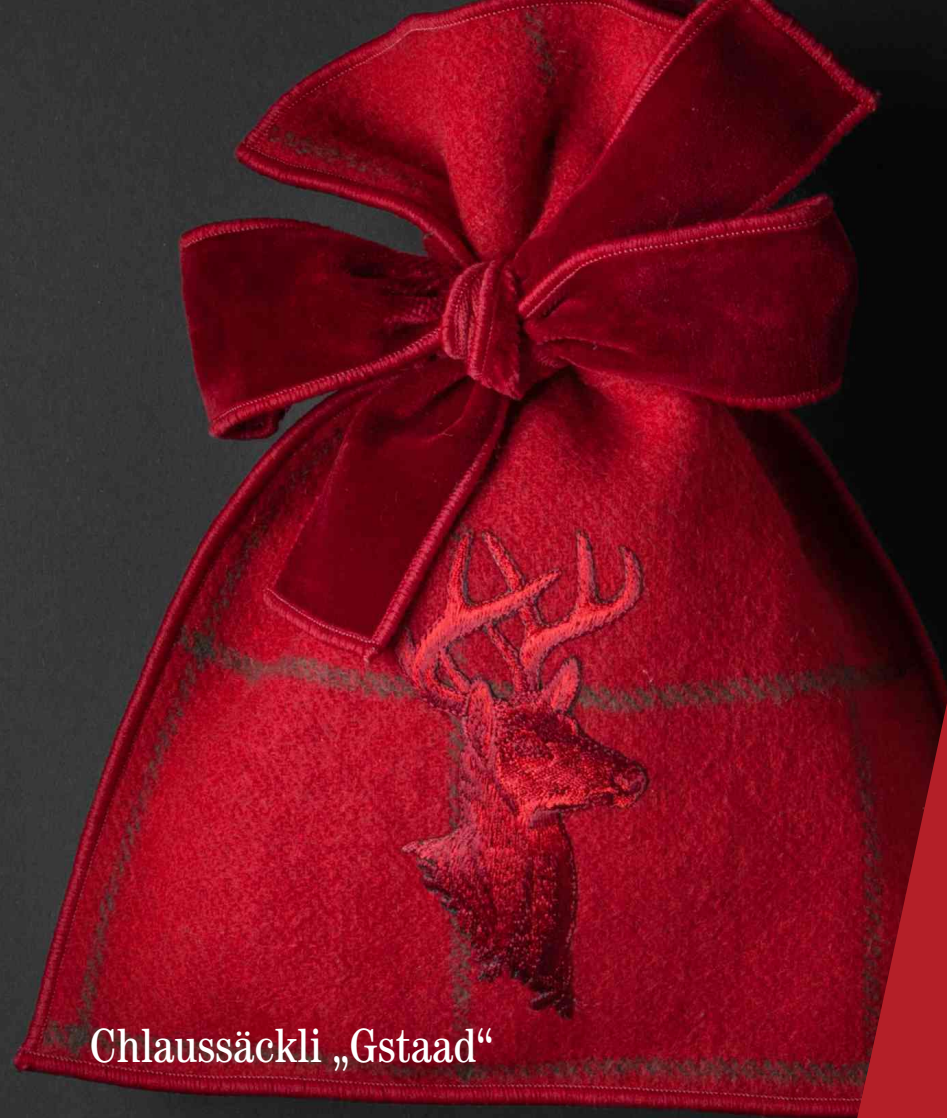


**VOIL
L'ÉNI
L'ÉNI
D'ÉRI**

BOITES CADEAUX 2020



Weihnachts
Geschenke
aus unserer
Manufaktur
2020

A red felt Chlaussäckli (stocking) with a large red bow and an embroidered stag head. The stocking is made of a textured red felt material and features a large, multi-looped red bow at the top. Below the bow, there is a detailed embroidery of a stag's head with large, branching antlers. The entire stocking is set against a dark background. On the right side of the image, there is a red triangular graphic element containing white text.

Chlaus
Geschenke
&
Advents
Kalender

Chlaussäckli „Gstaad“

Royal Stewart, grey



Royal Stewart, navy



Royal Stewart, alle Farben:
CHF 43.00

St.Moritz - Wool Blend & Samtband:
CHF 83.00

Gstaad - Wool Blend & Samtband:
CHF 83.00

Royal Stewart, black



Royal Stewart, red



St. Moritz



Babbo Natale



Papa Noël, rouge



Babbo Natale:
CHF 43.00

St. Niklaus:
CHF 20.40

Papa Noël:
CHF 41.00

Mr. Bänz:
CHF 19.50

St. Niklaus



Papa Noël, vert



Mr. Bänz



Grittibänz



Biber Assortiment



Grittibänzen:

Klein: CHF 4.50

Mittel: CHF 8.00

Gross: CHF 15.00

Biber Tannenbäumli:

CHF 7.80

Biber Chlaus (klein):

CHF 7.00

Biber Hirsch:

CHF 14.50

Biber Tartan:

CHF 9.50

Biberherzen, 3 Grössen:

CHF 6.50 / 8.00 / 12.50

Biber Chlaus (klein)



Biber Tannenbäumli



Biber
personalisierbar



Pralinés
Truffes
&
Schokolade



Alle Komponenten der Vollenweider-Schokolade stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Auf der Suche nach der besten Schweizer Schokolade hat Vollenweider die besten Zutaten zusammengestellt: Die Grand Cru BIO-Kakaobohnen kommen auf dem Seeweg aus der Dominikanischen Republik und aus Ecuador. Angereichert werden diese hochwertigen Rohstoffe mit bestem Bio Bourbon-Vanille aus Madagaskar.

Die restlichen Zutaten für die Schokolade wie Zucker und Milch sind ebenfalls BIO und stammen zu 100% aus der Schweiz.

Unsere Pralinés & Truffes werden mit unserer Bio-Schokolade hergestellt.

Boîte Sapin doré



Boîte Sapin doré

- No. 1: 9 Chocolats: CHF 26.00
- No. 2: 16 Chocolats: CHF 42.50
- No. 3: 26 Chocolats: CHF 60.50
- No. 4: 37 Chocolats: CHF 80.50

Boîte Vollenweider



Boîte Vollenweider, Xmas Edition:

- No. 1: 9 Chocolats: CHF 24.50
- No. 2: 16 Chocolats: CHF 41.00
- No. 3: 26 Chocolats: CHF 59.00
- No. 4: 37 Chocolats: CHF 79.00
- No. 5: 51 Chocolats: CHF 110.00
- No. 6: 87 Chocolats: CHF 165.00

Boîte Passion



Boîte Passion:

No. 1: 9 Chocolats: CHF 24.50

No. 2: 16 Chocolats: CHF 41.00

No. 3: 26 Chocolats: CHF 59.00

No. 4: 37 Chocolats: CHF 79.00

No. 5: 51 Chocolats: CHF 110.00

Les deux boîtes Passion (2-Lagig)

34 Chocolats: CHF 79.00

Boîte Un, Santa Baby



Boîte
individuell
bedruckbar



Boîte Un:

16 Chocolats Carrés gemischt:
CHF 34.00

16 Cleopatra Truffes:
CHF 34.00

Boîte Dégustation



Boîte Dégustation:

9 Zimt- & Lebkuchentruffes:
CHF 21.50

9 Pralinés & Truffes gemischt:
CHF 21.50

Boîte Longue



Boîte Longue:

24 Pralinés & Truffles
CHF 59.50

Boîte Rue 7



Boîte Rue 7:

23 Pralinés & Truffles
CHF 59.50

Blehdose Noël



Blehdose Noël:

21 Pralinés & Truffes
CHF 52.00

350g Weihnachtskonfekt
CHF 48.00

Christmas Star, pink



Christmas Star, green



Christmas Star, gold



Christmas Star, pink



Christmas Star, green



Christmas Star, gold



Christmas Star, red



Christmas Star, white



Christmas Star:

Green:

Zimt- und Lebkuchentruffes

CHF 35.80

Gold:

Truffes de Champagne

CHF 39.50

Red:

Truffes sélection

CHF 35.80

Christmas Star, red



Christmas Star, white



White:

Othello- & Baileys-Truffes

CHF 35.80

Pink:

Schokolade-Tannenzapfen

CHF 48.00

Grande Boîte



Grande Boîte:
96 Pralinés & Truffles
Preis auf Anfrage

Nocciole Piemonte IGP

Mit unserem neusten Praliné

„Nocciole Piemonte“ haben wir das exklusive Quartett Blue Mountain-, Port- und Whisky-Truffles vervollständigt.

Wie der Name Nocciole Piemonte verrät, stammen die IGP Haselnüsse aus der Langhe im Piemont.

Die Nüsse von mindestens 5-6-jährigen Sträuchern werden im August geerntet und nach einem speziellen Schäl- und Trockungsprozess geröstet und exportiert. In unserer Manufaktur stellen wir aus diesen herrlich, aromatischen Haselnüssen eine helle Gianduja her, die mit unserer Vollenweider Biocouverture 40% umhüllt wird.

Diesen Genuss sollte man sich gönnen!



Nocciole Piemonte IGP



Nocciole Piemonte IGP:
16 Haselnuss-Pralinés
CHF 42.00

Full House



Full House Boîte:

Bestehend aus:

- 4 Truffles Jamaica Blue Mountain
- 4 Truffles LBV Portwein
- 4 Truffles Glendronach Whisky 15y.
- 4 Pralinés Nocciolle Piemonte IGP

CHF 42.00

Geschenksboîte No.1



Geschenksboîte No.2



Geschenksboîte No. 1:
Champagne Deutz brut rosé 3.75dl,
9 Truffles Champagne rosé,
geröstete Haselnüsse
CHF 82.00

Geschenksboîte No. 2:
16 Portwein Truffles „LBV“
Portwein Niepoort „Tawny“ 3.75dl,
geröstete Kakaobohnen
CHF 75.00

Boîte Forêt-Noire No. 1



Boîte Forêt-Noire No. 2



Boîte Forêt-Noire :
5 Schokoladetafeln in einer
edlen Holzboîte

No. 1: CHF 73.00

No. 2: CHF 77.00

Hot Chocolate



Hot Chocolate Tasse



Hot Chocolate:

Dunkle / helle / weisse Schokolade
CHF 15.50

Tasse „Hot Chocolate“:

Von Hand hergestellt in Winterthur
CHF 25.00

Chocolat Noisette



Snowballs



Chocolat Noisette:
Haselnussbrotaufstrich, ohne Palmöl
CHF 12.80

Snowballs:
Ein leichtes Gebäck, hergestellt mit
feinsten Ramillete-Mandeln,
abgerundet mit einer Assemblage
von Vanille aus Tahiti und
Madagaskar.
290g, in Blechdose
CHF 31.00



Torten Pâtisseries Bûche de Noël

Bûche de Noël 2020 - Vanille

Bûche de Noël 2020 - Noisette



Coco Colada



Framboisier



Vacherin Glacé



Merry Xmas Torte



Bûche de Noël - Noisette oder Vanille
6-8 Personen - CHF 55.00

Framboisier, Ø 16cm
8 Personen - CHF 55.00

Coco Colada, Ø 16cm
8 Personen - CHF 55.00

Vacherin Glacé:
Vanille / Himbeer
Vanille / Mandarinli
Chocolat / Baileys
6 Personen - CHF 54.00

Tout Noël



Santa Baby



Tout Noël:
4 Personen - CHF 32.00

Merry Xmas Truffestorte, Ø 18cm
6 Personen - CHF 49.00

Schwarzwälder Torte, Ø 16cm:
6 Personen - CHF 45.00

Santa Baby Truffestorte, Ø 18cm:
6 Personen - CHF 49.00

Little Santa



Mandarine Givrée



Little Santa
CHF 8.00 / Stk.

Mandarine Givrée:
CHF 8.00 / Stk.

Finger Piemonte
Finger Himbeer-Yuzu
Finger Citron:
CHF 7.60 / Stk.

Finger Piemonte



Finger Himbeer-Yuzu



Finger Citron



Galette des Rois Dreikönigskuchen Christstollen



Christstollen



Christstollen:

Mittel, ca. 700g: CHF 33.00

Gross, ca. 900g: CHF 48.00

Galette des Rois



Dreikönigskuchen



Galette des Rois:
Dreikönigskuchen nach
französischer Art
CHF 36.00



Dreikönigskuchen:
4-Teilig: CHF 13.00
6-Teilig: CHF 16.00
8-Teilig: CHF 20.00

Apéro
Canapé
&
Party
Brioche



Party Brioche



Schinkengipfeli



Party Brioche gross:
Vegetarisch oder mit Bio-Fleisch
6 - 8 Personen, 40 Stück
CHF 78.00

Party Brioche klein:
Vegetarisch oder mit Bio-Fleisch
3 - 5 Personen, 30 Stück
CHF 45.00

Schinkengipfeli:
100g = CHF 12.00 (8 - 10 Stk.)
Wir rechnen mit 50g / Person

Canapés



Canapés:
Bio-Schinken (CH)
Ei (CH, Freiland)
Sellerie
Thon
CHF 3.00 / Stk

Aperokonfekt



Flûtes



Apérokonfekt:

100g = CHF 12.00

Wir rechnen mit 50g / Person

Flûtes:

140g, CHF 16.80

Wir beraten Sie gerne!

Profitieren Sie von unseren interessanten Spezialkonditionen für grössere Aufträge (ab CHF 1000). Gerne unterbreiten wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot! Auf Wunsch übernehmen wir auch die Organisation Ihres Postversandes.

Email: mail@vollenweiderchocolatier.ch

Tel. Zürich: 043 288 04 04

Tel. Winterthur: 052 212 62 48



Finden Sie weitere Geschenkideen auf unserer Webseite: www.vollenweiderchocolatier.ch oder in unseren Geschäften:

Theaterstrasse 1, 8001 Zürich

Marktgasse 17, 8400 Winterthur

Marktgasse 18, 8400 Winterthur (Café)

Stadthausstrasse 20, 8400 Winterthur (Café + Verkaufsgeschäft)

Gärtnerstrasse 2, 8400 Winterthur

Emil-Krebs-Gasse 10, 8400 Winterthur (Eröffnung Januar 2021)

SCHOKOLADE KURSE

Werden Sie selbst zum Créateur!
Erstellen Sie und Ihr Team einen Samichlaus
aus Schokolade unter Anleitung unserer
kompetenten Chocolatiers (Dauer: 2 Stunden).
Die Kurse finden in unserem Chocoll'Atelier in
unserer Manufaktur in Winterthur statt.
Auf Wunsch bieten wir Ihnen
im Anschluss einen Apéro an!

Gerne erstellen wir Ihnen ein
passendes Angebot. Wir freuen uns
über Ihre Kontaktnahme:

mail@vollenweiderchocolatier.ch
052 212 62 48

