

Joyeuses Pâques

avec
les Chocolats d'Isa
Pour les mordus de chocolat



**VOUS PROPOSE
LA VENTE DE CHOCOLATS ARTISANAUX !
20% DES VENTES REVERSÉS AU SOU DES ÉCOLES
DE SAINT GEORGES DE COMMIERS**

BON DE COMMANDE

VENTE DE CHOCOLATS ARTISANAUX

DERNIÈRES COMMANDES : jeudi 18/03/21

LIVRAISON : jeudi 1^{er}/04/21

20% des ventes reversés
AU SOU DES ÉCOLES
SAINT GEORGES DE COMMIERS



Fabrication Artisanale. Isabelle utilise une gamme de chocolat de grande qualité : le noir à 64% de cacao, le lait à 38,2%, le blanc à 29,2% et le lacté caramel à 31,1%. Les petits sujets décoratifs sont en pâte à sucre comestible (sucre, sirop de glucose + colorant alimentaire).
Tous les sujets sont livrés dans une boîte transparente de présentation.



LE MOUTON

Tout chocolat noir.
La tête et le tonneau sont en praliné croustillant.

H.12cm/200g • **14€70**



SACHET DE 200G

FRITURE • 8€

- 4 chocolats
Chocolat Noir, Lait, Blanc, Lactée caramel
- Tout chocolat noir
- Tout chocolat lait

OEUFs • 9€40
PRALINÉS et/ou PRALINÉS CROUSTILLANTS

- 4 chocolats
Chocolat Noir, Lait, Blanc, Lactée caramel
- Tout chocolat noir
- Tout chocolat lait

MÉLANGE • 8€70
DE PÂQUES

Friture et oeufs pralinés en 4 chocolats et petits oeufs en sucre



LA POULE

Majoritairement noir **OU** majoritairement lait, garnie d'oeufs pralinés, de friture et petits oeufs en sucre.

H.11cm/180g • **10€**



LE PANDA

Chocolat blanc, noir et lait. Les pattes sont en pralinés croustillants.

H.14cm/190g • **14€**



MON POUSSIN

Existe tout chocolat noir **OU** tout chocolat au lait. Oeuf de 9cm garni d'oeufs pralinés croustillants, friture et petits oeufs en sucre.

130g • **8€90**



M. MOUSTACHE

Tout chocolat lait garni de friture et de petits oeufs en sucre.

H.10cm/140g • **9€50**



LE SURFEUR

Chocolat au lait, noir et blanc garni d'oeufs pralinés croustillants, friture et petits oeufs en sucre.

H.15 cm/230g • **15€50**



L'OEUF GARNI

Majoritairement chocolat noir **OU** majoritairement chocolat lait. Garni d'oeufs pralinés, d'oeufs pralinés croustillants, de friture et de petits oeufs en sucre.

H.14cm/240g • **15€**



LE LAPIN GOURMAND

Existe tout chocolat noir **OU** tout chocolat au lait. Les pattes et oreilles sont en praliné.

H.14cm/170g • **13€50**



LE COCHON

Existe tout chocolat noir **OU** tout chocolat au lait. Garni d'oeufs pralinés croustillants, de friture et de petits oeufs en sucre.

H.10cm/230g • **15€50**



LE CHAT

Tout chocolat au lait

H.22cm/160g • **13€**



LE POMPIER

Chocolat noir, lait et blanc. Garni d'oeufs pralinés, de friture et de petits oeufs en sucre.

H.15cm/250g • **15€50**



BOÎTE À OEUFs

Chocolat noir, lait, blanc et lactée caramel garnie d'oeufs pralinés, d'oeufs pralinés croustillants et de petits oeufs en sucre.

H.12cm/280g • **16€**



SACHET DE 200G	4 CHOCOLATS	NOIR	LAIT	TOTAL
FRITURE x 8€x 8€x 8€€
OEUFs PRALINÉS x 9€40x 9€40x 9€40€
OEUFs PRALINÉS CROUSTILLANTS x 9€40x 9€40x 9€40€
MÉLANGE DE PÂQUESx 8€70		€

SUJETS	COMPOSITION CHOCOLAT	QUANTITÉ	TOTAL
LE MOUTON	200g TOUT chocolat NOIR x 14€70€
LE LAPIN GOURMAND	170g TOUT chocolat NOIR x 13€50€
	170g TOUT chocolat LAIT x 13€50€
LE COCHON	230g TOUT chocolat NOIR x 15€50€
	230g TOUT chocolat LAIT x 15€50€
LE CHAT	160g TOUT chocolat LAIT x 13€€
LE POMPIER	250g choc. NOIR/LAIT/BLANC x 15€50€
BOÎTE À OEUFs	280g choc. NOIR/LAIT/BLANC x 16€€
LA POULE	180g Majoritairement NOIR x 10€€
	180g Majoritairement LAIT x 10€€
LE PANDA	190g choc. BLANC/NOIR/LAIT x 14€€
MON POUSSIN	130g TOUT chocolat NOIR x 8€90€
	130g TOUT chocolat LAIT x 8€90€
M. MOUSTACHE	140g TOUT chocolat LAIT x 9€50€
LE SURFEUR	230g choc. LAIT/NOIR/BLANC x 15€50€
L'OEUF GARNI	240g Majoritairement NOIR x 15€€
	240g Majoritairement LAIT x 15€€

CHÈQUE À L'ORDRE DU **SOU DES ÉCOLES DE SAINT GEORGES DE COMMIERS** **TOTAL COMMANDE**

NOM & PRÉNOM DE L'ÉLÈVE/ENFANT :

CLASSE/SECTION :NOM DE L'ENSEIGNANT(E) :

EMAILING :TÉLÉPHONE :

Fabrication Artisanale
38450 St Georges de Commiers

N'hésitez pas à contacter
Isabelle BOUVIER 06.22.60.46.38

Découvrez tout le savoir-faire
d'Isa sur www.leschocolatsd'isa.fr