

# Les allergènes des chocolats de la Chocolaterie Colombet



	Gluten <sup>1</sup>	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques <sup>2</sup>	Soja sans OGM 0,01%	Sésame	Sulfites <sup>3</sup>
<b>Duo</b>			x		amandes, noisettes			
<b>Framboisine</b>					amandes			
<b>Pistache</b>					amandes, noisettes			
<b>Buchette</b>			x					
<b>Noix de pécan (lait et noir)</b>			x		amandes, noix de pécan			
<b>Craquelon (lait et noir)</b>	blé et orge		x		amandes, noisettes			
<b>Nougatine</b>			x		noisettes, amandes			
<b>Dôme noir</b>			x		noisettes			
<b>Dôme lait</b>			x		amandes, noisettes			
<b>caramel (lait et noir)</b>			x					
<b>Cacahuète (lait et noir)</b>			x	x				
<b>Noisette (lait et noir)</b>			x		noisettes			
<b>Tendresse</b>			x		amandes, noisettes			
<b>Feilletine (lait et noir)</b>	blé et orge		x		amandes, noisettes			
<b>Cabosse</b>			x					
<b>noisettine</b>			x		noisettes			
<b>noix de cajou (noir et lait)</b>			x		noix de cajou			

<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten: Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...

<sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

<sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10mg/kg de produit fini.





# Les allergènes des chocolats de la Chocolaterie Colombet



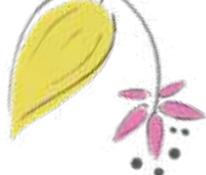
	Gluten <sup>1</sup>	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques <sup>2</sup>	Soja sans OGM 0.01%	Sésame	Sulfites <sup>3</sup>
Marbré			x					
Citron			x					
Verveine			x					
Thé noir			x					
Caraméline			x					
Coco			x					
Menthe			x					
Basilic			x					
Cannelle			x					
Manjari			x					
Passoa		x	x					
Milleparfums			x					
Timut			x					
Nougat lait		x	x		amande, noisette, pistache			
Nougat noir		x			amande, noisette, pistache			
Calisson noir		x			amande			
Calisson lait		x	x		amande			

<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten: Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...

<sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

<sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10mg/kg de produit fini.





# Les allergènes des chocolats de la Chocolaterie Colombet

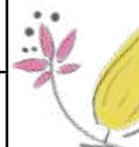


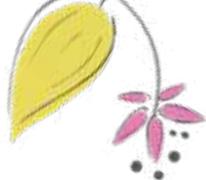
	Gluten <sup>1</sup>	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques <sup>2</sup>	Soja sans OGM 0.01%	Sésame	Sulfites <sup>3</sup>
<b>Palet or</b>			x					
<b>Café</b>			x					
<b>Java</b>			x					
<b>Vulcania noir</b>	orge, blé		x		noisettes			
<b>Vulcania lait</b>	orge, blé		x		noisettes			
<b>Praliné citron</b>			x		noisettes			
<b>Millefeuilles blanc</b>			x		noisettes			
<b>Praliné exotique</b>			x		amandes			
<b>Amandine noir</b>			x		amandes			
<b>Amandine lait</b>			x		amandes			
<b>Sésame</b>			x		amandes	x		
<b>Pralinsko</b>			x		amandes			
<b>Millefeuilles noir</b>			x		noisettes			
<b>Ganache miel</b>			x					
<b>Orange</b>			x		amandes			
<b>Gingembre</b>								x
<b>Mendiant noir</b>					amandes, noisettes, pistaches			
<b>Mendiant lait</b>			x		amandes, noisettes, pistaches			

<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten: Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...

<sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

<sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10mg/kg de produit fini.





# Les allergènes des chocolats de la Chocolaterie Colombet

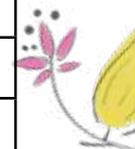


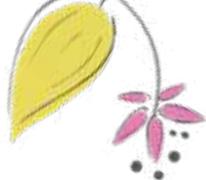
	Gluten <sup>1</sup>	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques <sup>2</sup>	Soja sans OGM 0.01%	Sésame	Sulfites <sup>3</sup>
Orangette noir								X
Orangette lait			X					X
Tranche d'orange								X
Volcan noir					amandes			
Volcan lait			X		amandes			
Chardon poire			X					
Chardon framboise			X					
Chardon mirabelle			X					
Chardon Grand Marnier			X					
Chardon verveine			X					
Chardon Rhum			X					
Chocolat à casser - Noir amandes			X		amandes			
Chocolat à casser - Noir noisettes			X		noisettes			
Chocolat à casser - Lait noisettes			X		noisettes			
Tablette Noir - Fruits secs					noix de pécan, noisettes, amandes			

<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten: Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...

<sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

<sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10mg/kg de produit fini.





# Les allergènes des chocolats de la Chocolaterie Colombet

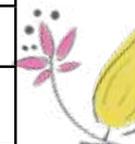


	Gluten <sup>1</sup>	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques <sup>2</sup>	Soja sans OGM 0.01%	Sésame	Sulfites <sup>3</sup>
Tablette Lait - Fruits secs			x		noix de pécan, noisettes, amandes			
Tablette Lait Guatemala 47%			x					
Tablette Lait Pérou 48% Bio			x					
Tablette Lait Madagascar			x					
Tablette Lait Suprême 38 %			x					
Tablette Lait Riz soufflé	orge		x					
Tablette Lait Myrtilles			x					
Tablette Lait Eclats de caramel			x					
Tablette chocolat blanc			x					
Tablette chocolat Blanc Noix de coco caramélisées			x					
Tablette Dulcey Abricots secs cranberries			x					
Tablette Lait sans sucres			x			x		
Tablette Lait sans sucres Noisettes			x		noisettes	x		
Tablette Noir sans sucres						x		
Tablette Noir sans sucres Noisettes					noisettes	x		

<sup>1</sup> Céréales contenant du gluten: Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...

<sup>2</sup> Fruits à coques : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.

<sup>3</sup> A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10mg/kg de produit fini.



## Nos ganaches



**Milleparfums**  
Ganache noir pomme, orange, hibiscus et pâte de coing



**Thé lait**  
Ganache lait au thé Earl Grey



**Caraméline**  
Ganache noir caramel beurre salé



**Vulcania**  
Ganache noir framboise, insert praliné



**Manjari**  
Ganache pur Madagascar 64% de cacao



**Café**  
Ganache noir café



**Citron**  
Ganache noir citron vert



**Passoa**  
Ganache noir fruits de la passion



**Verveine**  
Ganache noir verveine



**Cannelle**  
Ganache noir cannelle



**Java**  
Ganache lait 38% de cacao



**Marbré**  
Ganache noir framboise



**Timut**  
Ganache noir poivre timut, pâte de fruit mandarine



**Menthe**  
Ganache noir menthe



**Coco**  
Ganache chocolat blanc noix de coco



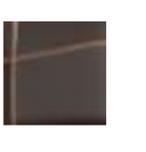
**Thé noir**  
Ganache noir thé Earl Grey



**Panoramique des Dômes**  
Ganache noir caramel



**Palet or**  
Ganache noir 70% de cacao



**Basilic**  
Ganache noir basilic, pâte de fruit fraise



**Miel**  
Ganache noir miel



## Nos pralinés



**Praliné citron**  
Praliné noisettes zestes de citron



**Millefeuilles blanc**  
Chocolat blanc, gianduja lait



**Praliné exotique**  
Praliné amandes coco, gelée de mangue passion



**Amandine**  
(Noir ou lait)  
Praliné amandes



**Sésame**  
Praliné amandes sésame, caramel beurre salé



**Pralinsko**  
Praliné amandes zestes d'orange



**Millefeuilles noir**  
Gianduja noir et gianduja lait



**Vulcania**  
Praliné noisettes feuilleté, noisette entière



**Buchette**  
Caramel vanille (semi liquide)



**Noix de pécan**  
(Noir ou lait)  
Praliné à la noix de pécan



**Craquelon**  
(Noir ou lait)  
Praliné amandes, noisette feuilleté, riz soufflé



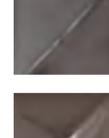
**Nougatine**  
Praliné amandes, nougatine



**Noix de cajou**  
Praliné noix de cajou



**Caramel**  
(Noir ou lait)  
Caramel vanille



**Cacahuète**  
(Noir ou lait)  
Praliné cacahuètes



**Noisette**  
(Noir ou lait)  
Praliné noisettes



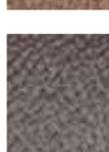
**Tendresse**  
Praliné 3 chocolats



**Feuilleté**  
(Noir ou lait)  
Praliné amandes, noisette feuilleté



**Dome lait**  
Praliné noisettes Piémont, amandes caramélisées



**Dome noir**  
Praliné noisettes Piémont, gelée de myrtilles



**Noisettine**  
Praliné tendre aux noisettes



Tous nos chocolats sont faits maison, à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées pour vous offrir le meilleur de notre savoir faire.

Nous réalisons la torréfaction de café pur Arabica (Brésil, Guatemala, Mexique...) et proposons également une large gamme de thés et d'infusions de la maison Dammann Frères.

Retrouvez aussi nos autres créations artisanales:  
-entremets  
-macarons  
-Confiseries (pâtes de fruits, nougat, guimauve...)

Suivez nos actualités :

 Chocolaterie Colombet

 chocolateriecolombet

 [www.colombet-chocolaterie.fr](http://www.colombet-chocolaterie.fr)

2 avenue de verdun, 63230 Pontgibaud

## Nos intemporels



**Cabosse**  
Caramel exotique  
(semi liquide)



**Nougat**  
(Noir ou lait)  
Miel, amandes,  
pistaches



**Duo**  
Gianduja, pâte  
d'amande orange



**Orangette**  
(Noir ou lait)  
Écorce d'orange



**Tranche d'orange**  
Orange confite,  
chocolat noir



**Volcan**  
(Noir ou lait)  
Amandes  
caramélisées,  
écorces d'orange



**Orange**  
Pâte d'amande  
orange



**Framboisine**  
Pâte de fruit  
framboise,  
pâte d'amande



**Pistache**  
Pâte d'amande  
pistache



**Gingembre**  
Gingembre confit



**Calisson**  
(Noir ou lait)  
Pâte d'amande



**Mendiant**  
(Noir ou lait)  
Noisette, amande,  
pistache et raisin  
sec

## Nos liqueurs et chardons



**Liqueur  
de mirabelle**



**Liqueur  
de rhum**



**Liqueur  
de Grand Marnier**



**Liqueur  
de wisky**



**Liqueur  
de poire**



**Liqueur  
de Grand Marnier**



**Liqueur  
de framboise**



**Liqueur  
de poire**



**Liqueur  
de verveine**



**Liqueur  
de framboise**



**Liqueur  
de verveine**



**Liqueur  
de mirabelle**

