



ondes
de
choc

ARTISAN
GOURMAND

COLLECTION CHOCOLATS
HIVER 2020-2021
COMITÉ D'ENTREPRISE

ONDESDECHOC-CHOCOLATIER.FR

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



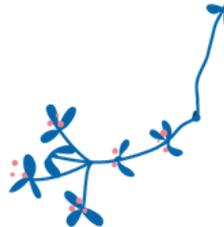
Commandez en ligne
[ondesdechoc-chocolatier.com](https://www.ondesdechoc-chocolatier.com)

Notre boutique en ligne arrive bientôt...

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

Les petites intentions chocolatées

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



Ref 01
32 €

Le centre de table bulles de Noël

Montage aux quatre chocolats (lait, noir, fraise, dulcèy), hauteur 18 cm, non garni (350 gr environ)



Ref 04
10 €

Montage boules et petits cadeaux

Montage au chocolat noir, hauteur 18 cm, non garni (110 gr environ)



Ref 02
22 €

Le renne des neiges

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



Ref 03
22 €

Le père Noël

Montage chocolat lait, hauteur 13 cm, garni de fritures de Noël mélangées (150 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 goût
ou en sachets mélangés :

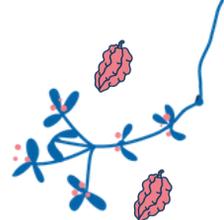


Ref	Produits	Poids	Prix mag
05	Sachet T1	200 gr	14, 90 €
06	Sachet T2	350 gr	24, 90 €
07	Sachet T3	500 gr	35 €

Les coffrets de chocolat

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
08	Boites chocolats	4	6 €

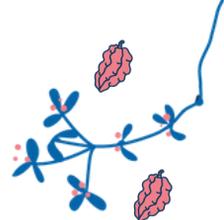


Ref	Produits	Unités	Prix mag
09	Boites chocolats	9	10 €

Les coffrets de chocolat

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
10	Boites chocolats	15	15 €

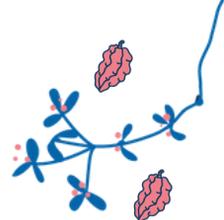


Ref	Produits	Unités	Prix mag
11	Boites chocolats	30	24 €

Les coffrets de chocolat

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
12	Boites chocolats	42	32 €



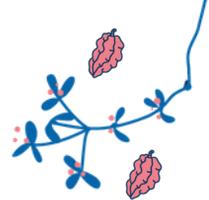
Ref	Produits	Unités	Prix mag
13	Boites chocolats	60	47 €

Commandez en ligne [ondesdechoc-chocolatier.com](https://www.ondesdechoc-chocolatier.com)

Les coffrets de chocolat

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...)



Ref	Produits	Poids	Prix mag
14	Composition T1	350	42 €
15	Composition T2	630	69,5 €

Les coffrets de chocolat

Les comètes

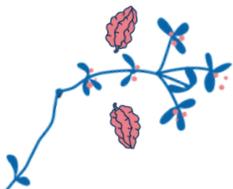
Elles sont composées d'un coulis de fruits enrobé d'une fine coque de chocolat noir 70%

Parfums :

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



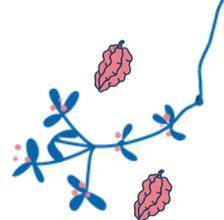
Ref	Produits	Unités	Prix mag
16	Composition T1	16	16,50 €
17	Composition T2	25	25 €



Les coffrets de chocolat

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
18	Composition T1	170 gr	15,50
19	Composition T2	280 gr	23,50
20	Composition T3	400 gr	29,50

Les confiseries



Les mendiants

Fins palets de chocolat agrémentés de fruits secs



Ref	Produits	Poids	Prix mag
21	Coffret T1	150 gr	12 €
22	Coffret T2	250 gr	19 €

Les enrobés

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



Ref	Produits	Poids	Prix mag
23	Orangettes T1	150 gr	13 €
24	Orangettes T2	200 gr	16 €
25	Citronettes T1	150 gr	13 €
26	Citronettes T2	200 gr	16 €

Les confiseries



Les marrons glacés

Ref	Produits	Unités	Prix mag
27	Marrons 6	6	15 €
28	Marrons 9	9	22,50 €
29	Marrons 12	12	30 €



Les pâtes de fruits

Ref	Produits	Unités	Prix mag
30	Coffret T1	16,	16,50
31	Coffret T2	24	23,50



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	Poids	Prix mag
32	Brindilles T1	150 gr	12 €
33	Brindilles T2	250 gr	19 €

Les pavés de la voie romaine

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



Ref	Produits	Poids	Prix mag
34	Pavés T1	100 gr	9,90 €
35	Pavés T2	200 gr	18 €



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
36	Grattons T2	200 gr	18 €

Les rock and choc'

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



Ref	Produits	Poids	Prix mag
37	Rock T2	250 gr	19 €



Les tablettes

Les tablettes "grands crus"

Prix 4,70 €

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.

Ref Produits

- 38 Grand cru Madagascar 65%
- 39 Grand cru Sao Tomé 67%
- 40 Grand cru Colombie 69%
- 41 Grand cru Vénézuéla 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.

Prix 4,50 €

Ref Produits

- 43 Dégustation Brésil 62%
- 44 Dégustation Costa Rica 64%
- 45 Dégustation Côte d'Ivoire 70%
- 46 Dégustation Tanzanie 70%
- 47 Extra noir 85%
- 48 Noir Infini 100%
- 49 Lactée (chocolat lait 35%)
- 50 Dulcey (chocolat blond)



Les tablettes "fantaisies"

Prix 5 €

Ref Produits

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



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
62	Pâte à tartiner noisette		
63	Pâte à tartiner croustillante	200 gr	4,50 €
64	Pâte à tartiner amande		
65	Pâte à tartiner spéculos		
66	Pâte à tartiner caramel au beurre salé		



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
67	Onduline	500 gr	12 €
68	Brioche aux pépites de chocolat	500 gr	12€
69	Panettone aux fruits confits	450 gr	14 €
70	Panettone aux chocolat et à l'orange	450 gr	14 €

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
71	Gâteau des gones praline	14 €
72	Gâteau des gones chocolat	14 €

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

