



*Sprüngli*

## LA CONFISERIE SPRÜNGLI PRÉSENTE SES CRÉATIONS DE PÂQUES FAITES À LA MAIN ET CÉLÈBRE LE DIXIÈME ANNIVERSAIRE DE L'EMBLÉMATIQUE LAPIN DE PÂQUES NICO

Zurich, le 5 mars 2025 – Dix ans se sont écoulés depuis que la Confiserie Sprüngli a présenté pour la toute première fois son adorable lapin de Pâques Nico. Confectionné avec le meilleur chocolat suisse et décoré avec amour à la main, il est synonyme de pur délice et de savoir-faire exclusif. Depuis, le lapin en chocolat Nico de Sprüngli est une success-story et a donné naissance à toute une famille de petits lapins. Cette année, il ne fête pas seulement son anniversaire au fabuleux pays des merveilles de Sprüngli, il accueille un nouveau venu: le Nico Caramel Blond. L'univers de Pâques de la Confiserie Sprüngli ne saurait se passer de ses délicieuses créations chocolatées Grand Cru, de ses cadeaux de Pâques remplis des meilleurs pralinés et truffes, et de son assortiment varié de biscuits de Pâques frais – confectionnés à la main selon les recettes traditionnelles de Sprüngli.



### **Le chocolat sous sa plus belle forme – le lapin Nico décliné en cinq saveurs irrésistibles**

Avec l'emblématique lapin de Pâques Nico, Sprüngli réinterprète sans cesse sa tradition artisanale. Cette variété haute en couleur de délicieux lapins de Pâques est confectionnée par l'atelier de la maison et accueille chaque année un nouveau venu. En cette année d'anniversaire, le lapin Nico Caramel Blond rejoint sa grande famille – composé d'un chocolat crémeux et tendre au caramel avec des éclats de caramel ainsi que des notes raffinées de noisette.



Sprüngli



#### La famille de lapins Nico

La famille de lapins Nico emblématique. Dans les variétés Lait, Noir, Framboise et Straciatella.

100 g, Fr. 18.–

200 g, Fr. 28.–

210 g avec message de Pâques personnalisé, Fr. 33.–

Disponibles à partir du 18.03.



#### Lapin de Pâques Nico Blond Caramel

Le petit dernier de la famille – au chocolat crémeux et tendre au caramel avec des éclats de caramel ainsi que des notes raffinées de noisettes.

100 g, Fr. 18.–

200 g, Fr. 28.–

210 g avec message de Pâques personnalisé, Fr. 33.–

Disponibles à partir du 18.03.

#### Le plaisir du chocolat le plus noble – les spécialités Grand Cru pour Pâques

Sprüngli est connu pour ses chocolats fabriqués à partir des meilleures variétés de cacao noble du monde. Au pays des merveilles de Sprüngli, vous pourrez également découvrir des créations de Pâques avec les chocolats Grand Cru les plus raffinés. Un plaisir gourmand intense pour les vrais amateurs de chocolat.





*Sprüngli*



**Lapin assis Grand Cru**

Lapin de Pâques confectionné à partir de chocolat Grand Cru raffiné, Maracaibo, 65% de cacao, et orné avec amour de chocolat blanc et d'œufs de Pâques dorés.

100 g, Fr. 69.–  
Disponibles à partir du 18.03.



**Œuf de Pâques en or Grand Cru**

Il attire tous les regards. Œuf de Pâques en chocolat Grand Cru délicieusement fondant, rempli de truffes Grand Cru élaborées à partir de cacao issu des meilleures provenances.

300 g, Fr. 59.–  
640 g, Fr. 99.–  
Disponible à partir du 01.04.

**De fabuleux cadeaux de Pâques de la Haute Chocolaterie et de l'atelier de pâtisserie fine de Sprüngli**

Les pralinés et truffes confectionnés avec amour et décorés à la main, ainsi que les délicieux biscuits de Pâques légers et aériens transportent les clientes et clients de Sprüngli dans un monde enchanteur placé sous le signe du plaisir. L'art de la confiserie avec des créations raffinées aux formes magnifiques – la passion et le savoir-faire de Sprüngli promettent des fêtes de Pâques savoureuses.



**Bonbonnière Nico**

Bonbonnière aux motifs de lapin, remplie de pralinés et de truffes raffinés faits maison.

Fr. 69.–  
Disponibles à partir du 01.04.





*Sprüngli*



**Lapin en biscuit aux amandes**

Lapin de Pâques divin composé d'un biscuit léger aux amandes, relevé d'un soupçon de citron frais.

Fr. 18.–  
Disponibles à partir du 15.04.



**Colomba Grand Cru Maracaibo**

Biscuits de printemps traditionnels avec une délicieuse croûte composée d'amandes et de sucre, et fourrés de délicieux chocolat Grand Cru Maracaibo, Venezuela, cacao 65%.

Fr. 29.–  
Disponibles à partir du 18.03.

Retrouvez de nombreuses autres idées cadeaux de Pâques signées Sprüngli sur [spruengli.ch](https://www.spruengli.ch).

---

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:

Confiserie Sprüngli AG  
RP & Communication  
Tirza Ledermann  
[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21  
8001 Zurich  
044 224 47 33  
[www.spruengli.ch](https://www.spruengli.ch)

---

### À propos du chocolat Sprüngli

En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

### À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 29 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Aarau, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Luzerne, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est présente à l'aéroport de Munich.

Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)