

100%
bio



Chocolat noir, artisanal, bio

Poussez la porte de notre chocolaterie :
Vous pouvez observer les chocolatiers
au travail. Ils préparent des chocolats
artisansaux, à partir de la fève la plus noble,
celle des Mayas dans les régions du Mexique.
La boutique vous propose un large choix de
formes et de parfums très locaux
ou plus exotiques.

Tous nos chocolats sont sans produit laitier
sans gluten, sans lécithine, sans vanille
et Végan pour la majorité

Horaires d'ouverture :

Lundi au vendredi : 8h30/12h et 14h/18h30 (19h en été)

Samedi : 9h30/12h30 et 15h30/18h30 (19h en été)

Certains dimanches (nous consulter)

33 rue Archinard - 26400 Crest

04 75 25 01 94

atelier@faconchocolat.fr

www.faconchocolat.fr



Minga
Agir ensemble pour
une économie équitable



La Fabrication

Les chocolats sont fabriqués à l'ancienne,
à la main et sans aucun ajout d'additif :
pas de lécithine, aucun produit laitier (donc sans lactose),
sans vanille, sans matière grasse ajoutée
et bien sûr sans gluten.

Presque tous nos produits sont Végan.
Tous les ingrédients sont garantis **100% bio**.



Les produits

À l'unité,
en tablettes, en sachets,
en coffrets à offrir,
en assortiments, en poudre
ou plaques à cuisiner,
en pots à tartiner.



Et pour compléter la gamme chocolats,
nous proposons aussi :
du café torréfié maison,
des pralines grillées à l'ancienne,
des biscuits sablés
(sans farine, sans oeuf, sans beurre,
sans produit laitier)
et en été, des sorbets faits maison !



La boutique vous propose
également un espace salon de thé
(thé, café, chocolat chaud,
boissons bio).



artisanal, 100% bio, sans lécithine,

Les Moulages

Poule, Poisson, Cloche, Lapin
+ Dinosaurre + Boîte sardines



Nouveau !

Réglette 3 Poules ou 7 cloches
blanches,
noires, pralinés
ou assortiment des 3
Boîte 100g



Différents formats : petit, grand,
en simple ou en format "famille"
et sur commande, les grosses pièces :
Poisson ou Cloche garnis



100%
bio

 Façon
chocolat
Chocolaterie artisanale

vous présente sa gamme
pour Pâques 2025

Des chocolats toujours aussi créatifs et savoureux !

Pour garantir la bonne organisation
des commandes et livraisons, nous vous
sugérons de nous transmettre vos
pré-commandes avant le 20 février
(puis livraison à votre convenance).

Comptant sur votre fidélité,
soyez assurés que toute
l'équipe de Façon Chocolat
se met à votre service.

Façon Chocolat vous
souhaite de très
bonnes fêtes !

04 75 25 01 94
atelier@faconchocolat.fr
www.faconchocolat.fr

33 rue Archinard
26400 Crest (Drôme)



artisanal, 100% bio, sans lécithine,

Les Oeufs



Petits oeufs :
praliné ou framboise
Sachet 120g

Succès !

Boîte 6 mini-oeufs :
praliné ou framboise
Boîte
environ 50g



3 Oeufs : praliné
ou noir ou blanc
Boîte environ 80g



Coquetier céramique :
praliné ou noir ou blanc
Oeuf environ 20g

Les Sucettes



Sucettes Lapin (x30) :
praliné ou noir ou blanc
Sucette environ 25g l'unité



sans produit laitier sans gluten, Vegan

Les Fritures



Chocolat noir 67% cacao
ou praliné noisette ou
Assortiment chocolat
noir, blanc, praliné
Sachet 120g ou 70g

Oeuf métal :
garni de fritures
Boîte 40g



Les Assortiments

Petits oeufs ou petites cloches fourrées,
fritures, pralines et/ou fruits enrobés



Boîte 180g



Boîte 160g

Coffrets
3 assortiments

Réglette métal
réutilisable
Boîte 180g



Gros oeuf
carton imprimé
Boîte 100g



Boîte lapin
Boîte métal 120g
ou carton 100g

