

## Un peu d'histoire

C'était les années folles.

En 1935, Fernande GOBERT, fille d'un Maître chocolatier lillois réputé, quitte les brumes du nord pour les paillettes de la capitale. Elle ouvre à deux pas des Champs Elysées, rue de Washington un ravissant magasin où elle vend aux parisiens les délices et chocolats fabriqués par son père.

Avec l'accord de la Cour Royale, elle donnera à sa boutique le nom de LA REINE ASTRID, princesse d'origine suédoise bienveillante et adorée de tous.

### HUMAIN

- Couverture de chocolat issue de la coopérative que nous avons initiée au Cameroun;
- Fèves de cacao équitables et parfois bio ou achetées en circuit court;
- Fiers d'être à l'initiative de «Chocolatiers & Pâtisseries du Monde»;
- Energie verte;
- Emballages intermédiaires réutilisables;
- Lutte contre le gaspillage alimentaire (Phenix);
- Livraison en véhicule frigorifique, électrique et hydrogène.

### LOCAL

- Sucre, miel, crème fleurette franciliens;
- Noisettes du Berry;
- Emballages bretons;
- Label Produit en IDF.

### BON

- Maître Artisan Francilien depuis la fève jusqu'à la tablette;
- Deux chefs de talents, Nicolas MORIN (Chef chocolatier) et Mathieu ZUPPETTI (Chef pâtissier).

## Nos Ganaches



### Lait pure origine Cameroun Aux graines de la paix

Chocolat **lait** origine Cameroun (cacao 44% min : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), crème (**lait**), émulsifiant : sorbitol, sucre inverti, beurre (**lait**), beurre de cacao, graine de la paix.



### Noire pure origine Haïti Coopérative Fécano

Chocolat noir origine Haïti (cacao 75% min : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), crème (**lait**), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), beurre (**lait**), émulsifiant: sorbitol, sucre inverti, glucose.



### Noire pure origine Cameroun Au café d'Ethiopie

Chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), crème (**lait**), émulsifiant : sorbitol, sucre inverti, sirop de glucose, beurre de cacao, beurre (**lait**), café moulu Ethiopie.



### Noire pure origine Cameroun Aux poivres du Penja

Chocolat noir origine Cameroun (cacao 75% min : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol) crème (**lait**), sirop de glucose, émulsifiant: sorbitol, beurre (**lait**), poivre penja.



### Noire aux fruits rouges Infusée au thé vert

Chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), purée de framboise, purée de cassis, purée de griotte, beurre (**lait**), agent de texture, émulsifiant : sorbitol, sucre inverti, beurre de cacao, fraise lyophilisée.



### Lait miel de Châtaigner Graines de pollen

Chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), crème (**lait**), miel de châtaigner, chocolat au **lait** (cacao min 44% : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), beurre (**lait**), beurre de cacao, émulsifiant : sorbitol, graines de pollen.



### Noire mangue Infusée au basilic frais

Chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), purée de mangue, purée de passion, chocolat passion, crème infusée basilic, (lait), beurre (**lait**), sucre inverti, émulsifiant: sorbitol, sirop de glucose, beurre de cacao.



### Noire pure origine Cameroun Infusée à la menthe fraîche

Chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), crème infusée menthe (**lait**), émulsifiant : sorbitol, beurre (**lait**), sirop de glucose, sucre inverti.



### Noire agrumes Coeur de caramel

Crème (**lait**), chocolat au lait (cacao min 44% : sucre, beurre de cacao, poudre de lait, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), purée de mandarine, purée de citron jaune, purée de pamplemousse, beurre (**lait**), sucre inverti, caramel (sucre, crème (**lait**)), émulsifiant: sorbitol, beurre de cacao.

## Nos Confiseries



### Chocolat Noir Coeur en Pâte d'Amande

Pâte d'amande (**amande**, sucre), chocolat noir (cacao 64% min : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol).



### Chocolat Noir Caramel façon «Fudge»

Crème (**lait**), chocolat noir (cacao 64% min : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), sucre, sucre inverti, beurre (**lait**), chocolat au lait (cacao min 44% : sucre, beurre de cacao, poudre de lait, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), fleur de sel de Guérande.



### Sésame grillé Noir Gomasio

Praliné (**sésame** 50%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au **lait** (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), sésame grillé, gomasio, pâte de sésame.



### Amande & Noisette Blond Aux 5 épices & Spéculoos

Praliné 70% (**amande**, **noisette** du Piémont, sucre), chocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, lactosérum (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat blond (cacao 32% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao), feuilletine (farine de blé, sucre, matière grasse laitière anhydre, sucre de **lait**, protéine de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever : E500ii), cannelle, clous de girofle, muscade, gingembre, cardamome.

## Nos Pralinés



### Noisette Française Noir Zestes de Pomelos & citron jaune

Praliné (**noisette** Française 60%, sucre), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au **lait** (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), pâte de noisette, citron en poudre, zeste de pomelos.



### Amande lait Croustillant céréales soufflées

Praliné (**amande** 35%, sucre), chocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), céréales soufflées (farine de maïs, farine de **blé**, farine de riz, sucre, extrait de mal (**orge**), sel), pâte pure d'**amande**.



### Sarrasin Noir Eclats de fleur de sel

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au **lait** (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), fleur de sel de Guérande, pâte de **noisette**, graines de sarrasin.



### Noix de pécan Noir A la Cardamome

Praliné (noix de **pécan** 50%, sucre), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), noix de **pécan** hachées, beurre de cacao, cardamome verte.



### Amande & Noisette Lait Graines de lin brun, courge & tournesol grillé

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat noir (cacao min 64% : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au **lait** (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), graines de lin brun, graines de courge grillées, graines de tournesol grillées, pâte de **noisette**.



### Noisette lait Eclats de noisettes caramélisées

Praliné (**noisette** Française 60%, sucre), chocolat au **lait** (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), pâte de **noisette**, **noisettes** hachées caramélisées.



**Amande & Noisette Lait**  
**Noix de coco rapée & torréfiée**

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), noix de coco rapée torréfiée, pâte de noisette.



**Amande & noisette au lait**  
**Brisures de feuilletine**

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), feuilletine (farine de **blé**, sucre, matière grasse **laitière** anhydre, sucre de **lait**, protéine de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever).



**Amande & noisette noir**  
**Brisures de feuilletine**

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat noir (cacao 64% min : sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au **lait** (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), feuilletine (farine de **blé**, sucre, matière grasse **laitière** anhydre, sucre de **lait**, protéine de **lait**, sel, extrait de malt (**orge**), poudre à lever).



**Amande & noisette noir**  
**Eclats de noisettes torréfiées**

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat noir (cacao 64% min : sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), hocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, lécithine de tournesol), pâte de noisette, noisette hachée torréfiée.



**Amande & noisette lait**  
**Eclats de noisettes torréfiées**

Praliné (**amande** 35%, **noisette** Française 35%, sucre), chocolat au lait (cacao 44% min : sucre, beurre de cacao, poudre de **lait**, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), pâte de noisette, noisette hachée torréfiée.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**



	Énergie (kcal)	Énergie (kJ)	Protéines	Matières Grasses	Acide gras saturés	Glucides	Sucres	Sel	Fibres
Ganache Cameroun L	503,80	2092,21	5,05	39,48	25,17	33,52	27,18	0,15	1,36
Ganache Cameroun Penja N	467,97	1 941,36	3,61	35,26	24,67	33,91	33,91	0,05	3,72
Ganache Café N	478,84	1 985,27	3,55	37,18	25,73	32,43	23,58	0,05	3,61
Ganache Menthe L	462,54	1919,39	3,61	34,73	24,38	32,87	25,26	0,05	3,73
Ganache Haïti N	404,14	2 027,26	11,19	24,90	30,41	27,55	25,17	0,04	5,66
Ganache Miel L	514,02	2 133,74	4,20	38,42	25,63	37,34	33,22	0,08	2,95
Ganache Thé Vert/Fruits Rouges N	438,94	1 821,41	3,41	32,29	22,30	33,84	25,80	0,04	4,07
Ganache Mangue/Basilic N	425,61	1 768,74	3,21	29,17	19,92	37,98	27,21	0,03	3,79
Ganache Caramel/Agrumes L	458,49	1 901,62	4,30	35,70	22,64	36,64	25,25	0,14	1,31
Praliné Sarrasin Fleur de Sel L	574,42	2 388,92	11,76	40,05	9,54	39,63	33,60	1,31	0,89
Praliné Feuilletine N	583,35	2 425,07	11,51	40,73	9,94	40,61	36,51	0,12	0,78
Praliné Feuilletine L	583,35	2 425,07	11,51	40,61	9,94	40,61	36,51	0,12	0,78
Praliné aux Graines N	550,63	2 212,65	13,16	39,62	9,92	35,76	35,55	1,48	1,73
Praliné Rocher N	585,92	22 468,78	11,66	42,55	10,41	36,23	32,27	0,02	2,24
Praliné Rocher L	593,87	434,59	11,99	42,93	9,62	37,82	34,71	0,06	0,68
Praliné Epices Spéculoos B	581,28	2 416,57	11,70	40,63	9,97	39,49	36,20	0,11	1,28
Praliné Coco L	604,56	2 282,09	11,58	39,51	9,57	40,38	33,31	0,07	0,69
Praliné Noisette L	590,93	2 460,04	10,45	41,68	10,63	42,15	40,15	0,07	0,76
Praliné Citron/Pomelos N	585,55	2 437,69	10,57	40,60	9,64	43,55	40,14	0,20	1,85
Praliné Pécan/Cardamome L	578,54	2 410,51	6,39	39,06	10,27	48,92	46,52	0,05	0,97
Praliné Sésame/Gomasio L	522,87	2 054,75	8,55	447,19	188,16	48,31	47,03	0,33	1,92
Praliné Céréales Soufflées L	536,90	2 239,49	10,80	32,41	9,34	46,30	43,90	0,05	1,21
Pâte d'Amande N	473,55	1 988,59	13,52	29,69	6,32	37,55	36,94	0,00	8,54
Caramel Fudge N	405,55	1 695,02	1,80	22,53	15,30	48,73	48,55	0,63	0,31

**Reine Astrid**

MAITRE ARTISAN DEPUIS 1935

- VERSAILLES  
35 rue Royale - 01 39 50 54 97
  - MEUDON  
10 rue P. Wacquart - 01 46 26 44 38  
MESNIL ST DENIS  
• 2 rue R. Berrurier - 01 34 61 97 87
  - PARIS  
44 rue de Verneuil - 01 49 27 92 43
  - MORET / LOING  
4 rue de l'Eglise - 06 17 74 36 99  
Siège social et laboratoire :
  - SAVIGNY-SUR-ORGE  
92 bvd A. Briand - 01 69 24 00 30
- Et aussi :  
• Trouvailles d'Épice à Orsay

www.alareineastrid.com  
E-mail : contact@alareineastrid.fr

**Reine Astrid**

MAITRE ARTISAN DEPUIS 1935



Humain, Local et bon