



ART & CO
chocolates

ART & CO chocolates 2023

Wie zijn wij?

Wij, Rianne en Caspar, zijn grote chocoladeliefhebbers en willen dat graag met anderen delen. Daarvoor hebben we een ruimte aan huis helemaal ingericht als chocolaterie: ART & CO chocolates.

We zijn opgeleid door inspirerende chefs zoals Ton Jongejan, Ryan Stevenson, Hidde de Brabander en Jeroen Goossens.

Eind 2018 zijn we onze bonbons gaan verkopen. Inmiddels hebben we een mooie klantenkring opgebouwd en leuke opdrachten gedaan.

We hebben allebei een leuke baan bij de Technische Universiteit Eindhoven en wonen in Lieshout.

Ben je geïnteresseerd? We ontvangen graag een e-mail met uw vragen, wensen of bestelling: info@artandco.nl.



Productoverzicht

Producten	Prijs	Leverdatum
6 bonbons in luxe doosje	€ 10,00	14-21 december 2023
16 bonbons in luxe doosje	€ 20,00	
1 paasei	€ 22,50	10 februari t/m 23 maart 2024





ART & CO
chocolates

Maatwerk

Het gebruik van kleuren kan naar wens worden ingevuld. Denk bijvoorbeeld aan de kleuren van uw bedrijfslogo of aan het thema van uw evenement. Ook de verpakking kan op maat besteld worden. Houd wel rekening met levertijden.

Houdbaarheid

De vullingen voor de bonbons, chocolade kogels en candybars zijn beperkt houdbaar. Het zijn versproducten. Daarom hebben we een beperkte voorraad. Onze chocoladeproducten dienen bewaard te worden bij kamertemperatuur. Bewaar ze niet te lang en geniet ervan!

Duurzaamheid

Tegen inlevering van het luxe doosje, ontvangt u 2 euro korting op een refill.

Ophalen, verzenden en betalen

Ophalen kan op afspraak in Lieshout of Eindhoven. Voor verzending houden wij de tarieven aan van postbedrijven. Daarnaast kunnen wij kosten voor de verzenddoos in rekening brengen.

Wij maken graag gebruik van een betaalverzoek.

Voor maatwerk kunnen we een factuur maken.

Website en Social media

- www.artandco.nl
- www.facebook.com/artandcochocolates
- www.instagram.com/artandcochocolates

