat blanc

# Duchesse Anne

22 rue Franklin Roosevelt 49400 SAUMUR

Tél. : 02 41 51 07 50

9 Rue du Minage 44190 CLISSON

#### Ingrédients

Pâte de cacao, poudre de **lait**, beurre frais, beurre de cacao, **lait**, stabilisants : carraghénane. Crème 35 %, vanille. Lécithine de **soja**, sirop de glucose, trimoline, dextrose, sucre. Pour les ganaches aux fruits : purée de passion, purée de framboise. Pour les pralinés : **amandes, pistaches, noisettes, noix de cajou**. Pour les feuilletés : poudre à lever E50011, malt d'**orge**, farine de **blé**. Épices : poivre vert, baie de Timur, cannelle, clou de girofle, muscade, anis vert Ecorces d'orange et de citron, gingembre confit.

Pour Combiert et Perle d'Anjou : alcool d'orange, eau de marc. Décorations des chocolats : colorants alimentaires E124, E104, E 132, E171 et E172



Mendiants



Cironette  
citron confit



Palet Or  
ganache vanille



Ganache,  
liqueur de Combiert



Praliné, épices



Courbette  
ganache, café



Roses des sables



\*  
Praliné mœlleux  
amande, noisette



# La Duchesse Anne

Saumur • Clisson

