

Blondel

Chocolatier
Lausanne

1850

Plaques de chocolat

La Maison Blondel a comme spécificité le travail du chocolat « dit au marteau » qui est directement confectionné sur les marbres du laboratoire. A l'époque, les plaques de chocolats étaient beaucoup plus épaisses, celles-ci étaient cassées avec un marteau en bois.

Vous pouvez choisir sur notre site blondel.ch les plaques qui vous intéressent, une fois les parfums définis, nous pouvons convenir de l'emballage souhaité ainsi que la taille des plaques. Les découpes sont adaptables à vos besoins.

Nous proposons comme emballage :

- Le sachet transparent, doré, fermé avec un sticker ou un petit ruban selon la taille.
- Le ballotin « petite boîte en carton qui a la fermeture sur le dessus » qui est ensuite emballé avec un ruban.
- Les boîtes, aux formats en cm de 14/11 ou 21/14 ou 24/14, aux couleurs brunes, beiges.

Avec comme options, la possibilité de mettre votre propre étiquette ou ruban d'entreprise.

Nous avons une palette de différentes couleurs de ruban qui sera proposée dans l'offre.