

LA CHOCOLATERIE



Toutes les fabrications de pralinés, giandujas, ganaches, liqueurs, nougatinas... **sont véritablement réalisées sur place dans la plus pure tradition artisanale sans aucun recours à la congélation.** Une attention particulière est portée au choix et à la qualité des matières premières. En outre, toute la fabrication est élaborée à partir de chocolat pur beurre de cacao.

Les sœurs PANEL vous invitent à venir découvrir leur univers gourmand récompensé par **Le Club des Croqueurs de Chocolat et Le Guide Gault et Millau des Meilleurs Chocolatiers de France.**

NOS BOUTIQUES

GRIGNY

13 avenue Jacques Chirac (ex D386)
69520 Grigny
Tél. : 04 72 24 15 80

Horaires de septembre à juillet
Du mardi au samedi :
9h30-12h30/14h30-19h00

Horaires élargis
du 1^{er} au 31 décembre
Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier

N'hésitez pas à commander via notre boutique
en ligne sur chocolats-panel.com

VIENNE

14 place Général de Gaulle
38200 Vienne
Tél. : 09 67 12 64 24

Horaires de septembre à juillet
mardi – mercredi – jeudi :
10h00-12h30 / 14h30-18h30
vendredi – samedi :
9h30-13h00 / 14h30-19h00

Horaires élargis
du 1^{er} au 31 décembre
Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier



Commandes / expéditions / devis

De préférence par email : macommandepanel@gmail.com

Possibilité de paiement à distance par CB.

Toute commande devant être expédiée pour Noël doit être passée avant le 15 décembre. Après cette date, les commandes seront expédiées entre Noël et le Jour de l'An. En aucun cas, la Chocolaterie ne sera tenue pour responsable des retards d'acheminement du transporteur.

www.chocolats-panel.com



PANEL CHOCOLATIER

ARTISAN CHOCOLATIER DEPUIS 1905

COLLECTION 2021-2022




PANEL
CHOCOLATIER

TVA : 5,5% sur les chocolats et marrons glacés. 20% sur les autres produits.

Chocolaterie Panel – 13D386 – 69520 Grigny – siret 95940619000014 – APE 1082Z – TVA: FR50959406190



LA SPÉCIALITÉ : LE GALET DU RHÔNE®

Créé dans les années 1930 par Fleury PANEL, le Galet du Rhône® fait la réputation de la chocolaterie. Composé d'une coquille de nougatine garnie de praliné amandes et noisettes, le Galet du Rhône® est enrobé de couverture noire et de poudre de cacao.

Bien que sans conservateur, le Galet du Rhône® peut être conservé plusieurs semaines et, contrairement aux autres chocolats, tolère la réfrigération grâce au papier aluminium qui l'emballa.

La réglette



	Prix TTC
12 Galets	16,00 €
18 Galets	20,00 €



NOS CHOCOLATS ET CONFISERIES

Plus de 70 bonbons de chocolats (tous les intérieurs sont faits maison)

En sachet de 50 g à 1kg

	Prix au kg TTC
Assortiment chocolats et Galets du Rhône®	89,00 €
Liqueurs : raisin au marc, griotte au kirsch, poire, mirabelle,.....	89,00 €
Mendiants et palets dégustation	71,00 €
Orangettes extra fines	89,00 €
Fruits confits TVA 20 %	77,00 €
Guimauves, caramels, pâtes de fruits, nounours guimauve, sablés TVA 20 %	55,00 €



LES PERLES

	Prix TTC au kg
Amandes, noisettes, enrobées de chocolat noir ou lait	60,00 €

LES PLAISIRS ÉPHÉMÈRES

	Prix TTC
Marrons glacés gros de Turin	97,00 €
Papillotes	77,00 €
Truffes	89,00 €
Friture de Noël	70,00 €

NOS BOÎTES

pour une meilleure présentation

	Prix TTC
16 chocolats	16,50 €
25 chocolats	24,00 €
36 chocolats	35,00 €
49 chocolats	47,50 €
56 chocolats	54,50 €
63 chocolats	62,50 €

D'autres modèles sont disponibles en boutique en édition limitée...



LES TABLETTES

Découvrez nos tablettes dont plus de 10 sortes de cacao "pure plantation".

Une véritable invitation au voyage :

Equateur, Madagascar, République dominicaine, Vietnam... une palette aromatique à découvrir mais aussi plus de 40 références de tablettes garnies aux **noisettes caramélisées, quinoa soufflé, framboises, piment d'espelette, fève tonka, orange confite, nougat...**



à partir de 5,50 €

SPÉCIAL ENTREPRISES

Téléchargez ou demandez notre dépliant spécial entreprise.

