



Formulaire de commande

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](#)) ou par courriel à 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 crèmerie 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 ! 😊**