Vente de chocolats de Noël – École Notre-Dame de Plérin

Chères familles,

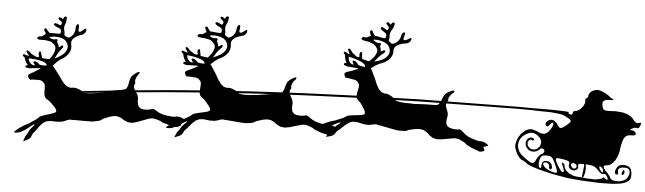
Pour Noël, l'école Notre-Dame de Plérin lance une nouvelle action avec Johann Dubois, chocolatier breton à Saint-Brieuc.

Ses chocolats sont fabriqués dans son atelier de Trégueux, avec des produits essentiellement locaux.

Les bénéfices de cette vente serviront à financer les projets des élèves.

Découvrez ci-dessous les sept gourmandises proposées, puis remplissez le coupon-réponse.

Coupon-réponse et règlement à rendre à l'école au plus tard le vendredi 13 novembre 2026.





COFFRET DUO GOURMAND

Une bouchée père Noël au praliné crêpe dentelle enrobé de chocolat au lait et une bouchée bonhomme au praliné pain d'épice enrobé de chocolat noir. Un duo aussi beau que bon.

REF 2867 - 80 GR

14.50 €



CRACKER GARNI

Le cracker garni de chocolats est parfait pour éveiller l'esprit de Noël à votre table.

REF 2552 - 140 GR

14,95€ TTC



COFFRET 16 PRALINÉS

Une sélection de 4 recettes de pralinés bretons, généreux et craquants au chocolat noir et au chocolat au lait : praliné noisette, amande et fleur de sel / praliné noisette et sablé breton praliné amande et sarrasin / praliné crêpe dentelle.

REF 1875 - 110 G

16,75€ TTC

date de limite de consommation conseillée : 15-20jours

LA BRETONNE CHOCOLAT NOIR

Crêpe dentelle, pépites de caramel et fleur de sel

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs

REF 148 - 80 G

8€ TTC



LA BRETONNE CHOCOLAT AU LAIT

Crêpe dentelle, pépites de caramel et fleur de sel

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs

REF 134 - 80 G

8€ TTC



COFFRET 24 BRETAGNE

REF 31 - 190 G

25,95 € TTC

date de limite de consommation conseillée : 15-20jours



TY OURS NOIR

Un ours en guimauve enrobé de chocolat noir version XL, pour les grands gourmands !

Allergènes : soja, sulfites

REF 1010 - 40 G

4,50€ TTC



TY OURS LAIT

Un ours en guimauve enrobé de chocolat au lait version XL, pour les grands gourmands !

Allergènes : soja, lait, sulfites

REF 85 - 40 G

4,50€ TTC

Allergènes des chocolats de cette page : Gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs, arachides, sulfites.