

Chocolaterie de Gruyères

Richard Uldry

Rue du Bourg 8
1663 Gruyères
Lundi à dimanche : 9h00 - 18h00

Place de la Gare 2
1663 Pringy
Lundi au dimanche : 9h00 - 18h00

Route de Riaz 50
1630 Bulle
Lundi au jeudi : 8h00 - 19h00
Vendredi : 8h00 - 19h00
Samedi : 8h00 - 16h00

<https://www.chocolateriedegruyeres.ch>
info@chocolateriedegruyeres.ch

Présentation

La Chocolaterie de Gruyères est l'une des rares chocolateries artisanales de Suisse à fabriquer le chocolat à partir de la fève de cacao.

Située à l'entrée du Bourg de la ville de Gruyères, la chocolaterie vous offre du chocolat haut de gamme réalisé dans la pure tradition du chocolat suisse. Pour la confection de nos chocolats, nous n'utilisons que du cacao grand cru sélectionné par nos experts.

Notre gamme de chocolat d'Antan est affinée dans la conche durant une semaine. Ce temps permet de développer des arômes et une texture de chocolat proches du 1er chocolat fondant qui a vu le jour en 1879.

Ateliers pour les grands et les petits:

Voyagez dans le temps et découvrez l'évolution du chocolat ou confectionnez vos propres chocolats!

[Page Facebook](#)



Produits

Chocolaterie-Confiserie

Chocolat bean-to-bar

- Chocolat "bean to bar" noir ou au lait
- Pralinés
- Spécialités à la double crème, griottes et kirsch
- Bière au chocolat
- Produits salés au chocolat
- Vinaigre au chocolat