

Meinier, Août 2018

Concerne : Principalement vos commandes éventuelles !

Chers amis, et clients.

Il est difficile pour vous comme pour nous, de parler chocolat par plus de 30°, nous avons été gratifiés d'un superbe été, que cela ne nous empêche pas de bien préparer notre prochaine saison dans les meilleures conditions, pour ce faire nous avons besoin de votre entière compréhension pour le respect de certains délais de vos commandes. Plus vite vos commandes nous parviennent, nous facilitent la tâche pour les commandes de boîtes, certaines ont besoin de 4-5 semaines de délai auprès de nos fournisseurs (également très chargés plus nous nous rapprochons des fêtes,) sans oublier encore que notre fabrication reste et demeure entièrement artisanale, et que l'emballage se fait également à la main. De ce fait nous vous proposons un produit de qualité aussi bien par sa fraîcheur et d'une bonne conservation 18° à 20° (durée de conservation inscrite sur tous nos emballages.)

Nous vous remercions d'avoir pris le temps de lire ces quelques informations, qui peuvent facilement faire que nos relations soient toujours aussi cordiales que par le passé. MERCI !

Nous joignons également une nouvelle liste de prix légèrement agrandie au niveau des emballages vous donnant un peu plus de manœuvre en ce qui concerne les prix et les poids.

Notre site : www.chocolat-artisanal.ch vous tiendra également au courant de nos diverses manifestations où vous pourrez nous rencontrer et déguster nos produits, c'est avec un immense plaisir que nous vous accueillerons.

Quelques cartes d'invitations sont disponibles en temps voulu pour les automnales et goûts et terroir à Bulle ceci, jusqu'à épuisement des stocks mis à disposition par les organisateurs.

Nous vous adressons nos cordiales salutations

Chocolat Artisanal
Jean-Claude Hochstrasser

Annexe : une liste de commande