

L'atelier Chocolat

Lionel Guillemaud, chocolatier à **Vandeins**, vous propose différents moulages de Pâques.

Les 3 créations suivantes sont des sujets uniques et non modifiables.



Babar l'éléphant (420g)

Sophie la girafe (440g)

King-Kong le gorille (400g)

21€

22€

20€

Majorité chocolat lait

Majorité chocolat blanc

Majorité chocolat noir

<p>Montage poules (120g)</p> <p>6,50€</p>	<p>Lapin 13 cm (120g)</p> <p>6,50€</p>	<p>Grenouille sur son Œufs (135 g)</p> <p>7€</p>	<p>Œufs 10cm (155g)</p> <p>8€</p>
<p>Canard 13 cm (170g)</p> <p>9€</p>	<p>Poule 15 cm (215 g)</p> <p>11€</p>	<p>Souris 16 cm (215g)</p> <p>11€</p>	<p>Gros œufs 13 cm (280g)</p> <p>14€</p>
<p>Grand hippopotame 17 cm (330g)</p> <p>17€</p>	<p>Poule non garnie 5 cm</p> <p>1,50€</p>	<p>Sachet de fritures 350g et 200 g</p> <p>17€ les 350 g et 10€ les 200 g</p>	<p>Sachet de mendiants de 200 g à 11€ Et de pâtes de fruits de 250 g à 10€</p>

Les sujets et les sachets sont garnis de fritures (lait, blanche, noire), noisettes, œufs et fritures fourrés praliné, œufs et fritures fourrés au praliné feuilletine craquant.

Tous les sujets sont disponibles en LAIT ou en NOIR sauf les 3 créations.