

# MONNET

200, Grande Rue

Tél. 04 78 06 12 41

**MONTLUEL**

[www.patisseriemonnet.com](http://www.patisseriemonnet.com)

Pour garder toute leur qualité et leur fraîcheur, et ce jusqu'à trois semaines, il est préférable de conserver nos chocolats à une température entre 15°C et 18°C

(En aucun cas au réfrigérateur)

## Bonne Dégustation !

**INGREDIENTS :** chocolat, crème, beurre, vanille gousse, extrait de citron, pâte de cacao, beurre de cacao, lait entier en poudre, **léctine de soja, noisettes, amandes, sucre, gingembre, fruits pectine, sucre inverti, sirop de glucose de blé, pistaches, sésames, cacahuètes, miel, noix, écorces d'orange, écorces de citron, alcool de fruits, sel,**  
**FEUILLETINE ET PAIN D'ENZYME :** farine de blé, graisse et huile végétale, blancs d'oeufs, féculé de pommes de terre, eau



**Vanille**  
ganache vanille



**Miel**  
ganache miel



**Thé**  
ganache thé Earl Grey



**Pistache**  
ganache chocolat blanc pistache



**Passion**  
ganache passion



**Framboise**  
ganache framboise



**Caramelis**  
ganache caramel



**Palet d'Or**  
ganache chocolat grand cru



**Equateur**  
ganache café



**Cannelle**  
ganache cannelle



**Caraïbes**  
ganache chocolat Caraïbes



**Aveline**  
praliné amandes et noisettes, éclats d'amande et pistaches



**Gabin**  
praliné noisettes, éclats de noisettes et pistaches



**Carron lait**  
feuilleté praliné noisettes



**Carron noir**  
feuilleté praliné noisettes



**Nougat**  
nougat de Montélimard