



Choconougat® finesse et caractère du Valais

Choconougat®

<u>Sachet de 125 gr</u>	<u>10.50</u>	3 couleurs (65% - 38% - 36%) Noir 65% et lait criolait 38% Noir 65% Lait criolait 38% Lait criolait 38% et blanc 36% Blanc 36%
<u>Sachet de 180 gr</u>	<u>15.-</u>	3 couleurs (65% - 38% - 36%) Noir 65% et lait criolait 38% Noir 65% Lait criolait 38% Lait criolait 38% et blanc 36% Blanc 36%
<u>Boite de 300 gr</u>	<u>27.50</u>	3 couleurs (65% - 38% - 36%) Noir 65% et lait criolait 38%
<u>Boite de 400 gr</u>	<u>37.-</u>	3 couleurs (65% - 38% - 36%) Noir 65% et lait criolait 38%
<u>Boite de 500 gr</u>	<u>46.-</u>	3 couleurs (65% - 38% - 36%) Noir 65% et lait criolait 38%
<u>Boite de 1 kilo 300</u>	<u>130.-</u>	4 couleurs (65% grué - 65% - 38% - 36%)

Choconougat® Maracaibo 65% grué

Sachet 65%	160 gr	13.50
Boite 65%	250 gr	27.50
Boite 65%	330 gr	37.-
Boite 65%	410 gr	46.-

Av. de la Gare 6 - 3963 Crans-Montana 1

Tél. Boutique 079 375 75 49

Tél. Fax labo : 027 481 45 12

david@instant-chocolat.ch

Av. de la Gare 17A – 1950 Sion

Tél. Boutique 027 322 22 00

www.instant-chocolat.ch



Tablettes

Les tablettes Grand Cru

Chocolat blanc 36%	80 gr	7.-	Blanc
Crème 33% (Vénézuéla)	80gr	7.-	Lait
Papouasie 35%	80gr	9.-	Lait
Criolait 38% (Vénézuéla)	80gr	7.-	Lait
Orizaba lactée 39% (Amérique latine)	80gr	9.-	Lait
Ghana 40%	80gr	7.-	Lait
Rio Humbi 42% (Equateur)	80gr	7.-	Lait
Créole 49% (Vénézuéla)	80gr	7.-	Noir à la crème
Rio Humbi 62% (Equateur)	80gr	7.-	Noir
Madirofolo 62% (Madagascar)	80gr	9.-	Noir
Madagascar 64% 72H	80gr	7.-	Noir
Tainori 64% (République Dominicaine)	80gr	9.-	Noir
Manjari 64% (Madagascar)	80gr	9.-	Noir
Java 64% 72H	80gr	7.-	Noir
Maracaibo 65% (Vénézuéla)	80gr	7.-	Noir
Alto el Sol 65%	80 gr	9.-	Millésime 2006
Mexique 66%	80gr	7.-	Noir
Caraïbe 66%	80gr	9.-	Noir
Alpaco 66%	80gr	9.-	Noir
Bolivia 68% 48 et 60H	2*50gr	9.-	Noir cru sauvage
Cuba 70% Edition limitée	80gr	9.-	Noir
Guanaja 70% (Caraïbe)	80gr	9.-	Noir
Centenario Concha 70% (Assemblage)	80gr	9.-	Noir
Baiano 70% (Brésil)	80gr	9.-	Noir
Tannea 70% (Madagascar)	80gr	9.-	Noir
Sura 70% (Java)	80gr	9.-	Noir
République Dominicaine 74% 72H	80gr	9.-	Noir cru hacienda
Tanzanie 75%	80gr	7.-	Noir
Cœur de Guanaja 80% (Caraïbe)	80gr	9.-	Noir
Abinao 85 % (Afrique)	80gr	9.-	Noir



Eclats de chocolats

Les chocolats blancs 36% 90 gr 7.50

Eclat blanc 36% tomate & thym
 Eclat blanc 36% café du Brésil
 Eclat blanc 36% framboise & basilic
 Eclat blanc 36% spéculos
 Eclat blanc 36% épine vinette

Les chocolats lait Criolait 38% 90 gr 7.50

Eclat 38% fleurs de noisettes
 Eclat 38% riz soufflé
 Eclat 38% caramel & gingembre
 Eclat 38% sel rose de l'Himalaya
 Eclat 38% maïs grillé
 Eclat 38% cannelle de Ceylan
 Eclat 38% feuilletine
 Eclat 38% sablé breton & cannelle
 Eclat 38% écorce de zéodaire
 Eclat 38% cardamome
 Eclat 38% réglisse
 Eclat 38% café du Népal

Les chocolats noir Maracaibo 65% 90 gr 7.50

Eclat 65% aux zestes d'oranges
 Eclat 65% fleurs de noisettes
 Eclat 65% piments verts
 Eclat 65% Menthe fraîche
 Eclat 65% cacahuète & wasabi
 Eclat 65% lavande
 Eclat 65% écorce de Combawa
 Eclat 65% grenade
 Eclat 65% fève tonka
 Eclat 65% Baies des bois & badiane

Eclat diététique

Av. de la Gare 6 - 3963 Crans-Montana 1

Tél. Boutique 079 375 75 49

Tél. Fax labo : 027 481 45 12

david@instant-chocolat.ch

Av. de la Gare 17A – 1950 Sion

Tél. Boutique 027 322 22 00

www.instant-chocolat.ch



Nougat

Le nougat nature

Sachet	140 gr	7.50
Sachet	240 gr	13.-
Sachet	360 gr	19.-
Sachet	560 gr	30.-

Fruits & chocolats

Les fruits confits ou séchés enrobés de chocolat noir Maracaibo 65%

Bâtonnets d'oranges	140 gr	12.50
Quartiers d'oranges	140 gr	12.50
Bâtonnets de citrons	140 gr	12.50
Bâtonnets de gingembres	140 gr	12.50
Quartiers d'ananas	140 gr	12.50
Bâtonnets de coco	140 gr	12.50
Gingembre moelleux de Sichuan	120 gr	15.-
Raisins à la malvoisie	50 gr	7.-
Raisins à la malvoisie	150 gr	17.-
Chobricot® à l'abricotine du Valais	50 gr	7.-
Chobricot® à l'abricotine du Valais	150 gr	17.-
Les perles des Caraïbes	120 gr	13.-
(Mangue & Maracaibo 65% - Coco & Criolait 38% - Papaye & blanc 36%)		



Fruits à coques & chocolats

Les fruits à coques enrobés de chocolat

Rocher, amandes caramélisées & Criolait 38%	140gr	12.-
Rocher, amandes caramélisées & Maracaïbo 65%	140gr	12.-
Amandes de Californie & Criolait 38%	120gr	12.-
Amandes de Californie & Maracaïbo 65%	120gr	12.-
Noisettes du Piémont & Criolait 38%	120gr	12.-
Noisettes longue de Normandie & Maracaïbo 65%	110gr	22.-
Pistache di Bronte & Maracaïbo 65%	50gr	9.-
Pistache di Bronte & Maracaïbo 65%	150gr	25.-
Café du Népal & Samana 70%	100gr	13.-
Pommes de cèdres salés, caramélisées & Criolait 38%	120 gr	13.-

Chocolat chaud

Maracaïbo 65%	250 gr	11.-
Choco'stick Nature Maracaïbo 65%	pièce	2.80
Choco'stick Maracaïbo 65% & cannelle	pièce	2.80
Choco'stick Maracaïbo 65% & cardamome	pièce	2.80
Choco'stick Maracaïbo 65% & piment oiseau	pièce	2.80
Choco'stick Maracaïbo 65% & fève tonka	pièce	2.80



Confitures

Choc'à tartiner au noisette du Piémont	180gr	12.-
Choco'lade orange & Maracaibo 65%	170gr	11.-
Choco'lade Cerises & Maracaibo 65%	170gr	11.-
Choco'lade poire William & Maracaibo 65%	170gr	11.-
Choco'lade framboise & Maracaibo 65%	170gr	11.-

Les Autres

Liqueur de chocolat	2 dl	18.-
Moutarde de chocolat	160 gr	10.-
Vinaigre de cacao	2.5 dl	13.-
Croc salade (fèves de cacao concassées)	20 gr	3.50
Cacao en poudre	250 gr	10.-
Chocolat pour mousse	340 gr	16.-
Chocolat pour mousse instantanée	350 gr	16.-
Croc dessert (fèves de cacao caramélisées)	25 gr	4.-

Nos conditions

Prix compris TVA incluse 2.4%.

Franco domicile dès 300.- d'achat. Pour les montants inférieurs 10.-.

Expédition de la commande dès réception du paiement.

Nous expédions la marchandise en début de semaine du lundi au mercredi en courrier B.

Courrier A sur demande.

Av. de la Gare 6 - 3963 Crans-Montana 1

Tél. Boutique 079 375 75 49

Tél. Fax labo : 027 481 45 12

david@instant-chocolat.ch

Av. de la Gare 17A – 1950 Sion

Tél. Boutique 027 322 22 00

www.instant-chocolat.ch