

Atelier du Goût

Priska Marbach - Artisane chocolatière

6048 Horw

Pralinen à l'ancienne: Ihre Vorlieben/your preferences/vos préférences

*Handgefertigt aus Criollo-Kakaobohnen (Edelkakao) mit Herkunftsbezeichnung (single origin)/
artisan-made out of criollo-cacao-beans:*

Gewünschter Schokoladentyp:

Dunkel/dark/noir% Weiss/white/blanc% Milch/milk/lait%

(a) = Mit Alkohol/with alcohol/ avec de l'alcool

Gewünschte Pralinenarten:

Markieren Sie Ihre Favoriten (favorites) mit einem Stern (* = 1. Wahl), die andern
ausgewählten (my choice) mit einem Kreis (o).

<u>A</u>	<u>Milchschokolade/milk/lait</u>	<u>B</u>	<u>Weiss/white/blanc</u>
1	Truffes à la crème	1	Truffes: à la crème
2	Truffes: à la crème mit Vanille (Bourbon/bio)	2	Truffes: aux citrons confits
3 a	Truffes: Grand-Marnier	3 a	Truffes: à l'absinthe
4 a	Truffes: Whisky	4 a	Truffes: aux oranges confites
5	Truffes: au miel	5 a	Truffes : Pinacolada
6 a	Pralinen: Calvados mit Apfelstückchen.	6 a	Truffes : à la Caraïbe (au coco et rhum)
7 a	Pralinen: Grand-Marnier aux oranges confites	7 a	Pralinen: aux cerises mit Kirsch
		8 a	Pralinen: au massépain mit Absinthe
		9 a	Pralinen: Calvados mit Apfelstückchen
<u>C</u>	<u>Dunkel/dark/noir</u>		
1	Truffes à la crème		
2	Truffes : au miel		
3 a	Truffes: Kirsch		
4 a	Pralinen: aux cerises mit Kirsch		
5 a	Pralinen: aux quetsches mit Zwetschgenwasser (Bühler)		

Kommentar/comments/commentaire:

.....
.....
.....
.....

Bestellungen: via Kontaktformular auf www.derere.ch;

oder via email priskamarbach@hotmail.ch

Copyright: 2016

Atelier du Goût – Priska Marbach, Schöneeggstrasse 18, CH - 6048 Horw