

A stylized illustration of a chocolate box. The box is brown and open, showing various chocolates inside. A blue monkey with yellow stripes is climbing on the box. The background is light pink with yellow leaves and branches. The text 'ondes de choc' is written in white on a dark blue background. Below it, 'ARTISAN GOURMAND' is written in smaller white text. At the bottom, 'CATALOGUE 2023 - 2024' and 'ONDESDECHOC-CHOCOLATIER.FR' are written in white.

ondes
de choc

ARTISAN
GOURMAND

CATALOGUE
2023 - 2024

ONDESDECHOC-CHOCOLATIER.FR

L'atelier GOURMAND

Clément Delomier est installé sur la commune de Craponne dans l'ouest lyonnais. Il propose ses créations gourmandes dans de jolis étuis colorés sous la marque Ondes de Choc.

Laissez-vous tenter par la finesse de ses créations. Pour vous, vos proches, mais aussi pour votre entreprise, vos clients ou collaborateurs...



CLÉMENT DELOMIER, UN ARTISAN GOURMAND!

« J'ai choisi de travailler le chocolat, car c'est une matière complexe qui nécessite de la technicité, de la finesse et du palais. Les possibilités de créations sont infinies et reflètent la sensibilité et la personnalité du chocolatier. »

Clément Delomier.



L'atelier GOURMAND

Un savoir-faire artisanal bâti au fil des ans. Un travail collectif dans la bonne humeur, le partage et l'exigence d'un métier merveilleux!

« Une production artisanale et locale, dans notre atelier de Craponne! »



(i) Nos garanties

Exiger la meilleure qualité implique d'utiliser des matières premières rigoureusement sélectionnées!

Le chocolat utilisé est 100 % pur beurre de cacao et sélectionné parmi les meilleurs crus d'Afrique, d'Amérique du Sud, d'Asie et d'Océanie.

Le beurre, la crème et le lait proviennent d'une coopérative dans la Bresse.

Les fruits de saison sont issus de producteurs locaux de l'ouest lyonnais.

Les épices comme la vanille, le poivre de Timut, le Safran sont des matières rares, sourcées auprès des meilleurs producteurs mondiaux.

Nos produits sont également sans huile de palme.

Collection NOËL 2023

Pour égayer votre table de fête ou pour offrir une création gourmande originale en chocolat, voici nos attentions chocolatées sur le thème du monde des jouets !



Le sapin de Noël

Décorez votre table avec ce sapin chocolat noir et lait, garni de différentes gourmandises : fruits secs, pépites de framboises, billes croustillantes...

Sapin 14 cm - réf. 04
Sapin 20cm - réf. 05

billes croustillantes



Le Rennes

Voici notre doudou rennes, un montage aux trois chocolats : noir, lait et blanc

Le Rennes 160g - réf. 06



L'Ours blanc

Voici l'ours blanc accompagné du père Noël et d'un beau sapin. Un montage aux trois chocolats : noir, lait et blanc.

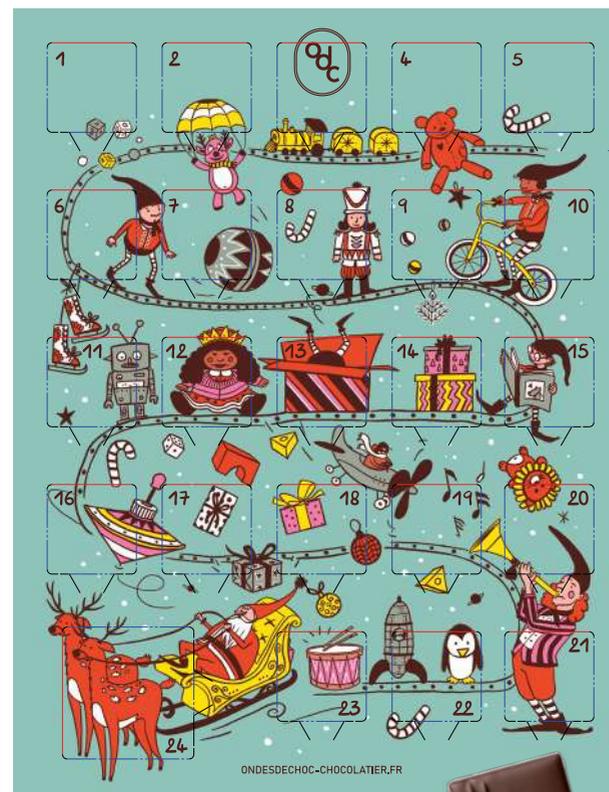
L'Ours Blanc 120g - réf. 07

Collection NOËL 2023

Calendrier de l'Avent

Quels jouets choisir cette année... Petit train, bicyclette, peluches, les yeux des enfants pétillent en attendant le grand jour ! Toute l'équipe d'Ondes de choc se met à l'oeuvre pour rendre ce moment unique.

Calendrier - réf. 08
24 chocolats



Découvrez nos 24 surprises en chocolat, à déguster chaque jour de décembre, pour patienter avant Noël !



Coffrets CHOCOLATS

Retrouvez nos savoureux assortiments de recettes originales et envoûtantes : ganaches, pralinés, comètes et créations gourmandes !

8

Coffrets CHOCOLATS



Partagez une onde de plaisir en découvrant notre gamme de pralinés et ganaches dans des étuis joliment illustrés !



Coffret 4 chocolats

Un mini coffret de 4 chocolats, idéal pour une petite attention ou pour surprendre vos invités lors d'un événement qui s'annonce unique et gourmand !

Coffret 30g - réf. 09



Coffret 9 chocolats

Un coffret de 9 chocolats pour offrir en dégustation un extrait de notre gamme. Raffinement et séduction assurés !

Coffret 65g - réf. 10

Assortiment ou coffret 100 % noir ou lait sur demande.

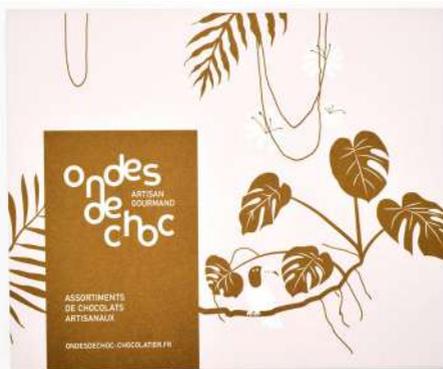


🏆 *Recompenses*

Trois distinctions en 2022 décernées par le prestigieux club des croqueurs de chocolats : l'award de la finesse, la tablette d'or et le coup de cœur ! Cette année encore, l'équipe reçoit une tablette d'or pour trois de ses créations. Preuve de la constance de son travail pour vous offrir le meilleur du chocolat.

9

Coffrets CHOCOLATS



Coffret 15 chocolats

Un coffret de 15 chocolats qui fera impression pour remercier vos clients ou collaborateurs. Succès garanti!

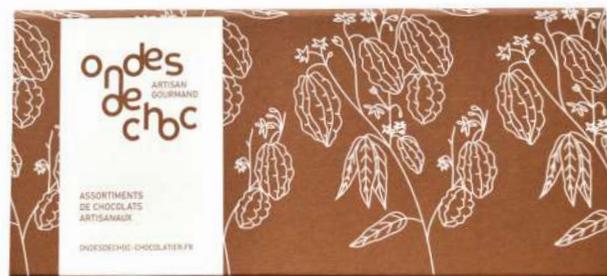
Coffret 109g - réf. 11



Coffret 30 chocolats

Un coffret de 30 chocolats qui permet la dégustation de la gamme dans son entier!

Coffret 220g - réf. 12



6 coffrets pour répondre à vos envies!



Coffret 60 chocolats

Un coffret unique de 60 chocolats présentant toute la gamme de nos chocolats dans un écrin à l'illustration travaillée! What else... pour faire un grand effet auprès de vos clients VIP?

Coffret 430g - réf. 14

Coffrets CHOCOLATS



Coffret 42 chocolats

Un beau coffret de 42 chocolats!
Un cadeau de grande qualité qui marquera les esprits et sera apprécié à coup sûr!

Coffret 300g - réf. 13

une fermeture pratique!



① Nos pralinés

La qualité de nos pralinés tient au choix des amandes de Provence et des noisettes du Piémont avec lesquelles nous travaillons. L'étape de torréfaction révèle ensuite leurs parfums et le broyage est ajusté pour assurer une texture tantôt fine tantôt granuleuse. Des pralinés fondants, doux et équilibrés, vous ne pourrez plus vous en passer!

Coffrets CHOCOLATS

Nos coffrets COMÈ*T & APOLL*O vous proposent un voyage gustatif unique grâce à l'association de différentes textures et parfums : coulis de fruits, coque croquante en chocolat, pralinés fondants et fruits à coques...

Prêts pour le décollage ?



nouveau design!



Coffret APOLL*O

Bonbons de chocolat pralinés aux amandes de Provence et noisettes du Piémont, torréfiés directement dans notre atelier.

- praliné amande croustillant
- praliné noisette riz soufflé
- praliné pistache
- praliné noix de cajou
- praliné graines de tournesol

Coffret 20 chocolats - réf. 15



Coffret COMÈ*T

Bonbons de chocolat composés d'un coulis de fruits enrobés d'une fine coque de chocolat noir 70 %.

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

Coffret 20 chocolats - réf. 16

Coffrets CHOCOLATS

Quand le choix devient difficile, on s'offre le plaisir de ne pas choisir! Avec ces coffrets COM*BO votre gourmandise et votre curiosité sont satisfaites. On goûte et on découvre les spécialités de la maison : grattons, pavés de la Voie Romaine, mendiants...



Coffret COM*BO

Bonbons de chocolat, comètes, orangettes, grattons de Lyon.

Coffret 200g - réf. 17



Coffret COM*BO

Bonbons de chocolat, mendiants, pavés de la Voie Romaine, orangettes, comètes, grattons de Lyon.

Coffret 300g - réf. 18



Coffret COM*BO

Bonbons de chocolat, mendiants, pavés de la Voie Romaine, orangettes, comètes, grattons de Lyon.

Coffret 420g - réf. 19



Nouveau packaging

100 % carton
0 % plastique!

nouveau design!

ondesdechoc-chocolatier.fr

Petites BOUCHÉES

Des petits moments de plaisir à offrir ou à savourer égoïstement! Chocolatées, fruitées, croquantes, fondantes, elles ont tout pour nous faire craquer!

Petites BOUCHÉES

Notre macaron se décline en 10 recettes : vanille, caramel, framboise, citron gingembre, chocolat noir, cassis, noisette, orange-cannelle, pistache, mangue-passion!



Macarons

Célébre petit gâteau français à l'amande et à la meringue.

6 macarons - réf. 20

12 macarons - réf. 21

18 macarons - réf. 22



nouveau design!

Nouveau
packaging

100 % carton
0 % plastique!

Petites BOUCHÉES



Pâtes de fruits

Confiseries de pulpe de fruits cuite et enrobées de sucre cristallisé.

Coffret 20 pâtes de fruits
réf. 23



Brindilles

Bâtonnets de chocolats aux éclats d'amande, de pistache, cacao, orange ou spéculis.

Sachet 150g - réf. 24
Sachet 250g - réf. 25



Croustibilles

Assortiment d'enrobés : amandes entières et noisettes enrobées chocolat noir et lait, céréales soufflées enrobées chocolat noir et lait.

Sachet 300g - réf. 26



Marrons glacés

Marrons confits dans un sirop de sucre gourmand et glacés au sucre glace.

Coffret 6 marrons - réf. 27
Coffret 9 marrons - réf. 28
Coffret 12 marrons - réf. 29



Nouvelle recette !

Mendiants

Fins palets de chocolat noir et lait, agrémentés de fruits secs.

Coffret 150g - réf. 30
Coffret 250g - réf. 31



Orangettes & citronnettes

Bâtonnets d'orange confits enrobés de chocolat noir ou bâtonnets de citron confits enrobés de chocolat au lait.

Orangettes
Pochette 150g - réf. 32

Citronnettes
Pochette 150g - réf. 33

Petites BOUCHÉES

"la petite histoire"

Nos petites bouchées sont des petites gourmandises qui disparaissent aussi vite qu'achetées! Elles sont à déguster tout au long de l'année. Petit à petit, leur packaging fait peau neuve et le plastique est remplacé par de jolies pochettes en carton.... encore un peu de patience et chacune trouvera étui à son pied!



Nouveau packaging

100 % carton
0 % plastique!

nouveau design!



① Nos macarons

Le macaron est un incontournable de la pâtisserie française et il peut donner bien du mal à celui qui tente de s'y lancer!

A base de meringue française ou de meringue italienne, il nécessite de maîtriser de nombreux paramètres pour se révéler parfait! les ingrédients, la température du four, le geste du macaronnage,...

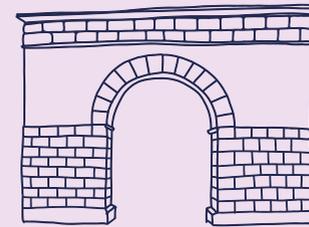
Tout compte!

Nos SPÉCIALITÉS

Découvrez nos spécialités, des recettes que nous avons peaufinées pour vous et dont nous gardons le secret!



Nos SPÉCIALITÉS



Pavés de la Voie Romaine

Cubes de praliné Gianduja, crêpe gavotte et nougatine, enrobés de poudre de cacao.

Coffret 100g - réf. 34
Coffret 200g - réf. 35



deux formats



Nos SPÉCIALITÉS



Nos SPÉCIALITÉS



*chocolat
ou pralines ?*

Originaire de Roanne, il était difficile pour Clément Delomier de ne pas proposer sa version de la brioche à la praline ! Une brioche généreuse, faite à base de beurre de Bresse AOP, qui lui assure son fondant incomparable...

L'Onduline

Brioche traditionnelle lyonnaise aux pralines ou aux pépites de chocolat noir 70 %.

**Brioche - réf. 36
Pralines**

**Brioche - réf. 37
chocolat**



① Prix Mondial de la Praline

Pour sa première édition 2022, Clément Delomier remporte la médaille d'argent du mondial de la praline, dans la catégorie « brioche » ! Une belle récompense pour l'équipe d'Ondes de Choc qui peaufine cette recette (et son secret!) depuis maintenant près de 8 ans.

Nos SPÉCIALITÉS



Ces tablettes mettent à l'honneur la ville de Lyon à travers ses personnages célèbres comme Guignol et les frères Lumière : Auguste et Louis.

Tablettes de Lyon

Côte d'Ivoire 70%
Chocolat noir, long et très cacaoaté, marqué par une belle amertume, une longueur finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 38

Nos SPÉCIALITÉS



Gâteau des Gones

Le gâteau des gones est un mariage de la praline et d'une recette choisie du gâteau basque. On y retrouve un délicieux sablé et une ganache fondante.

Gâteau 6 pers. - réf. 39
Pralines

Gâteau 6 pers. - réf. 40
Chocolat



Grattons de Lyon

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

Sachet 200g - réf. 41



Panettones

Brioche traditionnelle italienne de Noël aux fruits confits ou au chocolat et à l'orange.

Panettone 450g - réf. 42
Fruits confits

Panettone 450g - réf. 43
Chocolat - Orange

Les grattons de Lyon reprennent la forme du célèbre gratton lyonnais, mais dans une version 100 % sucrée et gourmande !



Nouvelles recettes !

pâtes à TARTINER

Cinq recettes gourmandes de pâte à tartiner pour vos moments de partage et de gourmandise !



pâtes à TARTINER



Pâte à tartiner noisettes & amandes croustillantes
Pâte à tartiner noisettes, amandes, et de la crêpe gavotte pour le croustillant.
Pot 200g - réf. 44



Pâte à tartiner amandes, noisettes et chocolat
Pâte à tartiner noisettes, amandes, et une pointe de chocolat.
Pot 200g - réf. 45



Pâte à tartiner noisettes biscuitées et chocolat
Pâte à tartiner noisettes, sablé croustillant et une pointe de chocolat.
Pot 200g - réf. 46

Pâtes à tartiner

Nos pâtes à tartiner sont préparées à partir de noisettes et amandes sélectionnées pour leur qualité. Nos recettes sont sans conservateur et sans huile de palme.



Pâte à tartiner noisettes & chocolat
Pâte à tartiner noisettes et une pointe de chocolat.
Pot 200g - réf. 47



Pâte à tartiner caramel au beurre salé
Onctueuse crème de caramel au beurre salé.
Pot 200g - réf. 48

nouveau design !



Collection TABLETTES

Découvrez nos 3 gammes :
les «origine», issues de cacaos de
terroirs, les «mama», toutes en
friandises, et les «miss»,
fourrées avec nos délicieux
pralinés.

TANZANIE 75%
CHOCOLAT NOIR
FABRICATION FRANÇAISE

BOLIVIE 68 %
CHOCOLAT NOIR
FABRICATION FRANÇAISE

VIETNAM 70%
CHOCOLAT NOIR
FABRICATION FRANÇAISE



A l'instar du vin,
le cacao est
directement
lié à la notion de
terroir. Sa typicité
est associée au
sol, au climat, aux
cépages et aux
différents savoir-
faire de ce terroir
qui lui confèrent
des saveurs si
particulières...



Collection TABLETTES



Tablettes Origine

Pérou 65% (BIO)
Chocolat noir aux arômes de
fruits rouges, relevé d'une
pointe d'acidité. un goût
intense avec une très bonne
longueur en bouche.
Tablette 80g - réf. 49

Bolivie 68%
Chocolat noir aux arômes de
citron et de pamplemousse.
un gout fruité et acidulé avec
une très bonne longueur en
bouche.
Tablette 80g - réf. 50

Panama 70%
Chocolat noir aux notes
acidulées et aux arômes de
fruits rouges. une grande lon-
gueur cacaotée en bouche.
Tablette 80g - réf. 51

Vietnam 70%
Chocolat noir aux arômes
chauds et acidulés, rond et
très harmonieux. un goût
épicé assorti de quelques
notes d'agrumes et de fruits
secs.
Tablette 80g - réf. 52

République Dominicaine 70%
Chocolat noir rond et très
cacaoté, marqué par une
belle équilibre et une longueur
finale florale et fruitée.
Tablette 80g - réf. 53

Papouasie 70%
Chocolat noir aux arômes
d'herbes coupées et de cuir.
Tablette 80g - réf. 54



① Nos chocolats

Pour nos tablettes,
nous sélectionnons
des chocolats de
différents continents
à travers le monde
avec pour exi-
gence la recherche
d'arômes subtils et
bien marqués.
À travers notre
gamme de tablettes,
nous souhaitons
vous faire décou-
vrir toute la diver-
sité aromatique du
chocolat et offrir à
tous les gourmands
des moments de
dégustation et de
plaisir surprenants
et inédits!



Cameroun 71%

Chocolat noir aux arômes de fruits jaunes bien mûrs, intense et acidulé. un goût cacaoté assorti de quelques notes grillées.

Tablette 80g - réf. 57

Jamaïque 73%

Chocolat noir aux arômes de miel et noix de pécan

Tablette 80g - réf. 58

Guatemala 73%

Chocolat noir aux arômes d'agrumes et de fruits rouges, persistant en bouche.

Tablette 80g - réf. 59

Tanzanie 75%

Chocolat noir aux notes délicates fruitées et florales, arômes grillés et boisés avec une belle longueur en bouche.

Tablette 80g - réf. 60

Ouganda 80%

Chocolat noir au goût puissant de cacao accentué d'un soupçon d'humus et de noix fraîches.

Tablette 80g - réf. 61

Venezuela 88%

Chocolat noir aux notes de réglisse et de thé noir, teneur forte en cacao et arômes intenses.

Tablette 80g - réf. 62

Madagascar 38%

Chocolat lait d'alpages suisses, saveur prononcée de lait, soutenue par une note délicate de miel.

Tablette 80g - réf. 63

Madagascar 43%

Chocolat lait faiblement dosé en sucre, aux notes de fruits secs.

Tablette 80g - réf. 64

Tablettes Yéti & Cie

Découvrez notre gamme Yéti & Cie, une tablette attachante avec un gros Yeti !

Yéti & Cie été

Chocolat noir origine côte d'Ivoire 70% avec une longueur finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 55

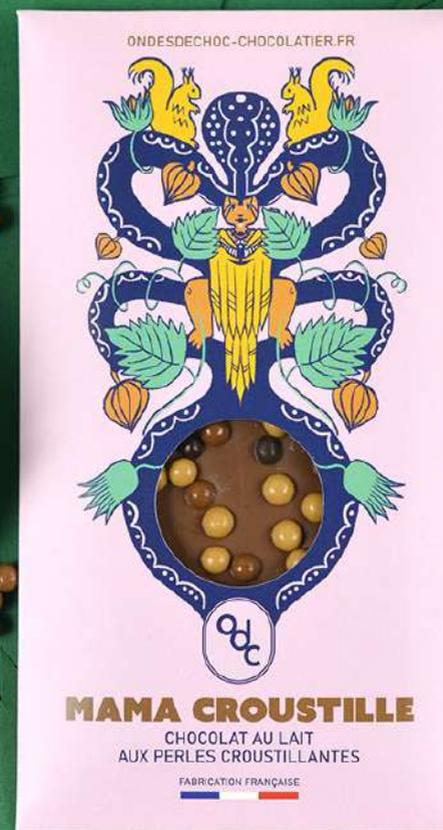
Yéti & Cie hiver

Chocolat lait origine Madagascar 43%, chocolat lait faiblement dosé en sucre, aux notes de fruits secs

Tablette 80g - réf. 56



Collection
TABLETTES





Collection TABLETTES



Tablettes Miss

Découvrez notre gamme Miss, des tablettes fourrées aux recettes particulièrement gourmandes !

Miss Noisette
Chocolat au lait et praliné noisettes aux éclats de noisettes.
Tablette 110g - réf. 65

Miss Amande
Chocolat au lait et praliné amandes aux éclats d'amandes.
Tablette 110g - réf. 66

Miss Caramel
Chocolat au lait et caramel au beurre salé.
Tablette 110g - réf. 67

Miss Biscuit
Chocolat Dulcey et praliné biscuité.
Tablette 110g - réf. 68



Tablettes Mama

Succombez à la tentation d'une tablette de chocolat fantaisie avec notre gamme Mama !

Mama Nougat
Chocolat au lait et éclats de nougatine.
Tablette 90g - réf. 69

Mama Croustille
Chocolat au lait et perles croustillantes.
Tablette 90g - réf. 70

Mama Pétille
Chocolat au lait et aux éclats pétillants de peta zeta.
Tablette 90g - réf. 71

Mama Crock
Chocolat au lait et savoureux mélange de fruits secs.
Tablette 90g - réf. 72

Mama Crock'n
Chocolat noir et savoureux mélange de fruits secs.
Tablette 90g - réf. 73



Tablettes de Lyon

Ces tablettes mettent à l'honneur la ville de Lyon à travers ses personnages célèbres comme Guignol et les frères Lumière : Auguste et Louis.

Côte d'Ivoire 70%
Chocolat noir, long et très cacaoté, marqué par une belle amertume, une longueur finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 38

Bûches et GALETTES

Retrouvez chaque année nos créations de bûches pâtisseries ou glacées et nos galettes pour fêter la nouvelle année !

32

Bûches et GALETTES



"la petite histoire"

Elle est indissociable de la fête de l'Épiphanie. La traditionnelle galette des rois, ou gâteau des rois dans certaines régions du sud de la France, est l'héritage d'une fête romaine célébrant Saturne et le Soleil : Les Saturnales!

Le feuilleté de nos galettes est travaillé avec du beurre de barrate AOP en provenance de la Bresse, dans l'Ain, fondant garanti...



← nouvelles fêtes à collectionner!

Galette classique

Pâte feuilletée au beurre de la Bresse AOP, frangipane aux amandes.

Galette 4 pers. - réf. 74

Galette 6 pers. - réf. 75

Galette 8 pers. - réf. 76

Galette noisettes citron

Pâte feuilletée au beurre de la Bresse AOP, frangipane aux noisettes, citron et praliné Gianduya.

Galette 4 pers. - réf. 77

Galette 6 pers. - réf. 78

Galette 8 pers. - réf. 79

Galette chocolat

Pâte feuilletée au beurre de la Bresse AOP, frangipane aux amandes, pépites de chocolat.

Galette 4 pers. - réf. 80

Galette 6 pers. - réf. 81

Galette 8 pers. - réf. 82

33

Bûches et GALETTES

Commandez
jusqu'au 22 déc.
pour un retrait en
boutique le 24!

72h

Un dessert de fête
c'est un dessert
léger et gourmand :
Il doit être
irrésistible pour
se laisser manger
sans condition !
Il ne vous reste
plus qu'à choisir
votre préféré...



Elegante

Croustillant chocolat, biscuit
chocolat gruë, crémeux
caramel au beurre salé,
ganache chocolat noir pure
origine 70%, mousseux
chocolat caramel.

Bûche 6 pers. - réf. 83
Bûche individuelle - réf. 84



Surprenante

Croustillant amande, biscuit
amandes, confits agrumes
bergamotes, crémeux
mandarines, mousseux
amandes.

Bûche 6 pers. - réf. 85
Bûche individuelle - réf. 86



Jardin d'hiver

Croustillant sablé breton
et Gianduja, biscuit amandes
myrtilles, crémeux au thé aux
notes de roses & framboises,
confits cassis-myrtilles,
mousseux lactée pure origine
madagascar 40%.

Bûche 6 pers. - réf. 87
Bûche individuelle - réf. 88



Divine

Croustillant noix de coco,
biscuit amande, confit
mangue passion relevé avec
des notes de gingembre,
crémeux aux fruits exotiques,
mousseux vanille.

Bûche 6 pers. - réf. 89
Bûche individuelle - réf. 90

Bûches et GALETTES



Miss Florida

Croustillant amande, crème
glacée vanille, crème glacée
caramel et cacahouettes
caramélisées.

Bûche 6 pers. - réf. 91

portion
individuelle



nouveau
format !

*Nos bûches se
conservent au
réfrigérateur et sont
à sortir au moment
du dessert!*



Magie du nouvel an

Croustillant & biscuit noisette,
confit abricot & romarin,
crémeux praliné gianduja,
mousseux vanille

Gâteau 6 pers. - réf. 93



Miss Charlotte

Croustillant amande,
biscuit amande, sorbet fraise,
sorbet citron-menthe,
coulis de fraise.

Bûche 6 pers. - réf. 92



(i) Allergènes

Nos buches pâtis-
sières contiennent
du lait, du gluten,
des fruits à coque.

Nos SERVICES

PERSONNALISATION

Donner un caractère
unique à vos cadeaux!



Carte message

Un petit mot
personnalisé ou votre
logo, glissé à l'intérieur
de nos coffrets,
pour donner à votre
cadeau un caractère
individuel...

À partir de 20 exemplaires
Délai : 2 semaines



Coffret personnalisé

Personnalisez vos
coffrets aux couleurs
et logo de votre
entreprise!

À partir de 20 exemplaires
Délai : 3 semaines



Écrin gourmand

Une composition
de nos produits
selon votre budget
et vos envies, mise en
valeur dans un écrin
choisi ensemble.

À partir de 1 exemplaire
Délai : 3 semaines

Nos SERVICES



SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

Tél. : 06 60 27 86 59
contact@ondesdechoc.com

Boutique & salon de thé
143 place Andrée Marie Perrin
69 290 Craponne

Pour tout
renseignement,
démonstration ou
demande spéciale,
n'hésitez à nous
contacter !

Nos SERVICES

Comment commander?

étape 1

Choisissez vos cadeaux dans notre catalogue

étape 2

Envoyez votre commande par mail à notre service dédié : contact@ondesdechoc-chocolatier.fr

étape 3

Choisissez votre livraison* :

- Retrait en boutique « Click and collect »
- Livraison à domicile
- Livraison chez votre client

étape 4

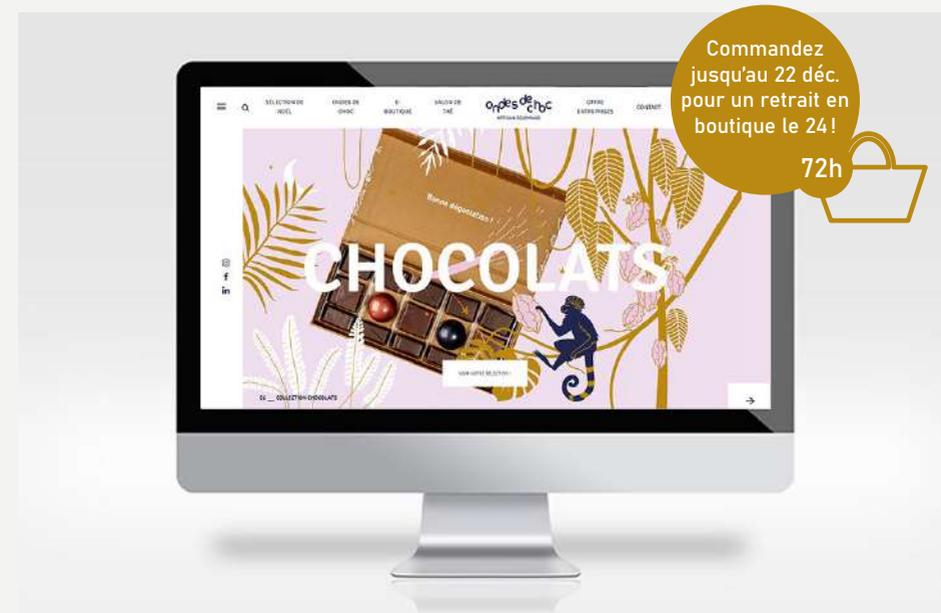
A réception de votre commande, nous vous contactons pour confirmer le prix & les quantités.



* : Coût de la livraison sur devis selon les tarifs en vigueur.



Nos SERVICES



Commandez jusqu'au 22 déc. pour un retrait en boutique le 24!

72h

BOUTIQUE EN LIGNE

Notre boutique en ligne vous offre la possibilité de faire vos achats en toute liberté!



Un code promotionnel unique pour vos salariées!



Fabrication française



Paiement 100% sécurisé



Click & collect



Livraison et expédition



Service client

témoignages
CLIENTS

**PARDIN
LAGRESLE**

« Afin de remercier nos clients pour leur confiance, nous avons fait le choix d'offrir des chocolats d'un artisan local de qualité.

Nous recommandons vivement les créations gourmandes de Clément et de son équipe. Pour nous l'onde de choc est devenue addictive ! »



« Chaque année, nos papilles sont émoustillées par les chocolats proposés par Clément et son équipe. Que ce soit pour les fêtes de fin d'année ou bien pour Pâques, l'originalité et la qualité des produits sont là et nous sommes certains de nous régaler !

S'ajoutent à cela, la gentillesse et le professionnalisme de Clément et son équipe dont nous sommes pleinement satisfaits. »



**CATALOGUE
NUMÉRIQUE !**

Téléchargez la version numérique de notre catalogue pour partager avec vos collaborateurs.



Ondes de Choc
143 place Andrée Marie Perrin
69 290 Craponne
Tél. : 04 78 50 66 72
contact@ondesdechoc.com

