

## ma commande

Prénom et nom: .....

Téléphone: .....

Bûche: ..... pour: ..... pers. ....

Bûche: ..... pour: ..... pers. ....

Bûche: ..... pour: ..... pers. ....

Autre: .....

Retrait à:  Echallens  Yverdon-les-Bains .....

Date: ..... Heure: .....

**Pour nous transmettre votre commande**

Par mail: [info@onde-de-choc.ch](mailto:info@onde-de-choc.ch)

En boutiques: voir coordonnées au dos du dépliant

Nouveauté

## une onde de pleine conscience

à chaque instant

### Équitabilité

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

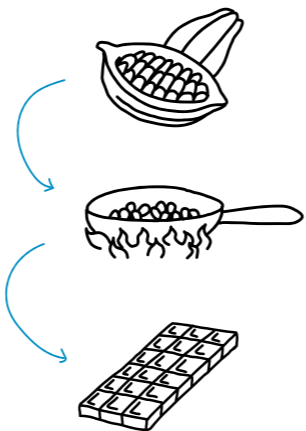
### Traçabilité

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.

*Plus que  
du chocolat...*



ONDEdeCHOC SA

Boutique d'Echallens  
Rue Saint-Denis 14  
1040 Echallens  
+41 21 558 34 00

Boutique d'Yverdon  
Quai de la Thièle 15  
1400 Yverdon-les-Bains  
+41 24 438 71 70

[info@onde-de-choc.ch](mailto:info@onde-de-choc.ch)  
[www.onde-de-choc.ch](http://www.onde-de-choc.ch)

onde  
de  
choc



2023

## horaire Echallens

### Décembre 2023

samedi 16	8h30-17h
mardi 19 au vendredi 22	8h30-12h30   13h30-18h
samedi 23	8h30-17h
dimanche 24	8h30-14h30
lundi 25	8h30-11h30
mardi 26	fermé
mardi 27 au vendredi 29	8h30-12h30   13h30-18h
samedi 30	8h30-17h
dimanche 31	8h30-11h30

Fermé du lundi 1<sup>er</sup> au lundi 8 janvier 2024 inclus

### Horaire 2024

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

### 2. Trois ondes

Mousse aux trois chocolats, noir, blanc et lait

### 3. Florale

Mousse aux framboises, crémeux à la rose, coulis aux framboises et biscuit madeleine aux framboises et citron vert

### 4. Acidulée

Mousse au chocolat blanc et citron vert, crémeux et coulis aux fruits des bois, biscuit aux amandes

### 5. Namasté

Mousse au thé à la cannelle, crémeux au caramel, compotée de poires, biscuit sablé breton aux épices de Noël

### 6. Pétilante

Mousse à la clairette de Die, coulis à la fraise, crémeux aux citrons, biscuit sablé breton à la pistache

## bûches glacées



### 7. Mandarine

Sorbet à la mandarine et sorbet au chocolat, meringue

### 8. Safran

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

## dessert du nouvel an

### 9. Réveillon\*

Mousse à la mandarine, crémeux à la noisette, crémeux au caramel, biscuit aux amandes

- 7,20 CHF par personne
- Environ 3 cm par personne
- De 3 à 14 personnes
- Merci de passer votre commande jusqu'au 16.12.2023
- Dans la limite des stocks disponibles
- \*Uniquement disponible pour le 31 décembre!

## horaire Yverdon

### Décembre 2023

samedi 16	8h30-17h
mardi 19 au vendredi 22	9h30-12h30   13h30-18h
samedi 23	8h30-17h
dimanche 24	8h30-12h30
lundi 25	8h30-11h30
mardi 26	fermé
mardi 27 au vendredi 29	9h30-12h30   13h30-18h
samedi 30	8h30-17h
dimanche 31	8h30-11h30

Fermé du lundi 1<sup>er</sup> au lundi 8 janvier 2024 inclus

### Horaire 2024

mardi au vendredi	9h30-12h30   13h30-18h
samedi	8h30-12h30   13h30-17h
dimanche et lundi	fermé