

# Dessert Schoggi



Florence Niederhauser  
*Produits sans gluten et chocolats*


## Spécialités du confiseur

\*Les articles avec un astérisque sont dépendants du poids et leur prix peut varier. Les produits en chocolat doivent être conservés de préférence à une température en dessous de 12°C, à l'abri du soleil et de la chaleur. Les bouteilles sont fabriquées avec des produits frais de première qualité, il est recommandé de les conserver à une température de 8°C et de les déguster dans les 10 jours.




Minimum 5 jours de précommande

Frais de livraison 10.- à 30.- selon les kilomètres ou frais d'envoi + 3.- d'emballage.

	<p>Branche de chocolat avec fruits secs, env. 23g / pce. Commande minimale 5 pces par sorte. Noisettes, amandes, abricot, pistache, canneberge</p> <p>Lait : N° art. <b>202169</b> Noir : N° art. <b>202170</b></p> <p>Prix: <b>2.70 / pce</b></p>
	<p>Mini mini plaques de chocolat mélangées à choix, env. 10g / pce Lait : Lait, noisettes, amandes, gianduja, pistaches, oranges confites Noir : noir, noisettes, amandes, framboises, pistaches, oranges confites</p> <p>Nr. Art. <b>202164</b></p> <p>Prix: <b>5.80 / 100g</b></p>

	<p>Mini plaque de chocolat au lait</p> <p>N° art. <b>202115</b> Lait 35g Prix: <b>3.20</b></p> <p>N° art. <b>202116</b> Noisettes env. 40g Prix: <b>3.50</b></p> <p>N° art. <b>202117</b> Amandes env. 40g Prix: <b>3.50</b></p> <p>N° art. <b>202118</b> Pistaches env. 38g Prix: <b>3.70</b></p> <p>N° art. <b>202126</b> Oranges confites env. 38g Prix : <b>3.80</b></p>	<p>Mini plaque de chocolat noire</p> <p>N° art. <b>202119</b> Noir 35g Prix: <b>3.20</b></p> <p>N° art. <b>202120</b> Framboises env. 36g Prix: <b>3.60</b></p> <p>N° art. <b>202121</b> Noisettes env. 40g Prix: <b>3.50</b></p> <p>N° art. <b>202122</b> Amandes env. 40g Prix: <b>3.50</b></p> <p>N° art. <b>202123</b> Gingembre env.38g Prix: <b>3.60</b></p> <p>N° art. <b>202124</b> Pistaches env. 38g Prix: <b>3.70</b></p> <p>N° art. <b>202125</b> Oranges confites env. 38g Prix: <b>3.80</b></p>
	<p>Mini plaque de chocolat au lait ou blanc avec sujet</p> <p>N° art. 202127 lait N° art. 202129 blanc</p> <p>Prix : 4.90</p>	<p>Mini plaque de chocolat noir avec sujet</p> <p>N° art. 202128 noir</p> <p>Prix : 4.90</p>

<p>Joyeux Noël, Joyeuses Pâques, Première Communion, Anniversaire, mariage</p> 	<p>Mini plaque de chocolat au lait ou blanc avec sujet et arôme</p> <p>Lait : N° art. <b>202166</b> noisettes, amandes, pistaches, oranges confites</p> <p>Blanc : N° art. <b>202168</b> noisettes, amandes, pistaches, framboises</p> <p>Prix : de <b>5.20 – 5.50</b> selon choix des arômes</p>	<p>Mini plaque de chocolat noir avec sujet et arôme</p> <p>Noire : noisettes, amandes, pistaches, framboises, oranges confites</p> <p>N° art. <b>202167</b></p> <p>Prix : de <b>5.20 – 5.50</b> selon choix des arômes</p>
--	---	--

<p>Arôme bouteille</p> <p>Lait : Ganache base lait, Marc de champagne, Amaretto</p> <p>Noir : Ganache base noire, Absinthe, cointreau, liqueur framboise</p>		
	<p>Bouteilles en vrac en sachet, laits*</p> <p>N° art. <b>202158</b></p> <p>Prix: <b>11.- / 100g</b></p>	<p>Bouteilles en vrac en sachet, noires*</p> <p>N° art. <b>202159</b></p> <p>Prix: <b>11.- / 100g</b></p>
	<p>4 bouteilles env. 50g, lait 1 seul arôme</p> <p>N° art. <b>202160</b></p> <p>Prix: <b>5.50</b></p>	<p>4 bouteilles env. 50g, noir 1 seul arôme</p> <p>N° art. <b>202161</b></p> <p>Prix: <b>5.50</b></p>
	<p>9 bouteilles env. 110g, lait 2 arômes</p> <p>N° art. <b>202162</b></p> <p>Prix: <b>15.50</b></p>	<p>9 bouteilles env. 110g, noir 2 arômes</p> <p>N° art. <b>2021563</b></p> <p>Prix: <b>15.50</b></p>

**Formulaire de commande spécialités du confiseur**

Nom:

Prénom:

Adresse:

Nr. Tél:

Adresse Email:

Date de livraison ou d'envoi ou de prise de marchandise:

(frais de livraison 10.- à 30.- selon les kilomètres ou frais d'envoi + 3.- d'emballage)

\*Les articles avec un astérisque dépendent du poids et leur prix peut varier. Les produits en chocolat doivent être conservés de préférence à une température en dessous de 12°C, à l'abri du soleil et de la chaleur. Les truffes ainsi que les caramels sont fabriquées avec des produits frais de première qualité, il est recommandé de les conserver à une température de 8°C et de les déguster dans les 10 jours.

Numéro d'article	Description	Quantité	Prix