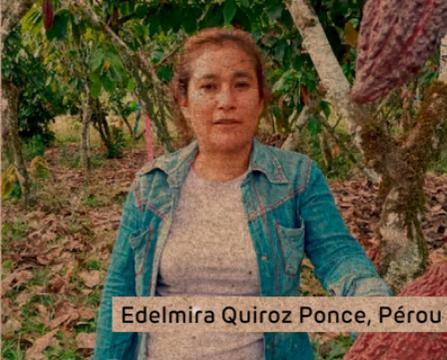




Joseph Kiwanuka, Ouganda

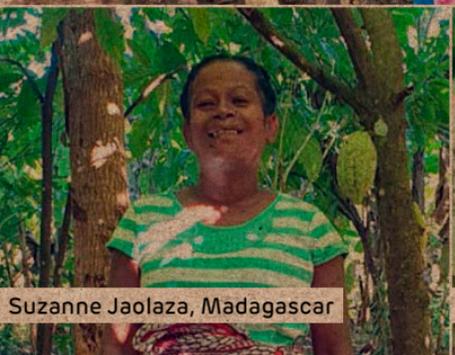


Edelmira Quiroz Ponce, Pérou

Nos cacaoculteur·rice·s



Odile Zara, Madagascar



Suzanne Jaolaza, Madagascar



Ambroise N'Koh, Côte d'Ivoire

Nouveauté

une onde de
pleine conscience

Plus que du chocolat...

à chaque instant

Équitabilité

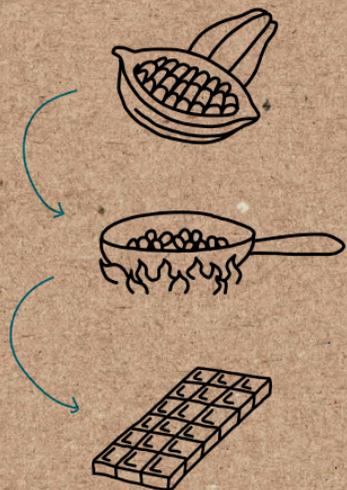
Nos cacaoculteurs sont payés au juste prix et accompagnés dans leur projet de développement.

Traçabilité

Des cacaoyers, parrainés et dédiés à ONDEdeCHOC, cultivés en agriculture biologique.

Savoir-faire

De la cabosse à la plaque de chocolat: fermentation et séchage en plantation, torréfaction et conchage à ONDEdeCHOC.



ONDEdeCHOC Sàrl
Rue Saint-Denis 14
1040 Echallens
+41 21 558 34 00
info@onde-de-choc.ch
www.onde-de-choc.ch

onde
de
choc

Catalogue de Noël
Pour fondre de plaisir

2022

horaire

Décembre 2022

samedi 17	8h30 -17h
mardi 20 au vendredi 23	8h30 -12h30 13h30 -18h
samedi 24	8h30 -17h
dimanche 25	8h30 -11h30
lundi 26	fermé
mardi 27 au vendredi 30	8h30 -12h30 13h30 - 18h
samedi 31	8h30 -12h30

Janvier 2023

En vacances du dimanche 1^{er} au lundi 9 inclus

Horaire 2023

mardi au vendredi	8h30 -12h30 13h30 -18h
samedi	8h30 -12h30 13h30 -17h
dimanche et lundi	fermé

bûches mousse



1. Madagascar

Mousse au chocolat noir de Madagascar 65%, crémeux vanille et croquant aux pistaches, amandes et noisettes, biscuit au chocolat sans gluten

2. Trois ondes

mousse aux trois chocolats, noir, lait, blanc et biscuit brownie au chocolat

3. Hivernale

Mousse aux marrons, croquentine au miel, crémeux à la noisette, biscuit madeleine à la châtaigne

4. Melody

Mousse au chocolat au lait, feuilletine aux zestes d'oranges, crémeux aux citrons, croquant aux pistaches et biscuit madeleine

5. Forêt

Mousse aux fruits des bois, insert de crème brûlée et fruits des bois mi-confits, crumble aux amandes, sablé breton aux épices de Noël

6. Orient

Mousse légère aux amandes, insert de pamplemousses mi-confits, crémeux au safran et croquant aux noix de pécan, biscuit sablé breton

bûches glacées



7. Mandarine

Sorbet à la mandarine et sorbet au chocolat, brownie au chocolat

8. Safran

Glace au safran d'Oulens, glace caramel, pommes caramélisées et meringuage

dessert du nouvel an

9. Réveillon

Mousse au Champagne, coulis et crémeux aux fraises, biscuit à la pistache, bavaroise à la fève de tonka

- 7,20 CHF par personne
- environ 3 cm par personne
- de 3 à 14 personnes
- Merci de passer votre commande suffisamment en avance
- Dans la limite des stocks disponibles

ma commande

Prénom et nom:

Téléphone:

Bûche: pour: pers.

Bûche: pour: pers.

Bûche: pour: pers.

Autre:

Date: Heure:

Pour nous transmettre votre commande
ONDEdeCHOC SA, Rue Saint-Denis 14, 1040 Echallens
+41 21 558 34 00 • info@onde-de-choc.ch