



Les «Fondus» de Chocolat!



**SARL Les Sucreries de Lisandre.**  
1614 Route de Draguignan 83690 Salernes  
Gérant de la société : Alexandre Tanghe

Égérie de la marque : Joséphine Maes  
Photographe : AurelieRose Photography  
Commerciale : Emma Cornuel  
Directrice Artistique : Nathalie Tanghe



# Nos FONDUES



## Fondue Chocolat Noir Passion

REF : 13

Fondue au chocolat noir 60% fruit de la passion naturelle déshydraté et réduit en poudre.



## Fondue Chocolat Noir Framboise

REF : 15

Fondue au chocolat noir 60% framboise naturelle déshydraté et réduit en poudre.



## Fondue Chocolat Blanc Fraise

REF : 16

Fondue au chocolat blanc fraise naturelle déshydraté et réduit en poudre.



## Fondue Chocolat Blanc Vanille

REF : 11

Fondue au chocolat blanc vanille de Madagascar.



## Fondue Chocolat Lait

REF : 003

Fondue au chocolat lait 35%.



## Fondue Chocolat Lacté Caramel

REF : 002

Fondue au chocolat lait 30% caramel.



## Fondue Chocolat Noir Intense 70%

REF : 001

Fondue au chocolat noir 70%.



## Fondue Chocolat Noir Cannelle

REF : 12

Fondue au chocolat noir 60% cannelle de Madagascar.



## Fondue Chocolat Noir Mandarine

REF : 018

Fondue au chocolat noir 70% Mandarine.



## Fondue Chocolat Noir Menthe

REF : 017

Fondue au chocolat noir 70% Menthe.



## Fondue Chocolat Noir Bio

REF : 014

Fondue au chocolat noir 58% BIO.

### MODE D'EMPLOI :

Remplacer la fontaine à chocolat un peu encombrante avec les fondues de Lisandre déjà toutes prêtes élaboré par un chef pâtissier ! Retirer le couvercle du pot. Mettre votre pot au micro-onde 3 x 1 minute puissance moyenne en remuant toutes les minutes. Déguster !! Accompagné de Brochettes de fruits ou de nos guimauves.

## NOS CHOCOLATS CHAUD



### Chocolat Chaud Noir

REF : CHN

110 gr de préparation cacaoté et 30 gr de mini guimauves.



### Chocolat Chaud Noir Cannelle

REF : CHC

110 gr de préparation cacaoté et 30 gr de mini guimauves.

### MODE D'EMPLOI :

Pour des instants de détente avec nos sélections de cacao pour nos préparations de chocolat chaud en poudre redécouvrez le gout d'un vrai chocolat chaud puissant et doux à la fois. Plongez nos mini guimauves dans votre tasse et déguster votre instant. Préparation pour 1 demi-litre à 1 litre de lait accompagné de mini marshmallows sans gluten.

## TABLETTE SANS SUCRE DE CANNE



### Special diabetique

Noir - REF : DIA01 Pâte de cacao, beurre de cacao, sucre (maltitol sucre dérivé du malt).

Lait - REF : DIA02 Pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, poudre de lait.

# LA CHOCOLATERIE 100% PUR BEURRE



## Ballotins de chocolats

250 Gr - REF : BAL01

500Gr - REF : BAL02

Mélange de nos chocolats : praliné, pâte d'amande, caramel tendre pur beurre de cacao.



## La gourmande

REF : TABG01

Tablette Gourmande de 280Gr

Ingredients: pâte de cacao, beurre de cacao, sucre  
Peut contenir des traces de fruits à coques.



## Chocolat pâtissier

Blanc - REF : CPB01

Lait - REF : CPL01

Noir - REF : CPN01

Palet de chocolat pâtissier Blanc, Lait, Noir. 250gr



## Nos tablettes « Grand Cru »

Afrique BIO 58% - REF : GCB

Ebony 100% - REF : GCE01

Nicaragua 66% - REF : GCN01

Peru 64 % - REF : GCP01

Vanuatu Lait 44% - REF : GCVA01

Venezuela Lait 43% - REF : GCVE01

Vietnam Lait 45% - REF : GCV01

Vietnam Noir 73% - REF : GCV02

Nos chocolats du monde. 100Gr



## Orangettes

150 Gr - REF : OR01

250Gr - REF : OR02

Fruits confits enrobés de chocolat 73% (citrons et oranges confites)



### *Petites Sucettes*

REF : SC01 Sucette chocolat au lait 35% pleine avec petite billes de céréales 40Gr.

REF : SG01 Sucette chocolat au lait 35% avec petite guimauve 30Gr.



### *Grandes Sucettes*

Lait - REF : SA01

Blanc - REF : SA02

Chocolat au lait 35 % - Chocolat Blanc.

Animaux : Singe, Chat, Chien et Hippopotame.



### *Sucette chocolat chaud*

Noir - REF : SCC01

Pour faire fondre dans votre lait chaud !

Sucette au chocolat noir 75%.

## NOS CONFISERIES

### *Pâtes de Fruits*

150 Gr - REF : PDF01

250Gr - REF : PDF02

100 % fruits ! Assortiments de pâtes de fruits banane, abricot, cerise, framboise, fraise, myrtille.



### *Guimauves*

100 Gr - REF : GU01

100Gr de guimauve sans gluten.



### *Nougat au miel de Salernes*

Blanc - REF : NB01

Pistache - REF : NP02

La part 120Gr. Ingrédients : Sucre, miel de lavande de Salernes, blanc d'oeufs, amandes, noisettes.





Créatrice : Celine Philibert Couture  
Photographe : AurelieRose Photography  
Lieu : Château Font du Broc  
Produit : Les Fondues de chocolat