



Tout en douceur... Rendez-vous avec... Chocolaterie Stettler

CHOCOLATE LOVERS' CLUB · JEUDI 9 NOVEMBRE 2017

Du chocolat dans toutes ses formes, voici ce que la chocolaterie Stettler nous propose, depuis 1947, jusqu'à nos jours. En effet, en voici une histoire pleine de passion et de créativité, que notre [club](#) se fait un plaisir de vous raconter!

Stettler? C'est qui, c'est quoi? C'est 70 ans de tradition, de maîtres chocolatiers qui ont une approche de haute couture à cette matière précieuse qu'est le cacao. C'est le Chef Edouard Morand entouré d'une équipe de enthousiastes, qui se fait un plaisir de vous proposer des délices qui marient bien la tradition à l'innovation.



Copyright. @imag-e-motion

Un mendiant pas comme les autres... à partager, ou à garder tout pour soi 😊*
<http://www.chocolaterie-stettler.ch/les-gourmandises/>

Vous avez déjà entendu parler du *Pavé Stettler*? Si oui, en effet, tout est dit: ce pavé fait sa réputation mondiale, et si non... vous dormiez certainement sur vos oreilles... et vos papilles! Courrez, il faut réparer ce bug tout de suite! Un amour de tradition et de matières premières suprêmes, des spécialités dont les recettes sont carrément inscrites dans les codes génétiques des maîtres chocolatiers, tellement leur goût est unique.

Et ce n'est pas tout. Des collections uniques et limitées, une façon, non pas de sublimer le chocolat, mais au contraire, de vous présenter tant de beaux alliages, qui ne sont là que pour votre propre plaisir, à user et abuser, ou partager avec votre âme soeur.



Légende: Une noisette, habillée, broyée... un moment suprême *
<http://www.chocolaterie-stettler.ch/les-gourmandises/>

La chocolaterie Stettler vous propose presque tout ce dont vous pourriez rêver, des recettes subtiles, certaines osées... invitation aux instants suprêmes et voluptueux. Mais on ne peut pas faire le tour sans mentionner la Pâtisserie Castrischer, dont les déclinaisons uniques de la Forêt noire suprême, viennent ajouter une dimension nouvelle à l'art chocolaté.

Vous voudriez aller leur rendre visite? Il le faut! Vous trouverez les adresses des boutiques sur le [site officiel](#) ! Et ce n'est pas tout!

Pour les curieux qui voudraient voir le procédé de création en temps réel, la visite au laboratoire est organisée, les jour ouvrables, de lundi à vendredi, entre 13h et 18h. Pendant les fêtes, des dégustations sont organisées dans l'Atelier de la chocolaterie, situé à rue de Berne.

Bien sur, afin d'assurer un accueil unique, il est important de prendre rendez-vous.

Alors? Qu'attendez vous?

J'aime

Commenter

Partager

Enregistrer

3

1 partage



Votre commentaire...

Appuyez sur Entrée pour publier.