

**Formulaire**

**de commande**

L

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Votre nom : |  | No de tél. : |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Adresse courriel : |  |

* La table à chocolat contient **9 récipients** individuels.
* Chaque récipient peut contenir, à votre choix, 200 g ou 400 g de chocolat.
* Une commande minimale de 1200 g de chocolat est demandée.
* La table peut contenir un maximum de 3600 g de chocolat, soit 9 x 400 g.
* Calculez environ 100 g par personne (vous aurez probablement ainsi quelques surplus).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Saveurs de chocolat** | Quantité par récipient | | **Total** ($) |
| **200 g** (6$ ch.) | **400 g** (12$ ch.) |
| Lindt au lait |  |  |  |
| Lindt noir |  |  |  |
| Lindt blanc |  |  |  |
| Au lait régulier |  |  |  |
| Noisette au lait |  |  |  |
| Noisette noir |  |  |  |
| Noir fleur de sel |  |  |  |
| Caramel fleur de sel |  |  |  |
| Dulce de leche |  |  |  |
| Érable |  |  |  |
| Oreo |  |  |  |
|  |  | **Total** |  |

Pour chacune des saveurs choisies, veuillez inscrire le nombre de récipients souhaités pour cette saveur. Par exemple, si vous désirez 1000 g de chocolat Lindt au lait, vous complèterez la ligne correspondante de cette façon :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Saveurs de chocolat** | Quantité par récipient | | **Total** ($) |
| **200 g** (6$ ch.) | **400 g** (12$ ch.) |
| Lindt au lait | 1 | 2 | 30$ |

**Coûts**

* Location de la table : 20$
* Chocolat : selon la quantité désirée (3$/100g)
* Dépôt : 200$\*

\*Ce dépôt vous sera remis au retour de la table. Par contre, en cas de bris, un montant établi en fonction du type de bris sera retenu sur votre dépôt.

* Les coûts sont payables en argent ou par virement Interac puisque notre machine à paiement direct est désactivée pendant l’hiver.

**Réservation**

* Pour réserver notre table à chocolat ou pour vérifier sa disponibilité à la date souhaitée, veuillez communiquer avec nous via notre page Facebook ([Blanc Vanille](https://www.facebook.com/blancvanille/)) ou par courriel à [blancvanille2017@gmail.com](mailto:blancvanille2017@gmail.com).
* Le formulaire de commande devra nous être envoyé une semaine avant votre événement.
* La location débute le matin ou l’après-midi de la journée de votre événement et se termine le lendemain. L’heure de retour sera à déterminer ensemble selon la disponibilité de la table lors de la journée du retour.
* La crémerie étant fermée pendant la saison hivernale, un rendez-vous devra être planifié avec nous pour que vous puissiez venir chercher et porter la table à chocolat à l’adresse suivante :
  + Blanc Vanille, 209, route St-Elzéar, Ste-Marie, G6E 2Y3.
* Lorsque vous viendrez prendre possession de la table, vous devrez :
  + payer le montant de la location et le coût total des chocolats;
  + remettre le dépôt de 200$;
  + nous laisser une carte d’identité qui vous sera remise avec le dépôt au retour de la table;
  + signer ce formulaire.

**Utilisation**

* Assurez-vous que la table soit installée
  + sur une surface plane et au niveau;
  + à un endroit où elle ne risquera pas de subir une chute ou d’autres dommages.
* Branchez la table dans une prise électrique régulière (120V).
* 1h30 à 2h00 avant l’heure du dessert, commencez à faire fondre le chocolat. Pour cela, ajustez le bouton de la table à « LOW », pas plus élevé\*!

\* Si vous ajustez la table à une température plus élevée que « low », elle deviendra beaucoup trop chaude, augmentant ainsi :

* + le risque de vous brûler sur les surfaces;
  + le risque de brûler les chocolats.
* Brasser les chocolats 2 ou 3 fois pendant qu’ils fondent.
* Important : n’utilisez que des ustensiles qui n’égratigneront pas nos contenants (ex. : spatules en caoutchouc ou en silicone).
* Ne pas mettre d’eau à l’intérieur de la table, comme pour un bain-marie. Elle est conçue pour réchauffer sans eau.
* Ne pas ajouter d’eau (ni de lait) au chocolat ; les liquides sont les pires ennemis du chocolat!
* Une fois votre dessert terminé, vous pouvez conserver les surplus de chocolat…s’il en reste! ☺ Transvidez-les dans un plat ou dans des moules en silicone pour préparer des petites bouchées à déguster plus tard. N’oubliez pas d’utiliser une spatule en caoutchouc ou en silicone!

**Entretien**

* Merci de bien rincer les contenants et de passer un linge sur les surfaces avant que le chocolat ne sèche.
* Ne pas laver les contenants; on s’en occupera. ☺

**Autres informations**

* Vous êtes responsables de l’achat des fruits (nous n’en vendons malheureusement pas) et de leur préparation.
* Dimensions approximatives de la table : 24" (longueur) x 15" (largeur) x 10" (hauteur).

J’ai lu et je m’engage à respecter toutes les procédures mentionnées ci-haut.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Signature Date



**Merci beaucoup, et surtout,**

**bon appétit ! ☺**