

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

En boutiques: voir coordonnées au dos du dépliant

bean-to-bar

une onde de

pleine conscience

à chaque instant

Équitabilité

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

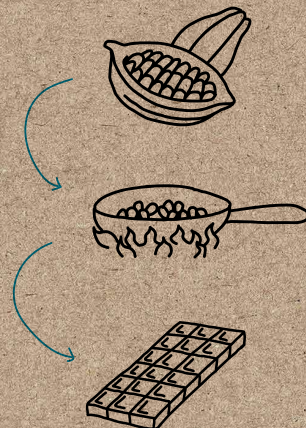
Traçabilité

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
www.onde-de-choc.ch

onde
de
choc



Catalogue de Noël

*Pour fonder
de plaisir*

2025

horaire Echallens

Décembre 2025

dimanche 21	8h30-12h
lundi 22	fermé
mardi 23	8h30-12h30 13h30-18h
mercredi 24	8h30-17h
jeudi 25	8h30-12h
vendredi 26	fermé
samedi 27	8h30-12h30 13h30-17h
dimanche 28	fermé
lundi 29	fermé
mardi 30	8h30-12h30 13h30-18h
mercredi 31	8h30-17h

Fermé du jeudi 1^{er} au lundi 5 janvier 2026 inclus

Horaire 2026

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, biscuit au chocolat

3. Façon tatin

Mousse au caramel, crémeux à la cannelle et pommes caramélisées à la vanille, sablé breton aux épices

4. Jasmina

Mousse aux framboises, crème légère au jasmin, framboises fraîches et coulis, biscuit Emmanuelle

5. Piémont

Mousse au chocolat blanc aux zestes de citrons, crémeux à la noisette, croquant feuilletine aux citrons, biscuit à l'huile d'olive

6. Alizée

Mousse koa (pulpe de la fève de cacao, rafraichissant et acidulé), crémeux chocolat au gingembre, croquant aux noix de cajou, biscuit Emmanuelle

bûches glacées



7. Mandra

Sorbet à la mandarine et sorbet au chocolat, meringue

8. Kiss

Sorbet cassis-violette, glace caramel, sablé breton aux épices

dessert du nouvel an



9. Réveillon*

Mousse à la pêche de vigne, coulis aux fruits des bois, biscuit à la pistache, bavaroise aux saveurs de roses

- 7,50 CHF par personne
- Environ 3 cm par personne
- De 3 à 12 personnes
- Merci de passer votre commande jusqu'au 16.12.2025
- Dans la limite des stocks disponibles
- *Uniquement disponible pour le 31 décembre!

horaire Yverdon

Décembre 2025

dimanche 21	9h30-12h
lundi 22	fermé
mardi 23	9h30-12h30 13h30-18h
mercredi 24	9h30-17h
jeudi 25	9h30-12h
vendredi 26	fermé
samedi 27	9h30-12h30 13h30-17h
dimanche 28	fermé
lundi 29	fermé
mardi 30	9h30-12h30 13h30-18h
mercredi 31	8h30-12h30

Fermé du jeudi 1^{er} au lundi 5 janvier 2026 inclus

Horaire 2026

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