

Ondes de Choc

Cette année est particulière à bien des égards ! Elle nous aura démontré combien nos modèles de consommations sont fragiles...

En attendant que le monde change, ou plutôt pour le faire changer, cultivons notre simplicité, notre authenticité et savourons les moments partagés avec ceux que nous aimons.

Achetons raisonnablement mais le meilleur!

Nos chocolats et nos créations sont là pour égayer vos instants de partage et vous offrir une douce parenthèse pleine de saveurs!

Dégustez, appréciez, et passez de très bonnes fêtes





Clément Delomier



Notre boutique en ligne arrive bientôt...

Vos commandes en ligne seront bientôt possibles (Retrait en boutique ou expédition)

Les petites intentions chocolatées

Voici nos créations de Noël, pour faire plaisir et illuminer vos moments de fête: notre renne des neiges :) , le centre de table "bulles de Noël", le père Noël et une composition festive





Montage chocolat lait. hauteur 16 cm. garni de fritures de Noël mélangées (150 gr environ)

Le renne des neiges

Le centre de table bulles de Noël Montage aux quatre chocolats (lait, noir, fraise, dulcey), hauteur 18 cm, non garni (350 gr environ)



Ref 02



Le père Noël

Montage chocolat lait, hauteur 13 cm, garni de fritures de Noël mélangées (150 gr environ)



Montage boules et petits cadeaux Montage au chocolat noir, hauteur 18 cm, non garni (110 gr environ)



Les papillotes



Attachés à cette tradition lyonnaise gourmande, nous vous proposons une déclinaison de papillotes maison selon six parfums :

- Praliné aux amandes
- Praliné aux noisettes du Piémont
- Praliné croustillant
- Praliné riz soufflé
- Praliné des gones
- Pâtes de fruits

(notre praliné est fait maison)

En libre service pour choisir selon votre gôut ou en sachets mélangés :



Ref	Produits	Poids	Prix mgg	Remise
05	Sachet T1	200 gr	14, 90 € 24, 90 €	13,40 €
06	Sachet T2	350 gr	24,90€	22,40€
07	Sachet T3	500 gr	3/ 5 €	31,50 €

Les coffrets chocolats classiques

Assortiment de notre gamme de bonbons de chocolat ou coffret 100% noir ou lait sur demande







lef	Produits	Unités	Prix mag	Remise
)8	Boites chocolats	4	6€	5,4 €





			/	
ef	Produits	Unités	Prix mag	Remise
19	Boites chocolats	9	10∕€	9€

Les coffrets chocolats classiques

Assortiment de notre gamme de bonbons de chocolat ou coffret 100% noir ou lait sur demande







Ref	Produits	Unités	Prix mag	Remise
10	Boites chocolats	15	15∕€	13,50 €

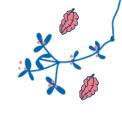




Ref	Produits	Unités	Prix mag	Remise
11	Boites chocolats	30	24€	21,60 €

Les coffrets chocolats classiques

Assortiment de notre gamme de bonbons a vir ou lait sur demande







Ref	Produits	Unités	Prix mag	Remise
12	Boites chocolats	42	32/€	28,80 €





Ref	Produits	Unités	Prix mag	Remise
13	Boites chocolats	60	47∕€	42,30€

Les coffrets édition limitée "Noël 2020"

Retrouver un coffret spécial Noël à offrir ou à partager en famille. Composé d'un assortiment de notre gamme de chocolats (bonbons de chocolats, pavés de la voie romaine, mendiants...)





R	ef	Produits	Poids	Prix mag	Remise
14		Composition T1			37,80 €
13	5	Composition T2	630	69,5€	62,60€



Les comètes

Elles sont composées d'un coulis de fruits enrobé d'une fine coque de chocolat noir 70%

Parfums:

- framboise,
- · passion,
- fraise,
- · citron vert,
- griotte-tonka,
- · cassis groseille,
- caramel au beurre salé,
- myrtille



Ref	Produits	Unités	Prix mag	Remise
16	Composition T1	16	16,50€	14,90 €
17	Composition T2	25	/ 25€	22,50€



Les coffrets composés

Assortiments variés de bonbons de chocolats et autres plaisirs chocolatés, proposés en trois tailles :





T1 : grattons, bonbons de chocolat, comètes, orangettes

T2: pavés, bonbons de chocolat, comètes, grattons, orangettes

T3: pavés, bonbons de chocolat, mendiants, comètes, orangettes

Ref	Produits	Poids	Prix mag	Remise
18	Composition T1	170 gr	15,50	14 €
19	Composition T2	280 gr	2 3 ,50	21,2 €
20	Composition T3	400 gr	29,50	26,60 €

Les confiseries





Les mendiants

Fins palets de chocolat agrémentés de fruits secs

Ref	Produits	Poids	Prix meg	Remise
21	Coffret T1	150 gr	12 €	10,80 €
22	Coffret T2	250 gr	1 9 €	17,10 €



Les enrobés

Batonnets d'orange ou de citron confits enrobés de chocolat noir

Ref	Produits	Poids	Prix mag	Remise
23	Orangettes T1	150 gr	13 €	11,7 €
24	Orangettes T2	200 gr		14,40 €
25	Citronettes T1	150 gr	13 €	11,7 €
26	Citronettes T2	200 gr	16 €	14,40€

Les confiseries



Les marrons glacés

Ref	Produits	Unités	Prix mag	Remise
27	Marrons 6	6		13,50 €
28	Marrons 9	9	22, 50 €	20,30 €
29	Marrons 12	12	30€	27 €



Les pâtes de fruits

Ref	Produits	Unités		Remise
30	Coffret T1	16,	16,50	14,9 €
31	Coffret T2	24	25,50	21,2 €



Les spécialités chocolatées



Les brindilles

Fins bâtonnets de chocolat noir 70% ou lait, agrémentés d'éclats d'amande, de pistache, de grué de cacao, de zestes d'orange ou de brisures de spéculos

Ref	Produits		Prix mag	Remise
32	Brindilles T1	150 gr	12 €	10,80 €
33	Brindilles T2	250 gr	1 9 €	17,10 €



Les pavés de la voie romaine

Cubes de praliné gianduja, crêpe gavotte et nougatine, enrobés de poudre de cacao

Ref	Produits	Poids	Prix mgg	Remise
34	Pavés T1	100 gr	9, 99 €	8,90 €
35	Pavés T2	200 gr	19 €	16,20 €



Les spécialités chocolatées

Les grattons de Lyon

Amandes effilées, grillées et caramélisées, nougatine, oranges confites, enrobées de chocolat noir 70%



Ref	Produits	Poids	Prix mag	Remise
36	Grattons T2	200 gr	18∕€	16,20 €

Les rock and choc'



Amandes effilées, grillées et caramélisées, enrobées de chocolat noir 70%, chocolat lait et chocolat blond

Ref	Produits	Poids	Prix mag	Remise
37	Rock T2	250 gr	19 €	17,10 €



Les tablettes

Les tablettes "grands crus"

Les tablettes «grands crus» sont réalisées à partir de fèves de cacao issues de terroirs uniques. Leur chocolat révèle ainsi des notes aromatiques de fort caractère.



Remise 4,20 €

Ref Produits

- 38 Grand cru Madagascar 65%
- 39 Grand cru Sao Tomé 67%
- 40 Grand cru Colombie 69%
- 41 Grand cru Vénézuela 70%
- 42 Grand cru Vietnam 70%



Les tablettes "dégustation"

Les tablettes «dégustation» sont issues d'alliances subtiles de fèves de cacao d'un ou plusieurs pays producteurs.



Produits
Dégustation Brésil 62%
Dégustation Costa Rica 64%
Dégustation Côte d'Ivoire 70%
Dégustation Tanzanie 70%
Extra noir 85%
Noir Infini 100%
Lactée (chocolat lait 35%)
Dulcey (chocolat blond)



Les tablettes "fantaisies"



Remise 4,50 €

	P	r	O	d	u	H	s	
Dot								

Kei	
51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61	Noir oranges confites Noir pépites de framboise Noir noisettes caramélisées Noir amandes caramélisées Noir Crock télé (mélange de fruits secs) (5,50 €) 5€ Lait perles croustillantes Lait éclats de caramel Lai smarties Lait fraise tagada Lait éclats de nougatine Lait Crock télé (mélange de fruits secs) (5,50 €) 5€
01	/



Les pâtes à tartiner

Nos pâtes à tartiner sont fabriquées à partir de noisettes de haute qualité, elles sont garanties sans conservateur et sans huile de palme.



Ref	Produits	Poids	Prix	Remise
62 63 64	Pâte à tartiner noisette Pâte à tartiner croustillante Pâte à tartiner amande	200 gr	4,50 €	4,10 €
65 66	Pâte à tartiner spéculos Pâte à tartiner caramel au beurre salé			VV

Les brioches et panettones



Retrouver notre "onduline", la fameuse brioche aux pralines par Ondes de choc, ainsi que notre brioche aux pépites de chocolat noir 70% ou notre panettone italien aux fruits confits ou aux pralines.





Ref	Produits	Poids	Prix/	/ Remise
67	Onduline	500 gr 500 gr 450 gr 450 gr	12 🕊	10,80 € 10,80 €
68	Brioche aux pépites de chocolat	500 gr	12/€	10,80 €
69	Panettone aux fruits confits	450 gr	y 4 €	12,60 €
70	Panettone aux chocolat et à l'orange	450 gr	/ 14 €	12,60 €

Le gâteau des gones

Le gâteau des gones est composé d'une pâte sablée aux amandes croustillante et d'une crème praline ou chocolat fondante

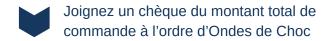


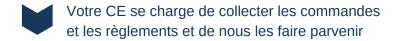


Taille unique 6 personnes

Ref	Produits	Prix	Remise
71	Gâteau des gones praline	14 €	12,60 €
72	Gâteau des gones chocolat	14 €	12,60 €







Votre commande vous sera livrée via votre CE à la date convenue avec lui

Ondes de choc 143 place Andrée Marie Perrin Tel : 04 78 50 66 72



contact.ondesdechoc@gmail.com commandez en ligne : www.ondesdechoc-chocolatier.com

