



Choconougat® finesse et caractère du Valais

Choconougat®

<u>Sachet de 124 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	9.-	Blanc
Crème 33% (Vénézuéla)	80gr	7.-	Lait
Papouasie 35%	80gr	9.-	Lait
Criolait 38% (Vénézuéla)	80gr	7.-	Lait
Andoa lactée 39% (bio)	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%	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



12 au carré

Les chocolats blancs 36%

80 gr 7.50

Café du Népal
Framboises
Coco & citron vert
Epine Vinette
Spéculos

Les chocolats lait Criolait 38%

80 gr 7.50

Fleurs de noisettes
Riz soufflé
Caramel & gingembre
Sel rose de l'Himalaya
Sablé breton & cannelle
Cacahuète & wasabi
Noix du Périgord caramélisés aux épices
Cassis
Céréales

Les chocolats noir Maracaibo 65%

80 gr 7.50

Zestes d'oranges
Fleurs de noisettes
Piments d'Espelette
Gruè de cacao
Feuilletine
Fève tonka
Baies des bois & badiane
Caramel au beurre salé

Sans Sucre

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	100 gr	8.-
Sachet	200 gr	16.-
Sachet	300 gr	24.-

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
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.-

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



Fruits à coques & chocolats

Les fruits à coques enrobés de chocolat

Rocher, amandes caramélisées & Criolait 38%	140gr	12.-
Rocher, amandes caramélisées & Maracaibo 65%	140gr	12.-
Amandes de Californie & Criolait 38%	150gr	14.-
Amandes de Californie & Maracaibo 65%	150gr	14.-
Amandes fleurs de sel & Caramel	150 gr	14.-
Noisettes du Piémont & Criolait 38%	150gr	14.-
Noisettes longue de Normandie & Maracaibo 65%	110gr	18.-
Pistache di Bronte & Maracaibo 65%	50gr	9.-
Pistache di Bronte & Maracaibo 65%	150gr	25.-
Café du Népal & Samana 70%	100gr	13.-
Fève de cacao & République Dominicaine 74%	100 gr	12.-
Noix de Macadam fleurs de sel & caramel	130 gr	16.-

Chocolat chaud

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



Confitures

Gourmande aux noisettes du Piémont	200gr	12.-
Caramel au beurre salé	200 gr	10.-
Choco'lade abricot & Maracaibo 65%	170gr	11.-
Choco'lade fraise & 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.-
Croc salade (fèves de cacao concassées)	45 gr	8.-
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)	50 gr	8.-

Nos conditions

Prix compris TVA incluse 2.5%.

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