

# CHOCOLATE BAR

**Disponible tous les après-midi  
Du 17 novembre 2018 au 20 janvier 2019**

Available every afternoon  
from November 17<sup>th</sup> 2018 to January 20<sup>th</sup> 2019

**Les pâtisseries de notre Chef Yohan Coiffard  
Avec les chocolats WEISS**

Chef Yohan Coiffard's pastries  
With WEISS chocolates

Chocolat chaud maison aux épices (Chocolat Eben 72%)  
et crème de la gruyère 14.-

*Homemade hot chocolate with spices  
(Eden chocolate 72 %) and gruyere Cream*

**Les pâtisseries de notre Chef Yohan Coiffard** 12.-  
Chef Yohan Coiffard's pastries

Choux croustillant, chocolat blanc et clémentine de Corse IGP  
*White chocolate choux and clementine from Corsica IGP*

Palet Chocolat Gianduja et feuilletine croustillante  
*Gianduja Palet and crispy feuilletine*

Cookie chaud Maison, pépite de chocolat et sorbet cacao  
*Chocolate cookie, chocolate chips and cacao sorbet*

Finger chocolat lacté Mahoé, cœur caramel et cacahuète  
*Milk chocolate finger, heart in caramel and nuts*

**Notre buffet de friandises**  
Sweet pleasures Buffet

Assortiment de cakes et de muffins 6.-  
*Cakes and muffins assortment*

Notre fontaine de chocolat disponible le samedi ou le dimanche  
après-midi (fruits frais et guimauve)  
*Fresh fruits or marshmallow to dip in our chocolate fountain  
on Saturday and Sunday* 3.-

**Formule pour les enfants**

CHF 15.-

***Children package***

Un chocolat chaud

***A hot chocolate***

Buffet de friandises

***Assortment of sweet pleasures***

**Formule chocolat**

CHF 21.-

***Chocolate package***

Un chocolat chaud

***A hot chocolate***

Une pâtisserie

***One pastry***

**Formule boisson chaude**

CHF 19.-

***Hot beverage package***

Un thé ou un café

***A tea or a coffee***

Une patisserie

***One pastry***