

MANAKETA ORRIA

Ikasleen burasoeak bete behar

BON DE COMMANDE

à remplir par les parents d'élèves

Deitura / Nom _____
 Izena / Prénom _____
 Gela / Classe _____

Helbide / Adresse _____
 E-Mail _____
 Tél _____

Produktua / Produit	Pizua Poids (g)	Prezioa Prix (€)	Kantitatea Quantité	Orotara Prix Total (€)
BELTZ Tableta %75 jatorri hutsa Tablette NOIR 75% pure origine	100	7,00 €		
BELTZ Tableta %65 jatorrizko erezeta Tablette NOIR 65% recette originelle	100	7,00 €		
ESNE Tableta %55 Tablette LAIT 55%	100	7,50 €		
Liranj Melatua kutxa %75 BELTZ estalirik Coffret Orangettes enrobées de NOIR 75%	150	15,00 €		
4 Artzaño malba xuri kutxa %75 BELTZ estalirik Coffret 4 Oursons guimauve enrobées de NOIR 75%	70	8,00 €		
4 Artzaño malba xuri kutxa %55 ESNE estalirik Coffret 4 Oursons guimauve enrobées de LAIT 55%	70	8,00 €		
BELTZ Eguberriko piruleta Sucette de Noël NOIR	10	2,00 €		
ESNE Eguberriko piruleta Sucette de Noël LAIT	10	2,00 €		
BELTZ & ESNE Eguberriko soldaduak Soldats (x2) de Noël NOIR & LAIT	40	4,00 €		
BELTZ & ESNE Eguberriko goxokiak Gourmandises de Noël NOIR & LAIT (Etoiles chocolat-praliné noisettes & roses des sables)	70	5,00 €		
BELTZ & ESNE Eguberriko gizontxoak Fritures de Noël NOIR & LAIT	150	10,50 €		
BELTZ Bizar Xuri Père-Noël NOIR	130	14,00 €		
ESNE Bizar Xuri Père-Noël LAIT	130	14,00 €		

OROTARA / MONTANT TOTAL

_____ €TTC



LA FABRIQUE DE CHOCOLAT
 Rue du moulin
 64240 La Bastide-Clairence
 05-59-56-77-41
 info@lafabriquedechocolat.fr



2026ko EGUBERRIKO TXOKOLATEAK
 CHOCOLATS DE NOEL 2026

Jules baino 120 urte geroago, Gabriele bere birraitxiren 1903ko txokolate-fabrika berrabiarazi du.

Txokolate-denda honen historian zehar haurtzaro osoan zehar ibili da, bere historiaren bilaketa egin du, errezetak, jatorrizko gainestalkiak eta ehunka urte dituzten makinak aurkitu ditu.

Anaïs bere emaztearekin eta seme-alabekin batera, aitzinekoen txokolatea modu tradizionalan "berregin" nahi dute.

Amets hori egia bihurtu da 2023an ! Gabriele txokolate-bloke bihurtzen ditu kakaoaleak Bonnat-en etxean Voiron-en. Irakasleak ikaslea formatzen duen denbora... Anaïsek, berriz, Bastidako laborategian egiten ditu tenperatze, moldatze eta paketatze etapak.

Azken helburua, hastapenetik bukaeraraino txokolateak egitea da Bastidako fabrikari, bisitariei aitzinean, errotaren energia hidroelektrikoak zuzenean elikatutako aitzineko makinekin lan eginez.

120 ans après Jules, Gabriel relance la Fabrique de Chocolat de 1903 de son arrière-arrière-grand-père.

Bercé toute son enfance par l'histoire de cette chocolaterie, il retrace son histoire, retrouve les recettes, l'emballage originel et les machines centenaires.

Accompagné de sa femme Anaïs et de leurs 3 enfants, ils rêvent de « re » fabriquer le chocolat ancestral de façon traditionnelle à partir des fèves de cacao.

Ce rêve est devenu réalité en 2023 ! Gabriel transforme les fèves de cacao en blocs de chocolat chez Stéphane Bonnat à Voiron. Le temps que le Maître forme l'élève... Anaïs réalise, quant à elle, les étapes de tempérage, de moulage et d'emballage dans leur laboratoire de La Bastide-Clairence.

Leur objectif ultime est de produire leurs chocolats de A à Z dans La Fabrique de La Bastide-Clairence, devant les visiteurs, en travaillant avec les machines ancestrales directement alimentées par l'énergie hydroélectrique du moulin.

JAKITEKOA :

Denda Prezioan erosten duzu. Zure ikastetxeari edo elkarteari % 20eko beherakada aplikatuko diogu. Egindako marjinak eskola edo elkarte proiektuen finantzatzeko balio du.

BON A SAVOIR :

Vous achetez au Prix Boutique. Nous facturons votre école ou votre association au prix remis de -20%. La marge réalisée sert à financer les projets scolaires ou associatifs.

