

Catalogue bonbons de chocolat et confiseries 2022-2023

Notre engagement



*Ensemble, faisons du bien
avec du bon*

Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. Ensemble, faisons du bien avec du bon, c'est notre **mission d'entreprise** et c'est ce qui guide nos actions au quotidien.

Nous sommes fiers d'être certifiés **B Corp** et d'avoir rejoint la communauté des entreprises qui œuvrent chaque jour afin d'être les meilleures pour le monde.

Tout ceci est rendu possible grâce à Live Long, notre programme de développement durable. En plus d'être le plan d'action au service de notre mission, **Live Long** c'est notre contribution à la neutralité carbone planétaire. Depuis 2013, nous avons réussi à réduire de 57% nos émissions de Gaz à Effet de Serre. Notre objectif étant de continuer à les réduire d'ici 2025.

Entreprise



Certifiée

Cette entreprise respecte des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrit dans une démarche de progrès.



RETROUVEZ
NOS PARTENAIRES
SUR NOTRE
CARTE INTERACTIVE

Notre volonté



Garder le savoir-faire artisanal et la production 100% française

La chocolaterie promeut un **savoir-faire artisanal et innovant** : chaque bonbon et son décor sont confectionnés en majorité à la main pour en faire une **pièce unique**.

La création et fabrication des bonbons de chocolat sont réalisées dans la Drôme dans nos ateliers de Tain-l'Hermitage. Près de **70 opérateurs et décorateurs œuvrent chaque jour** pour proposer des BBC finement décorés.

Dans le respect d'une **gastronomie engagée**, notre large gamme de BBC est proposée sans dioxyde de titane (E171). Une gamme reconnue où **le goût et l'excellence** priment.

Autant de goût pour plus de naturalité

Parce que notre mission d'entreprise a toujours été de **faire ensemble du bien avec du bon**, nous cherchons sans cesse à vous proposer les meilleurs produits possibles dans une démarche la plus respectueuse de l'environnement et de la santé du consommateur.

C'est pour cela que nous avons entrepris de **reformuler les recettes de nos bonbons de chocolat** et de travailler à l'amélioration de ces dernières afin de vous proposer **une gamme gourmande et raisonnée** :

- De la lécithine de tournesol car nous avons à cœur de protéger l'environnement et de vous proposer un chocolat durable.
- Des arômes naturels et des ingrédients naturels à propriétés colorantes (extrait de spiruline, carthame, betterave) pour préserver la santé de vos consommateurs.

UN BONBON GOURMAND ET RAISONNÉ

Lécithine de tournesol

Une couleur rose naturelle obtenue grâce à de la betterave

Arôme naturel de framboise

Cœur framboise
Ref. 33 786



DE QUOI PARLE-T-ON ?

Les arômes

Ils donnent l'essentiel du goût d'un aliment ! Alors qu'il n'existe que quatre sensations fondamentales de saveur (sucré, salé, amer et acide) identifiées par nos papilles, il existe des milliers de goûts. Lorsque nous mangeons, les composés volatils remontent de la gorge vers le nez : c'est alors que nous identifions les arômes contenus dans les aliments. Ils peuvent être de différentes natures :

- **Arômes synthétiques** : produits de synthèse chimique. Ils sont entièrement produits à partir de molécules aromatisantes.
- **Arômes naturels** : proviennent directement de la nature. Ce sont des substances aromatiques extraites de la nature.

Les colorants

Ils peuvent être synthétiques ou naturels.

- **Colorants synthétiques** : obtenus à partir de réactions chimiques. Ils colorent plus fortement et plus longtemps la préparation.
- **Ingrédients naturels à propriétés colorantes** : issus de végétaux ou de la transformation de substances naturelles.



SOMMAIRE

7

LES NOUVEAUTÉS

- P 8 LES PALETS GOURMANDS
- P 9 LES PALETS CACAOTÉS

11

POUR DÉGUSTER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

- P 12 LES GANACHES
- P 16 LES PRALINÉS
- P 20 LES FRUITS SECS ET CONFITS
- P 22 LES EXCLUSIFS

25

POUR SE DIFFÉRENCIER

- P 26 LES PROMESSES

29

POUR LES FÊTES

- P 30 LES SCINTILLANTES
- P 31 LES ÉTINCELLES
- P 33 LES ESPRITS DE NOËL
- P 34 LES ALCOOLS
- P 36 LES SPÉCIALITÉS
FAÇON TRUFFES
- P 37 LES CŒURS

39

POUR GRIGNOTER

- P 40 LES FANTAISIES
- P 42 LES CHOCO'BAR
- P 44 LES PÂTES DE FRUITS
- P 45 LES TABLETTES

47

POUR LA PAUSE

- P 48 LES ÉCLATS,
L'INSTANT, LE LINGOT
- P 49 LES CARRÉS,
LES SECRETS

51

POUR BIEN VENDRE

- P 52 MIEUX VENDRE
LES BOMBONS
DE CHOCOLATS
- P 54 RÉUSSIR
VOS EMBALLAGES

57

INDEX







LES NOUVEAUTÉS

LES PALETS GOURMANDS P8

LES PALETS CACAOTÉS P9

Les nouveautés Palets fins

Pour Noël 2022, laissez-vous séduire par la rondeur des palets fins aux parfums intemporels. Leur finesse n'a d'égal que leur délicatesse en bouche. À laisser fondre ou à croquer, à chacun sa dégustation !

LES PALETS GOURMANDS

Des douceurs qui se dégustent sans compter avec ou sans café !

NOUVEAUTÉ



20 484
LAIT

PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO

PRALINÉ AMANDE ET COCO

Notes exotiques de
noix de coco toastée.

Enrobage fin au chocolat au lait.



31 394
LAIT

PALET PRALINÉ PÉCAN

PRALINÉ PÉCAN

Notes fraîches et intenses
de la noix de pécan.

Enrobage fin au chocolat au lait.



31 397
LAIT

PALET JIVARA

JIVARA 40%

Notes maltées et de vanille.
Palet plein au chocolat au lait
Jivara 40%.

NOUVEAUTÉ : ILS SE DISTINGUENT !

Découvrez les décors imprimés sur les nouvelles références lait et noir, pour un impact visuel plus fort en boutique et une identification plus simple des différentes recettes.



Palet praliné
amande et coco



Palet Tulakalum

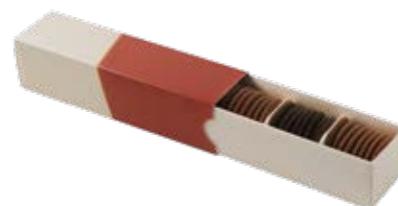


Palet passion

RETROUVEZ TOUS NOS PACKS P.54-55

Préconditionnez les palets gourmands et cacotés dans cet étui !

Ref. 31 455



LES PALETS CACAOTÉS

Des palets inédits qui révèlent les arômes de couvertures iconiques.

NOUVEAUTÉ



20 468
NOIR

PALET TULAKALUM

Pur Belize

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR TULAKALUM 75%

Intensité fruitée et puissance
cacaotée.

Enrobage fin au chocolat noir
Guanaja 70%.

NOUVEAUTÉ



20 473
NOIR

PALET PASSION

GANACHE FRUIT
DE LA PASSION

Intérieur acidulé et exotique.

Enrobage fin au chocolat noir
Caraïbe 66%.



31 392
NOIR

PALET MANJARI

Pur Madagascar

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR MANJARI 64%

Notes de fruits rouges.

Enrobage fin au chocolat noir
Manjari 64%.



31 393
NOIR

PALET GUANAJA

GUANAJA 70%

Notes de grué de cacao amer.

Palet plein au chocolat noir
Guanaja 70%.



GRAND CRU PURE ORIGINE

TULAKALUM 75% PUR BÉLIZE

L'intensité fruitée et la puissance du grué de cacao Tulakalum est un rêve de la belle biodiversité du Belize, pays aux multiples cultures, histoires et couleurs.

Ref. 25 295







POUR DÉGUSTER

tout au long
de l'année



LES GANACHES P12

LES PRALINÉS P16

LES FRUITS SECS ET CONFITS P20

LES EXCLUSIFS P22

Les Ganaches

La ganache est un mélange onctueux de crème et de chocolat. Sa texture est fondante et crémeuse.

LES GANACHES FRUITÉES

Une variété de recettes gourmandes pour satisfaire tous les palais : poire, cassis, coco...



33 406
NOIR

GANACHE CASSIS

GANACHE À LA PULPE
DE CASSIS

Décoré à la fourchette.

Notes de fruits rouges acidulés.

* Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 793



375
NOIR

GANACHE MANDARINE

GANACHE PARFUMÉE
À LA MANDARINE

Décor soufflé.

Notes subtiles d'agrumes.



33 412
NOIR

GANACHE POIRE

GANACHE PARFUMÉE
À LA POIRE

Notes intenses de fruit.



33 411
NOIR

CARAFRUTTI ABRICOT

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT À LA PULPE
D'ABRICOT CARAMÉLISÉE

Décoré d'un motif en froid négatif.

Notes fruitées et de caramel.



33 691
NOIR

CARAFRUTTI POIRE

GANACHE À LA PULPE
DE POIRE WILLIAMS

Décoré d'un motif en froid négatif.

Notes de fruits jaunes mûrs.

* Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 792



33 463
LAIT

CARAFRUTTI COCO

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT À LA PULPE DE NOIX
DE COCO CARAMÉLISÉE

Décoré d'un motif en froid négatif.

Notes fruitées et de caramel.



9 305
LAIT

CARAFRUTTI CITRON

GANACHE AU CAMEL
ET À LA PULPE
DE CITRON

Décoré d'un motif en froid négatif.

Notes de fruits acidulés et douceur
du caramel crémeux.



33 801
DULCEY

BANANE PASSION

GANACHE BANANE/PASSION

Décoré de traits de cornet
noir et orange.



33 600
BLANC

IVOIRE CASSIS

GANACHE À LA PULPE
DE CASSIS

Décoré à la fourchette.

Notes de fruits rouges acidulés.

OFFRE DÉCOUVERTE

Découvrez nos références disponibles dans un plus petit format (120 pièces).

* Offre valable sur les références suivantes :

Palet Or (33 779)	Caramel Salé Lait (33 777)
Carafutti Poire (33 792)	Ganache Vanille (33 763)
Ganache Cassis (33 793)	Palet Argent (33 768)
Café Noir (33 834)	Millefeuille (33 795)
Ganache Thé Jasmin (33 788)	Praliné Intense Ivoire (33 770)

LES GANACHES PUR CHOCOLAT

Des recettes créées à partir de chocolats issus d'un assemblage de plusieurs profils aromatiques de cacao.



33 658
NOIR

GUANAJA AMER

GANACHE GUANAJA 70%

Décoré à la fourchette.

Notes de grué de cacao amer.



33 660
LAIT

GUANAJA LACTÉE

GANACHE GUANAJA
LACTÉE 41%

Décoré à la fourchette.

Notes typées lait frais
et puissance cacaotée.



33 626
NOIR

CARAÏBE

GANACHE CARAÏBE 66%

Décoré à la fourchette.

Notes amères intenses
et fruits secs grillés.



33 627
LAIT

JIVARA ALIZÉ

GANACHE JIVARA 40%

Décoré à la fourchette.

Notes maltées et de vanille.



33 185
NOIR

PALET OR

GANACHE GUANAJA 70 %

Décoré à la feuille d'or.

Notes de grué de cacao amer.

*Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 779



33 405
LAIT

PALET ARGENT

GANACHE AU
CHOCOLAT NOIR ET
AU CHOCOLAT AU LAIT

Décoré à la feuille d'argent.

Notes lactées et de caramel.

*Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 768

LES GRANDS CRUS

Vous recherchez un chocolat de caractère exprimant un ou plusieurs terroirs ? Explorez alors les chocolats de notre cacaothèque, fabriqués à partir des cacaos des plus belles plantations, sélectionnés par nos soins.

Ces chocolats au goût d'exception peuvent être issus :

- d'une seule origine pour un goût typé et représentatif de son pays, les pures origines
- d'un assemblage de plusieurs profils aromatiques de cacaos.

www.Valrhona.com

LES GANACHES PURE ORIGINE

Une collection inédite, sobre et élégante composée essentiellement de chocolats grands crus pure origine.



33 630
NOIR

GANACHE MACAÉ

Pur Brésil

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR MACAÉ 62 %

Décoré de traits de cornets noirs.

Profil fruité, typicité
de fruits secs grillés.
Notes de thé noir.



33 604
NOIR

GANACHE MANJARI

Pur Madagascar

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR MANJARI 64 %

Décoré de traits de cornets noirs.

Profil fruité, typicité acidulée.
Notes de fruits rouges.



33 621
NOIR

GANACHE NYANGBO

Pur Ghana

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR NYANGBO 68 %

Décoré de traits de cornets noirs.

Profil d'épices sucrées,
typicité grillée
Notes de vanille.



33 605
NOIR

GANACHE ABINAO

Assemblage

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR ABINAO 85 %

Décoré de traits de cornets noirs.

Profil amer, typicité boisée.
Notes de cacao brut.

Les Ganaches

La ganache est un mélange onctueux de crème et de chocolat. Sa texture est fondante et crémeuse.

LES GANACHES GOURMANDES

Les arômes épicés et sucrés de ces chocolats étonneront les amateurs de saveurs originales.



33 832
NOIR

MYRIADE

**GANACHE AU CAFÉ INFUSÉE
À LA CARDAMOME SUR UNE
PÂTE DE FRUITS À L'ORANGE**

Décoré de grains de fruits
et de chocolat au café.

Notes arabica et légèrement
acidulées.



33 897
NOIR

CAFÉ NOIR

GANACHE AU CAFÉ

Décoré de chocolat au café.

Notes arabica.

**Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 834*



33 840
BLANC

CAFÉ CRÈME

GANACHE AU CAFÉ

Décoré de chocolat au café.

Notes arabica.



33 700
NOIR

GANACHE THÉ JASMIN

**GANACHE INFUSÉE AU THÉ
VERT DE CHINE AU JASMIN**

Décoré d'un transfert évoquant
les feuilles de thé.

Notes très fleuries

**Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 788.*



33 701
NOIR

GANACHE MOKA

**GANACHE AU CAFÉ MOKA
D'ÉTHIOPIE**

Décoré d'un transfert symbolisant
les grains de café.

Notes aromatiques.



33 692
LAIT

GANACHE CANNELLE

**GANACHE PARFUMÉE
À LA CANNELLE**

Décoré d'un transfert symbolisant
les bâtons de cannelle.

Notes épicées.



33 689
LAIT

GANACHE VANILLE

**GANACHE PARFUMÉE
À L'EXTRAIT DE VANILLE**

Décoré d'un transfert symbolisant
les gousses de vanille.

Notes épicées.

**Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 763*



33 668
NOIR

GANACHE THÉ EARL GREY

**MARIAGE HARMONIEUX DE
LA GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR MACAÉ ET THÉ VERT**

Décoré d'un trait de cornet blanc
(Ivoire 35%).

Notes fraîches et fleuries du thé.



33 744
NOIR

GANACHE PIMENT D'ESPELETTE

**GANACHE CHOCOLATÉE
ASSOCIÉE AUX NOTES
CHAUDS DE PIMENT
D'ESPELETTE**

Décor jaune.

Notes chaudes et épicées.



33 402
NOIR

CHAPKA NOIR GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

Décoré de grains d'amandes.

Puissance et longueur
en bouche.



33 413
LAIT

CHAPKA LAIT GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

Décoré de grains d'amandes.

Notes subtiles de caramel
et de vanille.



33 619
LAIT



DOUCE AMANDE

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT PARFUMÉE À L'AMANDE

Décoré à la fourchette.
Présenté en forme d'amande.



33 599
NOIR



MENTHE VIVE

GANACHE PARFUMÉE À LA MENTHE

Décoré à la fourchette.
Notes intenses et fraîches.



380
NOIR



GANACHE MARRONS

GANACHE À LA CRÈME DE MARRONS

Présenté en forme de châtaigne.
Notes vanillées.



33 957
BLANC



GANACHE COGNAC

GANACHE AU COGNAC PARFUMÉE À L'ORANGE AMÈRE

Décoré de traits de cornet noirs.
Notes alcoolisées.



33 409
NOIR

CARAMEL SALÉ NOIR

GANACHE AU CARAMEL SALÉ

Décoré de sucre.
Notes de caramel.



33 415
LAIT

CARAMEL SALÉ LAIT

GANACHE AU CARAMEL SALÉ

Décoré de sucre.
Notes de caramel.

*Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 777



Les Pralinés

Le praliné est un mélange de fruits secs, de sucre et d'une pointe de vanille, le tout broyé plus ou moins finement. Sa texture peut être ferme, fondante, craquante ou croustillante.

LES PRALINÉS CLASSIQUES

Des saveurs de pralinés purs et intenses au plus proche du goût originel du fruit.



33 296
NOIR

PRALINÉ INTENSE NOIR

PRALINÉ AMANDES NOISETTES INTENSE

Décoré d'une fine goutte de chocolat blanc (ivoire 35%).

Notes intenses de fruits secs caramélisés.



33 311
LAIT

PRALINÉ INTENSE LAIT

PRALINÉ AMANDES NOISETTES INTENSE

Décoré d'une fine goutte de chocolat noir.

Notes intenses de fruits secs caramélisés.



33 401
BLANC

PRALINÉ INTENSE IVOIRE

PRALINÉ AMANDES NOISETTES INTENSE

Décoré d'une fine goutte de chocolat noir.

Notes intenses de fruits secs caramélisés.



33 433
BLANC

CARRÉ PRALINÉ IVOIRE

PRALINÉ AMANDES

Décoré d'un trait de cornet noir.

Notes équilibrées de fruits secs et de caramel.

*Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 770



33 303
NOIR

PRALINÉ DOUCEUR NOIR

PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Décoré à la fourchette.

Notes équilibrées de fruits secs avec une pointe de caramel.



33 301
NOIR

PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR

PRALINÉ FRUITÉ AUX NOISETTES D'ITALIE 55 %

Décoré à la fourchette.

Puissance aromatique des noisettes fraîches.



9 219
LAIT

PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

PRALINÉ AMANDES NOISETTES AU FONDANT EXCEPTIONNEL

Décoré de traits de cornet laits. Notes intenses d'amandes et de noisettes doucement torréfiées.



33 515
BLANC

PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE

PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES

Décoré à la fourchette.

Notes fruitées et fondant intense.



33 180
NOIR

MALAKOFF NOIR

PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Décoré de grains d'amandes.

Notes de fruits secs.



33 237
LAIT

MALAKOFF LAIT

PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Décoré de grains d'amandes.

Notes de fruits secs.



33 666
NOIR

GRETA NOIR

PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Décoré de grains d'amandes.

Notes de fruits secs.



33 669
LAIT

GRETA LAIT

PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Décoré de grains d'amandes.

Notes de fruits secs.

LES PRALINÉS INÉDITS



33 422
LAIT

PRALINÉ PISTACHE

PRALINÉ PISTACHE ET CRÊPE CROUSTILLANTE

Décoré d'un trait de cornet vert.
Texture croustillante.



33 371
LAIT

PRALINÉ PÉCAN

PRALINÉ PÉCAN

Décoré d'un trait de cornet noir.
Texture lisse et onctueuse.

DÉCOUVREZ NOS PRALINÉS INÉDITS



PÉCAN 50%

Le goût frais et intense de la noix de pécan associé à une pointe finale d'amertume.

Ref. 11 937



PISTACHE

Des notes douces et gourmandes de pistache. une couleur lumineuse et différenciante.

Ref. 11 936



Les Pralinés

Le praliné est un mélange de fruits secs, de sucre et d'une pointe de vanille, le tout broyé plus ou moins finement. Sa texture peut être ferme, fondante ou encore craquante et croustillante.

LES PRALINÉS GOURMANDS

Une variété d'associations gourmandes à base de praliné, pour satisfaire tous les palais.



1869
NOIR

RINETTE NOIRE

PRALINÉ NOISETTES
ET GRAINS D'AMANDES

Décoré de chocolat au lait.
Texture très fine et croquante.



33 236
LAIT

RINETTE LAIT

PRALINÉ NOISETTES
ET GRAINS D'AMANDES

Décoré de chocolat noir.
Texture très fine et croquante.



33 525
DULCEY

RINETTE DULCEY

PRALINÉ NOISETTES
ET GRAINS D'AMANDES

Décoré de chocolat noir.
Texture très fine et croquante.



34 055
BLANC

RINETTE IVOIRE

PRALINÉ NOISETTES
ET GRAINS D'AMANDES

Décoré de chocolat noir.
Texture très fine et croquante.



33 367
NOIR

PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINÉ AMANDES
ET CRÊPE CROUSTILLANTE

Décoré à la fourchette.
Notes grillées.
Texture croustillante.



33 358
LAIT

PRALIFEUILLETÉ LAIT

PRALINÉ AMANDES
ET CRÊPE CROUSTILLANTE

Décoré à la fourchette.
Notes grillées.
Texture croustillante.



33 240
NOIR

PRALINOUGAT

PRALINÉ AMANDES
ET ÉCLATS DE NOUGAT
DE MONTÉLIMAR

Décoré à la fourchette.
Notes de miel.
Texture craquante.



33 283
LAIT

PRALINÉ NOUGATINE

PRALINÉ AMANDES INTENSE
ET GRAINS DE NOUGATINE
CRAQUANTS

Décoré à la fourchette.
Notes de fruits secs et de caramel.
Texture craquante.



33 866
LAIT

PRALIGOURMAND

PRALINÉ AMANDES
NOISETTES 60 % ASSOCIÉ
À LA CANNELLE ET AUX
BRISURES DE SUCCÈS

Décoré de traits de cornet laits.
Goût intense de fruits secs
délicatement relevé de cannelle.
Texture croustillante.



33 567
LAIT

PRALINÉ TONKA

PRALINÉ AMANDES
NOISETTES À LA FÈVE
TONKA

Décoré de grué de cacao.
Texture lisse et onctueuse.



33 312
NOIR

PRALINÉ CRAQUANT

PRALINÉ AMANDES
NOISETTES INTENSE
ET CÉRÉALES
CROUSTILLANTES

Décoré de chocolat au lait.
Notes intenses de fruits secs grillés.
Texture croustillante.



33 302
NOIR

ARWEN

GIANDUJA LAIT ET BRISURES
DE GALETTES BRETONNES

Notes de fruits secs.
Texture fondante et croustillante.

LES PRALINÉS FRUITÉS

La douceur du praliné associée à la puissance des fruits.



33 298
NOIR

PRALICOCO

PRALINÉ AMANDES ET NOIX DE COCO

Décoré de chocolat blanc
(Ivoire 35%).

Goût de fruits secs
et notes fruitées.



34 054
LAIT

PRALINÉ YUZU

PRALINÉ AMANDES À BASE D'INSPIRATION YUZU

Décoré de traits de cornet jaunes.



33 278
LAIT

GIANDUJA CITRON

GIANDUJA LAIT PARFUMÉ AU CITRON

Décoré à la fourchette.

Notes acidulées.

Texture onctueuse.



Les fruits secs et confits

Des textures craquantes, moelleuses ou fondantes, appréciées des amateurs de sensations.



33 181
NOIR

MÉDITERRANÉEN NOIR

PALET DE CHOCOLAT NOIR AVEC ÉCORCE D'ORANGE, ABRICOT, NOISETTE ET PISTACHE

Fruité et notes de fruits secs.
Craquant.



33 368
LAIT

MÉDITERRANÉEN LAIT

PALET DE CHOCOLAT AU LAIT AVEC ÉCORCE D'ORANGE, ABRICOT, NOISETTE ET PISTACHE

Fruité et notes de fruits secs.
Craquant.



33 359
DULCEY

MÉDITERRANÉEN DULCEY

PALET DULCEY AVEC ÉCORCE D'ORANGE, ABRICOT, NOISETTE ET PISTACHE

Fruité et notes de fruits secs.
Craquant.



33 179
NOIR

ALICANTE

CRÈME DE PISTACHES ET D'AMANDES

Décoré de traits de cornet verts.
Goût équilibré de fruits secs.
Texture onctueuse.



33 297
NOIR

BRIN D'AMANDE NOIR

PÂTE D'AMANDES 50 %

Goût de fruits secs et notes d'amandes amères.



33 281
NOIR

NOUGAT

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Fruité et notes de miel.
Moelleux.



33 177
NOIR

ORANGETTE

LAMELLE D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITE

Notes fruitées et acidulées.



33 304
NOIR

CITRONNETTE

LAMELLE D'ÉCORCE DE CITRON CONFITE

Belle amertume et notes zestées.



33 299
NOIR

GINGEMBRETE

LAMELLE DE GINGEMBRE CONFITE

Fraîcheur et puissance du gingembre.



Les Exclusifs

Des recettes tirées des douceurs artisanales traditionnelles, aux décors attrayants et créatifs.

LES GRANITÉS

Une texture coulante et rafraîchissante.



33 702
NOIR



GRANITÉ FRUITS ROUGES - VIOLETTE

GANACHE À LA PULPE DE GROSEILLE ET DE CASSIS, AROMATISÉE À LA VIOLETTE

Décoré de brisures de violette.
Notes fruitées et acidulées.



33 872
NOIR

GRANITÉ GRUÉ

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR INFUSÉE AU GRUÉ

Décoré de grué.
Notes cacaoitées et longueur en bouche.



33 421
NOIR

GRANITÉ FRAMBOISE - LITCHI

GANACHE À LA PULPE DE FRAMBOISE ET DE LITCHI

Décoré de paillettes de fruits rouges.
Notes fruitées et acidulées.



33 927
LAIT

GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ

PRALINÉ FRUITÉ AMANDES ET NOISETTES

Décoré de grains d'amandes.
Notes de fruits secs.



33 928
LAIT

GRANITÉ PASSION

GANACHE À LA PULPE DE PASSION

Décoré de paillettes.
Notes fraîches et acidulées de la passion.



9 848
DULCEY

GRANITÉ DULCEY

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT JIVARA 40%

Décoré de grains de pécan caramélisés.
Notes maltées et biscuitées du chocolat Dulcey 35%.

LES POP

Les pop sauront ravir les yeux comme les papilles de vos clients avec leurs nouveaux transferts sans e171.



33 671
NOIR



POP FRAMBOISE

GANACHE À LA PULPE DE FRAMBOISE

Décoré d'un transfert.



33 766
NOIR

POP MACAÉ

Pur Brésil

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR MACAÉ 62 %

Décoré d'un transfert.



33 673
LAIT

POP PASSION

GANACHE PASSION

Décoré d'un transfert.



33 667
LAIT

POP NOISETTE

GANACHE NOISETTE

Décoré d'un transfert.

LES PETITS DÉLICÉS

Des recettes inspirées de savoureuses pâtisseries traditionnelles. Des formes et décors attrayants.



33 721
NOIR

TARTE AU CHOCOLAT

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR SAUPOUDRÉE D'ÉCLATS

Notes de grué de cacao.
Texture fondante et croustillante.



34 156
NOIR

FORÊT NOIRE

Pur Madagascar

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR MANJARI 64% ET GRIOTTES

Notes de fruits rouges et alcool.



33 687
NOIR

OPÉRA

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR CARAÏBE 66% SUR UNE PÂTE D'AMANDES PARFUMÉE AU CAFÉ

Décoré à la feuille d'or.



33 524
NOIR

CRÈME CARAMEL

GANACHE CARAMEL PARFUMÉE À LA VANILLE

Décoré de grains de sucre roux.



33 313
NOIR

SUCCÈS

PRALINÉ AMANDES NOISETTES FRUITÉ ET BISCUIT SUCCÈS

Décoré de traits de cornet laits.

Notes de fruits secs.
Texture croustillante.



33 603
NOIR

INSPIRATION PAIN D'ÉPICES

PÂTE D'AMANDES, ÉCORCE D'ORANGE CONFITE, MIEL ET 7 ÉPICES

Décoré de grains de fruit.

Notes fruitées et épicées.
Texture moelleuse.



33 865
LAIT

TIRAMISU

GANACHE AU CHOCOLAT IVOIRE, SAVEUR TIRAMISU

Décoré d'un trait de cornet noir.

Texture fondante.



33 926
LAIT

CRUMBLE FRAMBOISE

GANACHE À LA PULPE DE FRAMBOISE SAUPOUDRÉE D'ÉCLATS DE BISCUIT

Notes fruitées.
Texture fondante et croustillante.



33 693
LAIT

TARTE TATIN

GANACHE À LA PULPE DE POMME CARAMÉLISÉE, PARFUMÉE À LA VANILLE

Texture fondante.



33 688
DULCEY

TARTE POIRE CANNELLE

GANACHE À LA PULPE DE POIRE PARFUMÉE À LA CANNELLE

Décoré de traits de cornet laits.



33 716
BLANC

MILLEFEUILLE

GANACHE PARFUMÉE À LA VANILLE SUR UNE COUCHE FAÇON GIANDUJA LAIT ET CRÊPE CROUSTILLANTE

Décoré de traits de cornet noirs.
Texture crémeuse et croustillante.

*Disponible également au format 120 pièces.
Code : 33 795





POUR SE DIFFÉRENCIER

et éveiller votre offre
de bonbons de chocolat

LES PROMESSES P26

Les Promesses

La collection haute confiserie de Valrhona en 14 bonbons des plus raffinés.

LES GANACHES FRUITÉES

La finesse du chocolat associée à la puissance des fruits.



33 718
NOIR



PROMESSE CASSIS

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR ET NOTES INTENSES
DE CASSIS NOIR DE
BOURGOGNE

Décoré d'un trait de cornet noir
et point rose.



33 753
NOIR



PROMESSE MANJARI FRAMBOISE

Pur Madagascar

BICOUCHE PÂTE DE FRUITS
FRAMBOISE ET GANACHE
AU CHOCOLAT NOIR
MANJARI 64%

Décoré de traits de cornet
noir et rose.



33 867
NOIR



PROMESSE GRIOTTE TONKA

BICOUCHE PÂTE DE FRUITS
GRIOTTE ET GANACHE
AU CHOCOLAT NOIR
ET À LA FÈVE DE TONKA

Décoré de traits de cornet
rouge et noir.



33 769
NOIR



PROMESSE CITRON VERT

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR À LA PULPE DE CITRON
VERT DU MEXIQUE

Décoré de traits de cornet verts.



33 748
LAIT



PROMESSE KALAMANSI

GANACHE AU CHOCOLAT AU
LAIT JIVARA 40% ASSOCIÉE
AUX NOTES FRAÎCHES DU
KALAMANSI DES PHILIPPINES

Décoré d'un trait de cornet lait
et point jaune.



33 752
LAIT



PROMESSE GIANDUJA PASSION

BICOUCHE GIANDUJA,
BRISURES DE CRÊPE
CROUSTILLANTE ET
GANACHE CHOCOLAT
AU LAIT JIVARA 40%
À LA PULPE DE FRUIT
DE LA PASSION

Décoré de traits de cornet lait
et orange.

Retrouvez tout le savoir-faire artisanal pour des bonbons de chocolat haut de gamme.

CADRAGE MANUEL : Cadrage manuel et découpe à la guitare pour des bonbons de chocolat tout en finesse de 9g.

PRODUITS "FRAIS" : Des recettes réalisées avec des purées de fruits et de la crème, sans arômes.

LES GANACHES GOURMANDES

Une variété d'associations gourmandes dans cette collection toute en délicatesse.



20 305
NOIR

PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE

INTÉRIEUR PRALINÉ
FONDANT ASSOCIÉ AU
CRAQUANT DE LA CRÊPE
CROUSTILLANTE

Décoré de traits de cornet laits.



33 505
NOIR

PROMESSE CAFÉ ARABICA

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR INFUSÉE AUX GRAINS
DE CAFÉ D'ÉTHIOPIE

Décoré de traits de cornet noirs.



33 503
NOIR

PROMESSE PRALINÉ NOIR 70%

PRALINÉ FRUITÉ AMANDES
D'ESPAGNE 70% AU GOÛT
D'AMANDES GRILLÉES

Décor soufflé.



33 500
LAIT

PROMESSE OPALYS VANILLE

GANACHE AU CHOCOLAT
BLANC OPALYS MARIÉE À
DES GOUSSES DE VANILLE
DE MADAGASCAR

Décoré de traits de cornet blancs
(ivoire 35%).



33 636
DULCEY

PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT CARAMÉLIA 36%
AUX DÉLICIEUSES NOTES
DE BISCUIT ET DE CARAMEL

Décoré de traits de cornet laits.



33 495
LAIT

PROMESSE PRALINÉ 66%

PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES
D'ITALIE ET AMANDES
D'ESPAGNE AU GOÛT
INTENSE DE NOISETTE

Décor soufflé.

LES GANACHES PUR CHOCOLAT

Des recettes pur chocolat pour satisfaire les gourmets.



33 514
NOIR

PROMESSE GUANAJA

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR GUANAJA 70%
ALLIANT AMERTUME
ET NOTES CHAUDES

Décoré de traits de cornet noirs.



33 518
LAIT

PROMESSE JIVARA

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT JIVARA 40%
À LA TEXTURE CRÉMEUSE

Décoré de traits de cornet laits.





POUR LES FÊTES

qui embellissent
notre année

LES SCINTILLANTES P30

LES ÉTINCELLES P31

LES ESPRITS DE NOËL P33

LES ALCOOLS P34

LES SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES P36

LES CŒURS P37

Collection Noël

L'offre festive Valrhona, incontournable pour célébrer les fêtes de fin d'année !

LES SCINTILLANTES

Les scintillantes illumineront vos instants gourmands.



NOIR

CARAÏBE NOIR

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR CARAÏBE 66%

Notes amères intenses et fruits secs grillés.



LAIT

JIVARA LAIT

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT JIVARA 40%

Notes maltées et de vanille. Texture fondante.



NOIR

PRALIFEUILLETÉ NOIR

PRALINÉ AMANDES NOISETTES ET CRÊPE CROUSTILLANTE

Notes de fruits secs. Texture croustillante.



LAIT

PRALINÉ LAIT

PRALINÉ AMANDES NOISETTES

Notes de fruits secs.



LAIT

AMANDE LAIT

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT PARFUMÉE À L'AMANDE

Notes douces et fruitées.



BLANC

CASSIS IVOIRE

GANACHE À LA PULPE DE CASSIS

Enrobé de chocolat blanc Ivoire 35%.

Notes acidulées.

ASSORTIMENT DE 5KG DE SCINTILLANTES

CHOCOLATS GANACHES ET PRALINÉS, EMBALLÉS SOUS FORME DE PAPILOTES

11 504



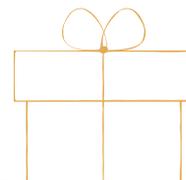
NOIR



LAIT



BLANC



LES ÉTINCELLES

Une offre festive parée d'or et d'argent, pour des bonbons raffinés aux noms d'étoiles lointaines.



8 393
NOIR

OCTANS

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT JIVARA 40%
AU CARAMEL SALÉ

Décoré de paillettes d'or
et d'argent.

Notes maltées et de caramel.



2 394
NOIR

ANTHARÈS

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT INFUSÉE AU THÉ
EARL GREY (BERGAMOTE)

Décoré de paillettes d'or
et d'argent.



2 397
NOIR

ARIÈS

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR CARAÏBE 66%

Décoré d'une pointe d'argent.
Long en bouche et aromatique.



33 414
NOIR

ALTAÏR

PRALINÉ NOISETTES 60%
ET ÉCLATS DE NOIX
DE PÉCAN

Décoré de traits de cornet noirs
et d'une pointe d'argent.

Notes de fruits secs grillés.
Texture croquante.



6 823
NOIR

ATRIA

GIANDUJA LAIT ET BRISURES
DE GALETTES BRETONNES

Décoré de paillettes d'or
et d'argent.

Texture croustillante.



4 687
NOIR

PERSEA

PRALINÉ NOISETTES
ET NOIX DE COCO RÂPÉE

Décoré d'une pointe d'argent.

Texture fondante.



33 601
NOIR

TRUFFE CARAÏBE

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR CARAÏBE 66%

Poudrée de cacao.

Notes amères intenses
et fruits secs grillés.

Texture fondante.



2 864
LAIT

ORIANA

PRALINÉ NOISETTES 60%
ET CRÊPE CROUSTILLANTE
ASSOCIÉ AUX 5 ÉPICES

Décoré d'une pointe d'argent.

Notes intenses de fruits secs
et d'épices.

Texture croustillante.



2 867
LAIT

ANDROMA

GIANDUJA LAIT AVEC DES
ÉCLATS DE NOISETTES

Décoré de paillettes d'argent.

Notes gourmandes.

Texture craquante.



2 863
LAIT

VEGA

PRALINÉ NOISETTES 60%

Décoré d'une pointe d'argent.

Notes intenses de fruits secs grillés
et de caramel.



4 285
LAIT

LYRA

GANACHE À LA PULPE
DE PASSION

Décoré de feuille d'or.

Notes passion et lactées.

Texture crémeuse.



2 861
BLANC

AURIGA

GANACHE AUX FRUITS
ROUGES AVEC UNE POINTE
D'ALCOOL DE MÛRE

Décoré de paillettes d'or
et d'argent.



4 284
BLANC

POLARIS

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT ET CAFÉ, AUX NOTES
DE WHISKY

Décoré d'une pointe d'argent.

Texture fondante.

POUR LES FÊTES



Collection Noël

L'esprit de Noël se dévoile à travers 5 formes originales et malicieuses.

LES ESPRITS DE NOËL

Noël prend forme avec ces assortiments ludiques.



ESPRIT DE NOËL CARAÏBE

AU CHOCOLAT NOIR CARAÏBE 66%

Long en bouche et aromatique.



ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA

AU CHOCOLAT AU LAIT CARAMÉLIA 36%

Tendre, gourmand et généreux.



ESPRIT DE NOËL DULCEY

AU CHOCOLAT DULCEY 35%

Onctueux et biscuité.



ESPRIT DE NOËL IVOIRE

AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35%

Caractéristiques des Esprits de Noël : Hauteur : 3,5 à 4 cm / Largeur : 3 à 3,5 cm / Epaisseur : 8 mm / Poids unitaire : 5 g
Assortiment de 5 formes : étoile, bonhomme de neige, pain d'épices, sapin, boule.



RETROUVEZ TOUS NOS PACKS P.54-55

Préconditionnez les Esprits de Noël dans nos boîtes et faites voyager vos clients dans la féerie de Noël !
Chaque boîte peut contenir 32 Esprits de Noël.

BOÎTE DORÉE

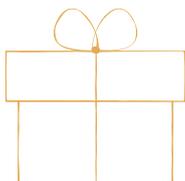
Ref. 26 869

BOÎTE FRAMBOISE

Ref. 26 862

LOT DE 10

12x 8,6x 4,4 cm - 160g



Disponible du 12/09/2022 au 31/12/2022

Les Alcools

À l'intérieur de la confiserie, une coque de sucre renferme l'alcool grâce à un processus de cristallisation.

LES CONFISEURS

Confiseries à l'alcool, présentées dans un papier brillant coloré.



33 238
NOIR



CONFISEUR FRAMBOISE

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE
(60°)

Présenté dans un papier
brillant fuchsia.

Notes fruitées.



486
NOIR



CONFISEUR KIRSCH

EAU-DE-VIE DE KIRSCH
(50°)

Présenté dans un papier
brillant rouge.

Puissant et notes de cerises.



487
NOIR



CONFISEUR POIRE

EAU-DE-VIE
DE POIRE WILLIAMS (45°)

Présenté dans un papier
brillant doré.

Notes fruitées.

Intense.



481
NOIR



CONFISEUR CHARTREUSE®

CHARTREUSE® VERTE (70°)

Présenté dans un papier
brillant vert.

Notes aromatiques
de plantes vertes.



482
NOIR



CONFISEUR COGNAC

EAU-DE-VIE DE COGNAC
(60°)

Présenté dans un papier
brillant abricot.

Force, douceur et notes ambrées.



3 301
NOIR



PANACHÉ CONFISEURS

PANACHÉ DE 2 KG :
FRAMBOISE, KIRSCH, POIRE

Présentés dans un papier brillant.

Notes fruitées.



381
NOIR



CERISE & KIRSCH

UNE CERISE,
DE L'EAU-DE-VIE DE KIRSCH
(50°) ET DU FONDANT

Coquille moulée de chocolat noir.

Présenté dans un papier
brillant rouge.

Puissant et notes de cerises.



PRÉSENTATION : VALORISEZ VOS CONFISEURS

Références phares des bonbons de chocolat,
les alcools sont appréciés des amateurs de
saveurs intenses et de spiritueux.

Sachez profiter de l'engouement que suscite
cette gamme pour la mettre en valeur et la
différencier grâce à des étiquettes.

LES CHARDONS

Une gamme de confiseries pour les amateurs de spiritueux, en forme de chardon et enrobé de décor coloré.



33 475

CHARDON MIRABELLE

EAU-DE-VIE DE MIRABELLE
VIEILLIE (60°)

Enrobé de décor jaune.
Notes fruitées.



33 635

CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ

WHISKY (60°)
ET EXTRAIT DE CAFÉ

Enrobé de chocolat Dulcey 35%.
Notes maltées et torréfiées avec
une touche finale biscuitée.



33 953

CHARDON COGNAC COGNAC ET ORANGE AMÈRE

Enrobé de décor orange.
Notes d'orange amère.



33 474

CHARDON FRAMBOISE

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE
(60°)

Enrobé de décor rose.
Notes fruitées.



33 282

CHARDON ARMAGNAC

ARMAGNAC
(60°)

Enrobé de chocolat blanc Ivoire 35%.
Notes douces et fruitées.



33 473

CHARDON KIRSCH

EAU-DE-VIE DE KIRSCH
(50°)

Enrobé de décor bleu.
Puissant et notes de cerises.



33 239

CHARDON POIRE

EAU-DE-VIE DE POIRE
WILLIAMS (45°)

Enrobé de chocolat noir.
Notes fruitées.
Intense.



33 955

CHARDON ALCOOLAT PLANTES

ALCOOLAT DE 65 PLANTES
(86°) DONT GENEPI

Enrobé de décor vert.
Notes aromatiques de plantes.



33 956

CHARDON CASSIS

INFUSION DE CASSIS (40°)
ET DE BOURGEONS
DE CASSIS

Enrobé de décor mauve.
Notes intenses de fruits rouges.



3 300

PANACHÉ CHARDONS

PANACHÉ DE 4 KG : ARMAGNAC, FRAMBOISE, COGNAC, KIRSCH, MIRABELLE, POIRE

Enrobés de décors colorés.
Notes fruitées.
Intense.



3 298

PANACHÉ CHARDONS

PANACHÉ DE 2 KG :
ARMAGNAC, FRAMBOISE, KIRSCH

Enrobés de décors colorés.
Notes fruitées.

SUGGESTION : SANS ALCOOL

Et pour ceux
qui n'aiment pas
l'alcool ?

N'oubliez pas
le chardon
PRALINÉ !



33 802

CHARDON PRALINÉ BLEU

PRALINÉ NOISETTES ET GRAINS
D'AMANDES CARAMÉLISÉS

Enrobé de décor bleu.
Notes de caramel.
Craquant.

Les Spécialités façon Truffes

Une offre aux textures et enrobages variés pour satisfaire tous les gourmets.



33 910
NOIR

TRUFFE GUANAJA

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR GUANAJA 70%

Notes de grué de cacao amer.

Cœur fondant.



33 852
DULCEY

TRUFFE DULCEY PRALINÉ

PRALINÉ FRUITÉ
AMANDES 70%

Notes biscuitées et fruits secs dans
un cœur fondant.



33 850
NOIR

TRUFFE CROUSTIPRALINÉ

PRALINÉ FRUITÉ
AMANDES NOISETTES ET
CÉRÉALES CROUSTILLANTES

Texture croustillante.

Cœur fondant.



33 848

FAÇON TRUFFE CITRON

GANACHE À LA PULPE
DE CITRON

Notes douces et acidulées.

Cœur fondant.



33 615
LAIT

TRUFFE TANARIVA CARAMEL

GANACHE AU CARAMEL
ET AU CHOCOLAT AU LAIT
TANARIVA 33%

Notes de caramel mou.

Cœur fondant.



34 256
NOIR

TRUFFE GUANAJA ORANGE

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR GUANAJA 70%
PARFUMÉE À L'ORANGE

Notes de grué de cacao amer.

Cœur crémeux.



33 797
NOIR

TRUFFE RHUM COCO

GANACHE PARFUMÉE
AU RHUM

Notes intenses.

Cœur fondant.



RETROUVEZ TOUS NOS PACKS P.54-55

Présentez les truffes dans un emballage raffiné.

COFFRET TRUFFES

Ref. 13 623

6 TRUFFES
LOT DE 10

22 x 6 x 3 cm

Les Cœurs

Faites-les chavirer en toutes occasions.



33 786
NOIR



CŒUR FRAMBOISE

GANACHE À PULPE
DE FRAMBOISE

Décoré d'un trait de cornet rose.



33 527
LAIT

CŒUR NOISETTE

GANACHE NOISETTE

Décoré d'un trait de cornet noir.



33 746
LAIT



CŒUR PASSION

GANACHE PASSION

Décoré d'un trait de cornet orange.



33 498
BLANC

CŒUR VANILLE

GANACHE VANILLE

Décoré d'un trait de cornet noir.



33 624
NOIR

CŒUR MANJARI

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR MANJARI 64%

Notes de fruits rouges.



33 614
LAIT

CŒUR JIVARA

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT JIVARA 40%

Notes maltées et de vanille.



33 952
BLANC



CŒUR COGNAC

GANACHE AU COGNAC
PARFUMÉE À L'ORANGE
AMÈRE

Notes alcoolisées.

POUR LES FÊTES



RETROUVEZ TOUS NOS PACKS P.54-55

Sublimez les cœurs dans ce coffret moderne et intemporel.

BOÎTE AMOUR

Ref. 28 098

9 CŒURS
LOT DE 25

15x15x3,7 cm





POUR GRIGNOTER

à toute heure
de la journée

LES FANTASIES P40

LES CHOCO'BAR P42

LES PÂTES DE FRUITS P44

LES TABLETTES P45

Les Fantaisies

LES FRUITS SECS

Des fruits secs enrobés de chocolat ou Gianduja.



AVELINAS NOIR

NOISETTES TORRÉFIÉES

Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



AVELINAS LAIT

NOISETTES TORRÉFIÉES

Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



AVELINAS DULCEY

NOISETTES TORRÉFIÉES

Notes gourmandes et intenses
du chocolat Dulcey 35%.
Texture croquante.



AVELINAS IVOIRE

NOISETTES TORRÉFIÉES

Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



AMANDAS NOIR

AMANDES TORRÉFIÉES

Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



AMANDAS LAIT

AMANDES TORRÉFIÉES

Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



AMANDAS DULCEY

AMANDES TORRÉFIÉES

Notes gourmandes et intenses
du chocolat Dulcey 35%.



AMANDAS IVOIRE

AMANDES TORRÉFIÉES

Notes de fruits secs torréfiés.
Texture croquante.



AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO

AMANDES TORRÉFIÉES

Enrobées façon Gianduja
et poudrées de cacao.

Intense en cacao.

Croquante et fondante.



AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE

AMANDES TORRÉFIÉES

Enrobées façon Gianduja
et poudrées de sucre glace.

Notes de fruits secs et de praliné.

Croquante et fondante.

NOUVEAU DESIGN



GALET NOIR

AMANDES TORRÉFIÉES

Enrobées de chocolat noir
et d'une fine coque de sucre.

Décor gris foncé.

Notes de fruits secs torréfiés.

Texture croquante.

NOUVEAU DESIGN



GALET LAIT

AMANDES TORRÉFIÉES

Enrobées de chocolat au lait
et d'une fine coque de sucre.

Décor gris clair.

Notes de fruits secs torréfiés.

Texture croquante.

LES CROUSTIBILLES

Un cœur de céréales croustillantes enrobé de chocolat.



CROUSTIBILLES NOIR

CÉRÉALES CROUSTILLANTES

Enrobées de chocolat noir.



CROUSTIBILLES CARAMÉLIA

CÉRÉALES CROUSTILLANTES

Enrobées de chocolat au lait Caramélia 36%.



CROUSTIBILLES DULCEY

CÉRÉALES CROUSTILLANTES

Enrobées de chocolat Dulcey 35%.



CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE

CÉRÉALES CROUSTILLANTES

Enrobées d'inspiration Framboise.

LES GOURMANDS

Des fruits secs, fruits confits et biscuits enrobés de chocolat pour un grignotage gourmand.



BISCUITS LAIT

BISCUITS CROUSTILLANTS PUR BEURRE

Doux et cacaotés.



CARRÉS NOUGATINE NOIR

NOUGATINE AUX NOISETTES

Notes de fruits secs.

Croustillant.



CARRÉS NOUGATINE LAIT

NOUGATINE AUX NOISETTES

Notes de fruits secs.

Croustillant.



HARICOTS BLANCS

NOUGATINE AUX AMANDES

Notes vanillées.

Croquant.



MINI ORANGETTES

DÉS D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

Notes fruitées et acidulées.



GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT

CHOCOLAT NOIR PARFUMÉ AU CAFÉ. MOULÉ EN FORME DE GRAIN DE CAFÉ

Notes arabica.

Les Choco'Bar

Des recettes variées de bouchées au format généreux pour grignoter à toute heure de la journée.



33 618
NOIR

BAR'GUANAJA

GANACHE AU CHOCOLAT
NOIR GUANAJA 70%

Décoré de traits de cornet laits.

Notes de grué de cacao amer.



33 644
LAIT

BAR'JIVARA

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT JIVARA 40%

Décoré de traits de cornet noirs.

Notes maltées et vanille.



33 369
NOIR

BAR'BIGOUDINE NOIR

GIANDUJA LAIT ET BRISURES
DE GALETTE BRETONNE

Décoré d'éclats d'amandes.

Notes de fruits secs.



33 360
LAIT

BAR'BIGOUDINE LAIT

PRALINÉ AMANDES
ET CRÊPE CROUSTILLANTE

Décoré d'éclats d'amandes.

Notes de fruits secs.



33 523
NOIR

BAR'CARAMEL

BARRE FOURRÉE
AU CARAMEL SALÉ

Décoré à la fourchette.

Goût équilibré avec une pointe
de caramel salé.



33 717
NOIR

BAR'SICILIA

PÂTE D'AMANDES
ET PÂTE DE PISTACHES

Décoré de traits de cornet verts.

Goût équilibré de fruits secs.



33 520
LAIT

CROUSTI BAR'LAIT

GIANDUJA LAIT ET
CÉRÉALES CROUSTILLANTES

Décoré de chocolat noir.

Notes de fruits secs.



33 869
BLANC

CROUSTI BAR'IVOIRE

GIANDUJA ET CÉRÉALES
CROUSTILLANTES

Décoré de chocolat noir.

Notes de fruits secs.

ANIMATION

Moment incontournable et gourmand pour petits et grands, le goûter se partagera chez vous.

Profitez de cette pause quotidienne pour animer vos ventes et vous démarquer.

Faites découvrir vos barres avec des formules exclusives, par exemple :

- LA CLASSIQUE :
1 barre + 1 boisson
- LA GOURMANDE :
2 barres + 1 boisson chaude
- LA CHOCOLATÉE :
1 barre + 1 chocolat chaud

Caractéristiques des barres : Poids unitaire : environ 35 g / Format unitaire : environ 8,5 x 2,5 x 1,5 cm / Boîte de 36 pièces.



33 845
NOIR



BAR'CAFÉ ORANGE

GANACHE AU CAFÉ INFUSÉE
À LA CARDAMOME SUR UNE
PÂTE DE FRUITS À L'ORANGE

Décoré de grains de fruits
et de chocolat au café.

Notes arabica et légèrement
acidulées.

Boîte de 36 pièces.



33 462
NOIR

BAR'ROC NOIR

PRALINÉ AMANDES
NOISETTES INTENSE

Enrobé de grains d'amandes.

Goût intense de fruits secs
et notes grillées.

Boîte de 36 pièces.



33 720
LAIT

BAR'ROC LAIT

INTÉRIEUR GIANDUJA

Enrobé de grains d'amandes.

Notes de noisettes.

Boîte de 36 pièces.



RETROUVEZ TOUS NOS PACKS P.54-55

Présentez les barres dans un
emballage spécialement conçu
pour elles....

ÉTUI BARRE

Ref. 26 861

LOT DE 30 - 3 COLORIS

9,5 x 3,4 x 2 cm



Les Pâtes de fruits

En 2018, Valrhona fait honneur à ses origines de confiseur et lance des pâtes de fruits haut de gamme. Des recettes authentiques à la pulpe de fruits pour un goût intense.

ASSORTIMENT DE PÂTES DE FRUITS - 6 VARIÉTÉS

19 826

UN GOÛT FRAIS ET ACIDULÉ DE FRUITS ENROBÉS D'UNE FINE COUCHE DE SUCRE CRISTAL.

Texture moelleuse.
192 pièces.



CASSIS NOIR
DE BOURGOGNE

32 pièces.



FRAMBOISE
DE NORMANDIE

32 pièces.



PÊCHE DE VIGNE
DE LA DRÔME

32 pièces.



ABRICOT
DE LA DRÔME

32 pièces.



MIRABELLE
DE LORRAINE

32 pièces.



CITRON
DE CORSE

32 pièces.

UN GOÛT D'EXCEPTION

Le fruit est le premier ingrédient et jusqu'à 83 % de fruit noble.

Des fruits d'origine spécifique (Corse, Drôme, Normandie) et IGP** pour la Mirabelle de Lorraine.

Des recettes élaborées à partir de fruits frais.

COULEURS ET GOÛTS 100% NATURELS

Sans arômes artificiels.

Sans colorants.

RETROUVEZ NOS PACKS "LES INDISPENSABLES" P. 54

Des boîtes colorées pour mettre en valeur et protéger vos pâtes de fruits.



PETITE BOÎTE

Ref. 13 620
3,4x2x9,5 cm

LOT DE 10
PEUT CONTENIR
9 PÂTES DE FRUITS



GRANDE BOÎTE

Ref. 13 621
17x10x2 cm

LOT DE 10
PEUT CONTENIR
18 PÂTES DE FRUITS

Les Tablettes

Vendues en emballage cellophane neutre, pour découvrir les grands crus de chocolat Valrhona.
Tablettes 100 g.

ABINAO 85%

AMER ET BOISÉ

Sucre 14% Mat. Gr. 48%.

Boîte de 20 pièces.

33 628
NOIR

CARAÏBE 66%

**ÉPICES SUCRÉES
ET GRILLÉES**

Sucre 33% Mat. Gr. 40%.

Boîte de 20 pièces.

33 602
NOIR

MANJARI 64%

Pur Madagascar

FRUITÉ ET ACIDULÉ

Sucre 35% Mat. Gr. 39%.

Boîte de 20 pièces.

33 620
NOIR

TANARIVA 33%

GOURMAND ET CARAMÉLISÉ

Sucre 37% Mat. Gr. 36%.

Boîte de 20 pièces.

33 629
LAIT



POUR GRIGNOTER





POUR ACCOMPAGNER

le thé ou le café

LES ÉCLATS, L'INSTANT, LE LINGOT P48

LES CARRÉS, LES SECRETS P49

La Pause

LES ÉCLATS

Une gamme idéale pour la pause café ou thé.

NOUVEAU DESIGN



5 112
NOIR

ÉCLAT NOIR

Amertume délicate, puissance et longueur en bouche rendent ÉCLAT NOIR (61%) idéal pour séduire les amateurs de chocolat.

NOUVEAU DESIGN



8 197
NOIR

ÉCLAT ANDOA NOIR

Pur Pérou

Un chocolat aux engagements forts pour le respect de l'Homme et de la nature.

Agrumes & Amertume intense.



NOUVEAU DESIGN



7 457
LAIT

ÉCLAT LACTÉ

Les notes intensément cacotées et lactées se marient en toute harmonie pour créer ECLAT LACTE (39%).

DÉGUSTATION

MARQUEZ LES ESPRITS

Rendez inoubliable la visite de vos clients dans votre établissement : offrez-leur un plaisir chocolaté autour d'un café, d'un thé ou lors de l'addition. Faites-leur découvrir toute la subtilité d'un grand chocolat.

À déguster sur votre comptoir ou à l'accueil, dans les chambres de votre hôtel ou dans les espaces détente de votre établissement.

L'INSTANT

Un format plus léger au profil d'épices sucrées.

LE LINGOT

Une recette gourmande emballée aux couleurs de Valrhona.



PRODUIT PERSONNALISABLE

NOUVEAU DESIGN



11 161
NOIR

INSTANT NYANGBO 68%

Pur Ghana

Profil d'épices sucrées.
Notes grillées et de vanille.

NOUVEAU DESIGN



25 170
LAIT

LE LINGOT

**GIANDUJA LAIT
ET CRÊPE CROUSTILLANTE**

Notes douces de fruits secs.
Texture fondante et croustillante.



LES CARRÉS

Découvrez ou redécouvrez nos carrés de chocolats grands crus iconiques.



<p>NOUVEAU DESIGN</p>  <p>510 NOIR</p> <p>GUANAJA 70% ÉQUILBRÉ ET GRILLÉ Notes de gruë de cacao amer, force et acidité.</p>	<p>NOUVEAU DESIGN</p>  <p>511 NOIR</p> <p>CARAÏBE 66% ÉPICES SUCRÉES Notes amères intenses, accents boisés et fruits secs grillés.</p>	<p>NOUVEAU DESIGN</p>  <p>1 895 NOIR</p> <p>MANJARI 64% Pur Madagascar FRUITÉ ET ACIDULÉ Notes de fruits rouges acidulés et charnus.</p>	<p>NOUVEAU DESIGN</p>  <p>1 896 LAIT</p> <p>JIVARA 40% LACTÉ ET MALTÉ Douceur cacaotée et maltée, notes de vanille.</p>
---	--	---	---

NOUVEAU MOULE

Des cabosses et feuilles de cacaoyer illustrées pour vous faire voyager.



LES SECRETS

La confiserie précieusement enveloppée.

 <p>33 742 LAIT</p> <p>SECRET FAÇON GIANDUJA LAIT ET CRÈPE CROUSTILLANTE Enrobé de chocolat au lait. Texture fondante et croustillante.</p>	 <p>33 566 LAIT</p> <p>SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50% Enrobé de chocolat au lait. Texture fondante.</p>	 <p>33 564 NOIR</p> <p>SECRET CAFÉ ARABICA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR INFUSÉE AUX GRAINS DE CAFÉ ARABICA Enrobé de chocolat noir. Texture fondante.</p>	 <p>33 565 LAIT</p> <p>SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES 50% Enrobé de chocolat au lait. Texture craquante.</p>
--	--	---	---

RETROUVEZ TOUS NOS PACKS P. 54-55

Emballez les secrets dans nos packs dédiés qui existent en 3 tailles, vendus par lot de 10 :



COFFRET 24 PIÈCES
Ref. 14 963
14x12,5x1,7 cm



COFFRET 6 PIÈCES
Ref. 14 962
7,1x6,3x1,7 cm



COFFRET 2 PIÈCES
Ref. 14 961
4,2x3,6x1,7 cm





POUR BIEN VENDRE

et développer
votre boutique



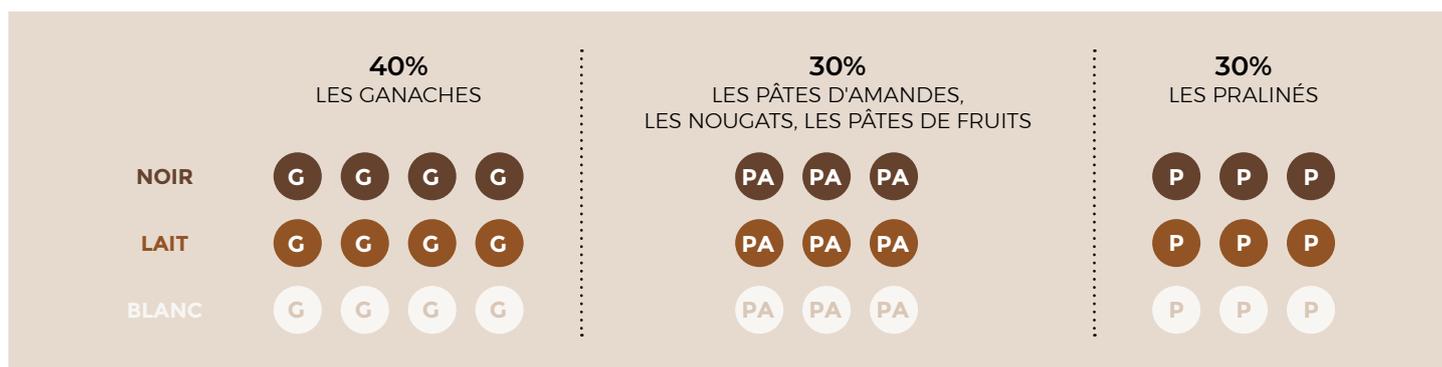
MIEUX VENDRE
VOS BONBONS DE CHOCOLAT P52
RÉUSSIR VOS EMBALLAGES P54

Mieux vendre vos bonbons de chocolat en boutique

Optimisez votre assortiment

Pour créer l'assortiment idéal, il faut d'abord bien connaître votre clientèle. Observez leurs habitudes et leurs réactions face aux offres promotionnelles, déterminez leurs produits préférés. Voici quelques règles que vous pourrez facilement adapter à votre cible. Répondez à l'ensemble des besoins de vos clients et différenciez-vous en proposant des recettes originales qui raviront leur palais.

Veillez à avoir un nombre de références cohérent avec votre capacité de vente afin de garantir une bonne visibilité et une bonne rotation de vos produits. Pour cela, votre gamme doit se composer de 25 références minimum pour répondre aux envies de tous les clients. Pour présenter vos chocolats, nous vous conseillons de les ordonner par type de recette et par couleur : les ganaches / les pâtes d'amandes / les pralinés.



Aide au discours

Votre discours aide les clients dans leur choix, il peut même déclencher l'achat. Nombreuses sont les informations produits que vous pouvez partager avec eux et ainsi les fidéliser.

LES 3 ENJEUX DU DISCOURS :



Raconter

Parlez-lui de vos valeurs, de votre savoir-faire en expliquant une technique de fabrication. Mais aussi de vos produits en mettant en valeur leur provenance et leur qualité.



Guider

Questionner le client sur ses goûts, ses envies, ses besoins...



Faire découvrir

Incitez vos clients à déguster, découvrir les textures, ressentir les goûts et apprécier l'harmonie des saveurs.

1. Présentez l'enrobage

<p>noir</p> <p>« Un chocolat puissant et long en bouche »</p> 	<p>lait</p> <p>« Le chocolat qui fait l'unanimité grâce à sa douceur et sa gourmandise »</p> 	<p>blanc</p> <p>« Un chocolat subtil pour mettre en avant l'intérieur du bonbon »</p> 
--	---	--

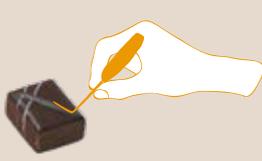
2. Décrivez l'intérieur

Chaque intérieur est différent pour s'adapter à tous les palais.

VOTRE CLIENT EST...	PROPOSEZ LUI...	PARLEZ LEUR DE LA RECETTE...
Le gourmand	LES PRALINÉS	Fruits secs grillés et caramélisés : « Un mélange de fruits secs, de sucre et d'une pointe de vanille, le tout broyé plus ou moins finement. »
	LES "FAÇONS GIANDUJA"	Chocolat et noisette : « Un mélange de noisettes torrifiées et de fèves de cacao concchées, puis finement broyées. »
Le gourmet	LES GANACHES	Chocolat sublimé : « Un mélange onctueux de crème et/ou de pulpe de fruits et de chocolat. »
L'explorateur	LES ASSOCIATIONS SURPRENANTES	Des ganaches épicées ou fruitées originales : « Des textures craquantes, moelleuses et fondantes aux notes exotiques. »
L'amateur de liqueurs	LES ALCOOLS	Mariage de vrais alcools avec le goût intense de chocolat : « Une coque de sucre renferme l'alcool grâce à une cristallisation minutieuse. »

3. Mettez en valeur vos décors

Parlez des différentes techniques de décors des bonbons de chocolat pour mettre en avant le savoir-faire et la technique du chocolatier.

 <p>Dépose d'ingrédients Fruits secs, oranges confites...</p>	 <p>Décor au cornet Pour réaliser des motifs en relief.</p>	 <p>Décor à la fourchette Pour réaliser des effets striés sur le chocolat.</p>	 <p>Décor au transfert Application d'un film transparent.</p>
---	---	---	---

Réussir vos emballages

pour offrir à vos clients
une expérience unique

Flattez vos chocolats d'exception dans un véritable écrin. Il sera celui que l'on aperçoit en premier et qui fera toute la différence...

LES INDISPENSABLES

Des boîtes colorées pour mettre en valeur et protéger vos bonbons de chocolat.

BOÎTE 4 PIÈCES*

Ref. 12 489
6,5x6,5x1,5 cm
LOT DE 10



BOÎTE 6 PIÈCES

Ref. 13 620
7,5x7,5x1,5 cm
LOT DE 10



BOÎTE 10 PIÈCES

Ref. 13 621
13,5x7x2 cm
LOT DE 10



BOÎTE 16 PIÈCES*

Ref. 12 488
12x12x1,5 cm
LOT DE 10



POUR LES PALETS FINS

Préconditionnez les références de palets gourmands et cacaoés dans cet étui !



ÉTUI PALETS

Ref. 31 455
14,4x3,65x3,6 cm
LOT DE 24

POUR LES BARRES

Emballer précieusement les barres avec un packaging moderne et tendance.



ÉTUI BARRES

Ref. 26 861
3,4x2x9,5 cm
LOT DE 30 - 3 COLORIS

NOUVEAUTÉS

POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

Un coffret et un calendrier à garnir aux couleurs de Noël pour sublimer vos bonbons de chocolat.



COFFRET 9 PIECES

Ref. 34 299
15x15x3,7 cm
LOT DE 25

CALENDRIER A GARNIR

Ref. 30 523
22,8x20,2x30 cm
LOT DE 20



POUR LES SECRETS

Emballer les secrets dans nos packs dédiés.



COFFRET 24 PIÈCES**

Ref. 14 963
14x12,5x1,7 cm
LOT DE 10



COFFRET 6 PIÈCES**

Ref. 14 962
7,1x6,3x1,7 cm
LOT DE 10



COFFRET 2 PIÈCES**

Ref. 14 961
4,2x3,6x1,7 cm
LOT DE 10

POUR LES CŒURS

Sublimez les cœurs dans ce coffret moderne et intemporel.



BOÎTE AMOUR

Ref. 28 098
15x15x3,7 cm
9 CŒURS
LOT DE 25

POUR LES FANTAISIES ET BOMBONS DE CHOCOLAT

Dévoilez subtilement les douceurs de la collection.



BOÎTE DORÉE

Ref. 26 869
12x8,6x4,4 cm

200G AMANDAS
AVELINAS
LOT DE 10

32 ESPRITS
DE NOËL

FABRIQUÉ EN
FRANCE



BOÎTE FRAMBOISE

Ref. 26 862
12x8,6x4,4 cm

200G AMANDAS
AVELINAS
LOT DE 10

32 ESPRITS
DE NOËL

POUR LES TRUFFES

Présentez les truffes dans un emballage raffiné.

BOÎTE TRUFFES

Ref. 13 623
22x6x3 cm

6 TRUFFES - LOT DE 10



LE PLUMIER

Valorisez tous vos chocolats dans un plumier plein de charme et d'élégance.



PLUMIER BOMBONS DE CHOCOLAT

Ref. 10 642
20,5x3,3x2,5 cm

6 PIÈCES - LOT DE 50





INDEX

**pour vous repérer
en un clin d'œil**



PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	COMPOSITION	POIDS UNITAIRE MOYEN (en g)	DVCS (en mg/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
Les Palets Fins									
8	PALET PRALINÉ AMANDE ET COCO	20 484	LAIT	320 PC	2.9	3			
8	PALET PRALINÉ PÉCAN	31 394	LAIT	320 PC	3	3			
8	PALET JIVARA	31 397	LAIT	320 PC	3	8			
9	PALET TULAKALUM	20 468	NOIR	320 PC	2.9	5			
9	PALET PASSION	20 473	NOIR	320 PC	2.9	5			
9	PALET MANJARI	31 392	NOIR	320 PC	3	5			
9	PALET GUANAJA	31 393	NOIR	320 PC	3	8			

Les Ganaches									
12	GANACHE CASSIS	33 406 33 793	NOIR	2KG 120 PC	11	4			●
12	GANACHE MANDARINE	375	NOIR	2KG	10	4			●
12	GANACHE POIRE	33 412	NOIR	2KG	11	5			●
12	CARAFRUTTI ABRICOT	33 411	NOIR	2KG	11	5			●
12	CARAFRUTTI POIRE	33 691 33 792	NOIR	2KG 120 PC	11	3			●
12	CARAFRUTTI COCO	33 463	LAIT	2KG	11	5			
12	CARAFRUTTI CITRON	9 305	LAIT	2KG	11	3			
12	BANANE PASSION	33 801	DULCEY	2KG	10.5	4			●
12	IVOIRE CASSIS	33 600	BLANC	2KG	10	2			●
13	GUANAJA AMER	33 658	NOIR	2KG	11	4			
13	GUANAJA LACTÉE	33 660	LAIT	2KG	11	4			
13	CARAÏBE	33 626	NOIR	2KG	11	4			
13	JIVARA ALIZÉ	33 627	LAIT	2KG	11	4			
13	PALET OR	33 185 33 779	NOIR	2KG 120 PC	11	4			
13	PALET ARGENT	33 405 33 768	LAIT	2KG 120 PC	11	4			
13	GANACHE GRAND CRU MACAÉ	33 630	NOIR	2KG	10.4	7			
13	GANACHE GRAND CRU MANJARI	33 604	NOIR	2KG	10.4	4			
13	GANACHE GRAND CRU NYANGBO	33 621	NOIR	2KG	10.4	4			
13	GANACHE GRAND CRU ABINAO	33 605	NOIR	2KG	10.4	4			
14	MYRIADE	33 832	NOIR	2KG	10	3			●

PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	COMPOSITION	POIDS UNITAIRE MOYEN (en g)	DVCS (en mg/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
14	CAFÉ NOIR	33 897 33 834	NOIR	2 KG 120 PC	11	4			
14	CAFÉ CRÈME	33 840	BLANC	2 KG	11	4			
14	GANACHE THÉ JASMIN	33 700 33 788	NOIR	2 KG 120 PC	11	4			
14	GANACHE MOKA	33 701	NOIR	2 KG	11	4			
14	GANACHE CANNELLE	33 692	LAIT	2 KG	11	4			
14	GANACHE VANILLE	33 689 33 763	LAIT	2 KG 120 PC	11	4			
14	GANACHE THÉ EARL GREY	33 668	NOIR	2 KG	10.2	8			
14	GANACHE PIMENT D'ESPELETTE	33 744	NOIR	2 KG	10.2	8			●
14	CHAPKA NOIR	33 402	NOIR	2 KG	10.5	4			
14	CHAPKA LAIT	33 413	LAIT	2 KG	10.5	4			
15	DOUCE AMANDE	33 619	LAIT	2 KG	11	4			●
15	MENTHE VIVE	33 599	NOIR	2 KG	11	5			●
15	GANACHE MARRONS	380	NOIR	2 KG	11	3			
15	GANACHE COGNAC	33 957	BLANC	2 KG	11	4			●
15	CARAMEL SALÉ NOIR	33 409	NOIR	2 KG	10.5	3			
15	CARAMEL SALÉ LAIT	33 415 33 777	LAIT	2 KG 120 PC	10.5	3			

Les Pralinés									
16	PRALINÉ INTENSE NOIR	33 296	NOIR	2 KG	10	2			
16	PRALINÉ INTENSE LAIT	33 311	LAIT	2 KG	10	2			
16	PRALINÉ INTENSE IVOIRE	33 401 33 770	BLANC	2 KG 120 PC	10	5			
16	CARRÉ PRALINÉ IVOIRE	33 433	BLANC	2 KG	11	5			
16	PRALINÉ DOUCEUR NOIR	33 303	NOIR	2 KG	10	2			
16	PRALINÉ NOISETTE 55% NOIR	33 301	NOIR	2 KG	10.5	2			
16	PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	9 219	LAIT	2 KG	10	2			
16	PRALINÉ AMANDE NOISETTE 60% IVOIRE	33 515	BLANC	2 KG	10.5	3			
16	MALAKOFF NOIR	33 180	NOIR	2 KG	11	2			

	PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	CONTENU NET	POIDS UNITAIRE MOYEN (en g)	DVCS* (en mg/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
	16	MALAKOFF LAIT	33 237	LAIT	2 KG	11	2			
	16	GRETA NOIR	33 666	NOIR	2 KG	11	3			
	16	GRETA LAIT	33 669	LAIT	2 KG	11	4			
	17	PRALINÉ PISTACHE	33 422	LAIT	2 KG	11	2			
	17	PRALINÉ PÉCAN	33 371	LAIT	2 KG	11	2			
	18	RINETTE NOIRE	1 869	NOIR	2 KG	10	2			
	18	RINETTE LAIT	33 236	LAIT	2 KG	10	4			
	18	RINETTE DULCEY	33 525	DULCEY	2 KG	10	2			
	18	RINETTE IVOIRE	34 055	BLANC	2 KG	10	4			
	18	PRALIFEUILLETÉ NOIR	33 367	NOIR	2 KG	11	2			
	18	PRALIFEUILLETÉ LAIT	33 358	LAIT	2 KG	11	4			
	18	PRALINOUGAT	33 240	NOIR	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ NOUGATINE	33 283	LAIT	2 KG	10,5	2			
	18	PRALIGOURMAND	33 866	LAIT	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ TONKA	33 567	LAIT	2 KG	10,5	2			
	18	PRALINÉ CRAQUANT	33 312	NOIR	2 KG	10,5	2			
	18	ARWEN	33 302	NOIR	2 KG	9,5	2			
	19	PRALICOCO	33 298	NOIR	2 KG	10	2			
	19	PRALINÉ YUZU	34 054	LAIT	2 KG	10,5	2			
	19	GIANDUJA CITRON	33 278	LAIT	2 KG	10	2			

Les Fruits secs et confits

	20	MÉDITERRANÉEN NOIR	33 181	NOIR	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN LAIT	33 368	LAIT	1 KG	9	3			
	20	MÉDITERRANÉEN DULCEY	33 359	DULCEY	1 KG	9	3			
	20	NOUGAT	33 281	NOIR	2 KG	12	2			
	20	ALICANTE	33 179	NOIR	2 KG	11	3			

	PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	CONTENU NET	POIDS UNITAIRE MOYEN (en g)	DVCS* (en mg/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
	20	BRIN D'AMANDE NOIR	33 297	NOIR	2 KG	10	2			
	20	ORANGETTE	33 177	NOIR	2 KG	4,5	4			
	20	CITRONNETTE	33 304	NOIR	2 KG	4,6	3			
	20	GINGEMBRETE	33 299	NOIR	2 KG	6,3	3			

Les Exclusifs

	22	GRANITÉ FRUITS ROUGES VIOLETTE	33 702	NOIR	2 KG	9,4	9			
	22	GRANITÉ GRUÉ	33 872	NOIR	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ FRAMBOISE LITCHI	33 421	NOIR	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ PRALINÉ FRUITÉ	33 927	LAIT	2 KG	9,4	6			
	22	GRANITÉ PASSION	33 928	LAIT	2 KG	9,4	4			
	22	GRANITÉ DULCEY	9 848	DULCEY	2 KG	9,4	4			
	22	POP FRAMBOISE	33 671	NOIR	2 KG	10	3			
	22	POP MACAÉ	33 766	NOIR	2 KG	10	3			
	22	POP PASSION	33 673	LAIT	2 KG	10	3			
	22	POP NOISETTE	33 667	LAIT	2 KG	10	3			
	23	TARTE AU CHOCOLAT	33 721	NOIR	2 KG	10,5	3			
	23	FORÊT NOIRE	34 156	NOIR	2 KG	10,5	3			
	23	OPÉRA	33 687	NOIR	2 KG	11	2			
	23	CRÈME CARAMEL	33 524	NOIR	2 KG	9,5	4			
	23	SUCCÈS	33 313	NOIR	2 KG	10	2			
	23	INSPIRATION PAIN D'ÉPICES	33 603	NOIR	2 KG	10	3			
	23	TIRAMISU	33 865	LAIT	2 KG	10	7			
	23	CRUMBLE FRAMBOISE	33 926	LAIT	2 KG	11	5			
	23	TARTE TATIN	33 693	LAIT	2 KG	10	3			
	23	TARTE POIRE CANNELLE	33 688	DULCEY	2 KG	11	4			
	23	MILLEFEUILLE	33 716 33 795	BLANC	2 KG 120 PC	10	3			

PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	COMPOSITION (g)	POIDS UNITAIRE MOYEN (g)	DVC* (g/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
------	----------------	-----	----------	-----------------	--------------------------	---------------	---------------	----------------	--------

Les Promesses

	26	PROMESSE PRALINÉ CRÊPE CROUSTILLANTE	20 305	NOIR	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CASSIS	33 718	NOIR	1KG	9	5 SEMAINES		
	26	PROMESSE MANJARI FRAMBOISE	33 753	NOIR	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GUANAJA	33 514	NOIR	1KG	9	2		
	26	PROMESSE GRIOTTE TONKA	33 867	NOIR	1KG	9	5 SEMAINES		
	26	PROMESSE CITRON VERT	33 769	NOIR	1KG	9	2		
	26	PROMESSE CAFÉ ARABICA	33 505	NOIR	1KG	9	3		
	26	PROMESSE PRALINÉ 70% NOIR	33 503	NOIR	1KG	9	5 SEMAINES		
	27	PROMESSE KALAMANSI	33 748	LAIT	1KG	9	3		
	27	PROMESSE GIANDUJA PASSION	33 752	LAIT	1KG	9	2		
	27	PROMESSE OPALYS VANILLE	33 500	LAIT	1KG	9	2		
	27	PROMESSE JIVARA	33 518	LAIT	1KG	9	2		
	27	PROMESSE PRALINÉ 66% LAIT	33 495	LAIT	1KG	9	5 SEMAINES		
	27	PROMESSE DULCEY CARAMÉLIA	33 636	DULCEY	1KG	9	2		

Les Scintillantes

	30	CARAÏBE NOIR	11 504	NOIR	5KG	11	2		
	30	JIVARA LAIT		LAIT					
	30	PRALIFEUILLETÉ NOIR		NOIR					
	30	PRALINÉ LAIT		LAIT					
	30	AMANDE LAIT		LAIT					
	30	CASSIS IVOIRE		BLANC					

Les Étincelles

	31	OCTANS	8 393	NOIR	2KG	10	3		
	31	ANTHARÈS	2 394	NOIR	2KG	10	3		
	31	ARIÈS	2 397	NOIR	2KG	10,5	1		

PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	COMPOSITION (g)	POIDS UNITAIRE MOYEN (g)	DVC* (g/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
------	----------------	-----	----------	-----------------	--------------------------	---------------	---------------	----------------	--------

	31	ALTAÏR	33 414	NOIR	2 KG	10,5	3		
	31	ATRIA	6 823	NOIR	2 KG	10,5	3		
	31	PERSEA	4 687	NOIR	2 KG	10	3		
	31	TRUFFE CARAÏBE	33 601	NOIR	2 KG	8,3	1		
	31	ORIANA	2 864	LAIT	2 KG	10,5	3		
	31	ANDROMA	2 867	LAIT	2 KG	10,5	3		
	31	VEGA	2 863	LAIT	2 KG	10	3		
	31	LYRA	4 285	LAIT	2 KG	10	3		
	31	AURIGA	2 861	BLANC	2 KG	11	3		
	31	POLARIS	4 284	BLANC	2 KG	11	1		

Les Esprits de Noël

	33	ESPRIT DE NOËL CARAÏBE	11 206	NOIR	2 KG	5	8		
	33	ESPRIT DE NOËL CARAMÉLIA	12 013	LAIT	2 KG	5	6		
	33	ESPRIT DE NOËL DULCEY	11 207	DULCEY	2 KG	5	7		
	33	ESPRIT DE NOËL IVOIRE	13 008	BLANC	2 KG	5	7		

Les Confiseurs

	34	CONFISEUR FRAMBOISE	33 238	NOIR	2 KG	9	3		
	34	CONFISEUR KIRSCH	486	NOIR	2 KG				
	34	CONFISEUR POIRE	487	NOIR	2 KG				
	34	CONFISEUR CHARTREUSE®	481	NOIR	2 KG				
	34	CONFISEUR COGNAC	482	NOIR	2 KG				
	34	PANACHÉ CONFISEURS	3 301	NOIR	2 KG				
	34	CERISE & KIRSCH	381	NOIR	2 KG	13,7	3		

Les Chardons

	35	CHARDON MIRABELLE	33 475		2 KG	11,5	6		
	35	CHARDON DULCEY WHISKY CAFÉ	33 635	DULCEY	2 KG	11,5	4		

	PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	COMPOSITION (g)	POIDS UNITAIRE MOYEN (100g)	DVCS (g/100g)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
	35	CHARDON COGNAC	33 953		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON FRAMBOISE	33 474		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ARMAGNAC	33 282		2 KG	11,5	5			
	35	CHARDON KIRSCH	33 473		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON POIRE	33 239		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON ALCOOLAT PLANTES	33 955		2 KG	11,5	6			
	35	CHARDON CASSIS	33 956		2 KG	11,5	6			
	35	PANACHÉ CHARDONS	3 300		4 KG	11,5	6			
	35	PANACHÉ CHARDONS	3 298		4 KG	11,5	6			
	35	CHARDON PRALINÉ BLEU	33 802		2 KG	11,5	4			

Les Truffles

	36	TRUFFE GUANAJA	33 910	NOIR	1 KG	13,5	9			
	36	TRUFFE DULCEY PRALINÉ	33 852	DULCEY	1 KG	13,4	5			
	36	TRUFFE CROUSTIPRALINÉ	33 850	NOIR	1 KG	14,5	4			
	36	TRUFFE CITRON	33 848		1 KG	14	9			
	36	TRUFFE TAMARIVA CAMEL	33 615	LAIT	1 KG	13,5	9			
	36	TRUFFE GUANAJA ORANGE	34 256	NOIR	1 KG	13,5	7			
	36	TRUFFE RHUM COCO	33 797	NOIR	1 KG	14	9			

Les Coeurs

	37	CŒUR FRAMBOISE	33 786	NOIR	2 KG	10,5	3			
	37	CŒUR NOISETTE	33 527	LAIT	2 KG	10,5	3			
	37	CŒUR PASSION	33 746	LAIT	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR VANILLE	33 498	BLANC	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR MANJARI	33 624	NOIR	2 KG	10,5	5			
	37	CŒUR JIVARA	33 614	LAIT	2 KG	10	4			
	37	CŒUR COGNAC	33 952	BLANC	2 KG	10	4			

Les Fantaisies

	40	CROUSTIBILLES NOIR	33 853	NOIR	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES CARAMÉLIA	33 849	LAIT	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES DULCEY	33 846	DULCEY	2 KG	1,5	5			
	40	CROUSTIBILLES INSPIRATION FRAMBOISE	26 690	FRAMBOISE	1 KG	1,5	3			
	40	AVELINAS NOIR	33 841	NOIR	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS LAIT	33 836	LAIT	2 KG	3	9			
	40	AVELINAS DULCEY	33 833	DULCEY	2 KG	3	6			
	40	AVELINAS IVOIRE	33 844	BLANC	2 KG	3	7			
	40	AMANDAS NOIR	33 835	NOIR	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS LAIT	33 831	LAIT	2 KG	3,1	9			
	40	AMANDAS DULCEY	33 824	DULCEY	2 KG	3,1	6			
	40	AMANDAS IVOIRE	11 705	BLANC	2 KG	3,1	7			
	41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" CACAO	33 279		2 KG	3,4	9			
	41	AMANDAS "FAÇON GIANDUJA" SUCRE GLACE	33 280		2 KG	3,4	9			
	41	GALET NOIR	8 188	NOIR	2 KG	4	7			
	41	GALET LAIT	8 187	LAIT	2 KG	4	7			
	41	BISCUITS LAIT	33 838	LAIT	2 KG	1,3	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE NOIR	33 842	NOIR	2 KG	3,6	6			
	41	CARRÉS NOUGATINE LAIT	33 837	LAIT	2 KG	3,6	6			
	41	HARICOTS BLANCS	33 828	BLANC	2 KG	4	5			
	41	MINI ORANGETTES	33 775	NOIR	2 KG	0,7	5			
	41	GRAINS DE CAFÉ CHOCOLAT	33 784	NOIR	1 KG	0,5	6			

Les Choco'bar

	42	BAR' GUANAJA	33 618	NOIR	36 PIÈCES	34	3			
	42	BAR' JIVARA	33 644	LAIT	36 PIÈCES	34	3			

	PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	CONTENANT (g)	POIDS UNITAIRE MOYEN (g)	DVC* (g/moy)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
	42	BAR' BIGOUDINE NOIR	33 369	NOIR	36 PIÈCES	34	2			
	42	BAR' BIGOUDINE LAIT	33 360	LAIT	36 PIÈCES	34	4			
	42	BAR' CARAMEL	33 523	NOIR	36 PIÈCES	34	3			
	42	BAR' SICILIA	33 717	NOIR	36 PIÈCES	34	2			
	42	CROUSTI BAR' LAIT	33 520	LAIT	36 PIÈCES	35	2			
	42	CROUSTI BAR'IVOIRE	33 869	BLANC	36 PIÈCES	35	4			
	43	BAR'CAFÉ ORANGE	33 845	NOIR	36 PIÈCES	34	3			
	43	BAR'ROC NOIR	33 462	NOIR	36 PIÈCES	34	2			
	43	BAR'ROC LAIT	33 720	LAIT	36 PIÈCES	24	3			

Les Pâtes de fruits

	44	ASSORTIMENT PÂTES DE FRUITS 6 VARIÉTÉS	19 826		192 PC	9,5	5			
--	----	--	--------	--	--------	-----	---	--	--	--

Les Tablettes

	45	ABINAO 85%	33 628	NOIR	20 PC	100	5				
	45	CARAÏBE 66%	33 602	NOIR	20 PC						
	45	MANJARI 64%	33 620	NOIR	20 PC						
	45	TANARIVA 33%	33 629	LAIT	20 PC	4					

Les Éclats, l'Instant, le Lingot

	48	ÉCLAT NOIR	5 112	NOIR	1KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT ANDOA NOIR	8 197	NOIR	1KG	4,1	8			
	48	ÉCLAT LACTÉ	7 457	LAIT	1KG	4,1	6			
	48	INSTANT NYANGBO 68%	11 161	NOIR	1600 PIÈCES	3,3	8			
	48	LE LINGOT	25 170	LAIT	2KG	10,3	4			

	PAGE	NOM DU PRODUIT	REF	CHOCOLAT	CONTENANT (g)	POIDS UNITAIRE MOYEN (g)	DVC* (g/moy)	DISPONIBILITÉ	ARÔME COLORANT	ALCOOL
Les Carrés et les Secrets										
	49	GUANAJA 70%	510	NOIR	1KG	5	8			
	49	CARAÏBE 66%	511	NOIR	1KG	5	8			
	49	MANJARI 64%	1 895	NOIR	1KG	5	8			
	49	JIVARA 40%	1 896	LAIT	1KG	5	8			
	49	SECRET FAÇON GIANDUJA	33 742	LAIT	216 PC	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%	33 566	LAIT	216 PC	10,2	5			
	49	SECRET CAFÉ ARABICA	33 564	NOIR	216 PC	10,2	5			
	49	SECRET PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT	33 565	LAIT	216 PC	10,2	5			

Les Outils

	54	BOÎTE 4 BBC	12 489		10 BOÎTES					
	54	BOÎTE 6 BBC	13 620		10 BOÎTES					
	54	BOÎTE 10 BBC	13 621		10 BOÎTES					
	54	BOÎTE 16 BBC	12 488		10 BOÎTES					
	54	COFFRET 9 PIÈCES	34 299		LOT DE 25					
	54	CALENDRIER A GARNIR	30 523		LOT DE 20					
	54	ÉTUI PALETS FINS	31 455		24 ÉTUIS					
	54	ÉTUI BARRES	26 861		30 BOÎTES					
	55	BOÎTE AMOUR	28 098		25 BOÎTES					
	55	BOÎTE DORÉE	26 869		10 BOÎTES					
	55	BOÎTE FRAMBOISE	26 862		10 BOÎTES					
	55	BOÎTE TRUFFES	13 623		10 BOÎTES					
	55	PLUMIER	10 642		50 BOÎTES					
	55	COFFRET 2 PIÈCES	14 961		10 BOÎTES					
	55	COFFRET 6 PIÈCES	14 962		10 BOÎTES					
	55	COFFRET 24 PIÈCES	14 963		10 BOÎTES					

Vos personnalisations

À partir d'un produit existant (carrés, tablettes, palets), nous ajoutons votre logo et/ou l'univers graphique que vous souhaitez mettre en avant.

 **01**

Contactez votre commercial référent

 **02**

Choisissez le produit à personnaliser

03

Finalisez votre projet de personnalisation



PALETS / LINGOTS / CARRÉS
Transmettez votre commande avec votre logo vectorisé
en eps ou en ai, ainsi que votre charte
ou les couleurs pantone désirées

04 

Un bon à tirer (ou à graver) vous est envoyé sous 8 jours

05 

Validez le bon à tirer

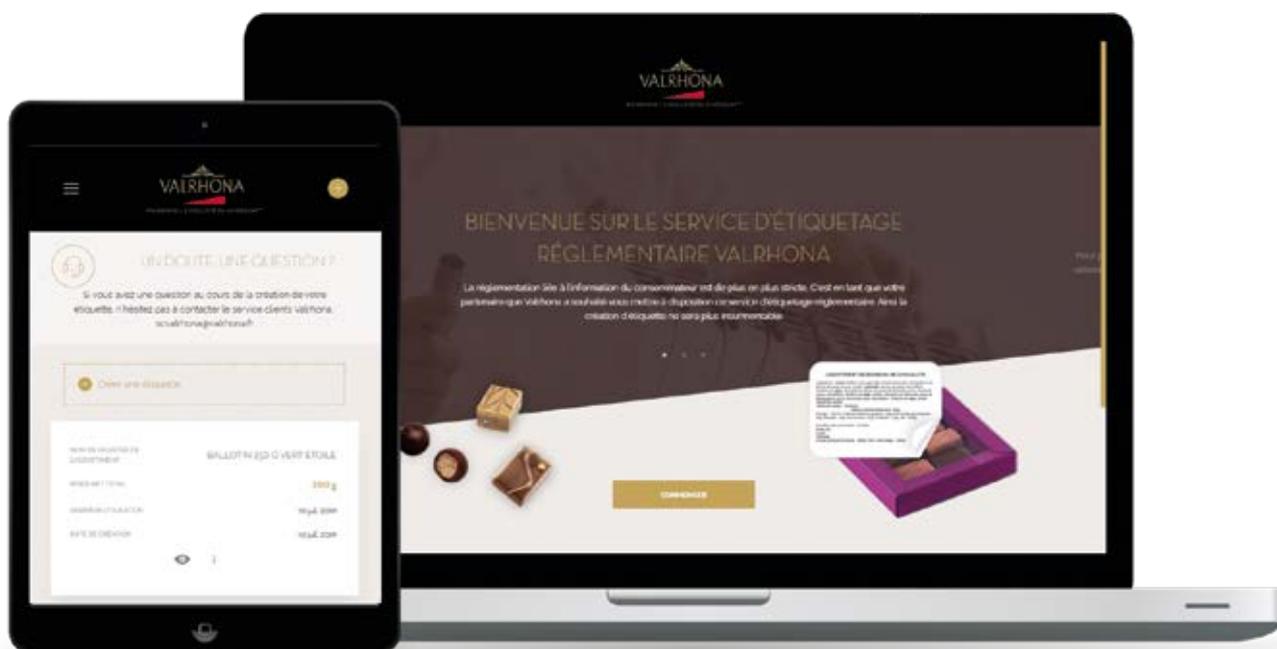
 **06**

Recevez votre commande sous 5 à 6 semaines

Découvrez

le service d'étiquetage réglementaire Valrhona

Il vous permettra de vendre vos assortiments de bonbons de chocolat et confiseries sereinement !



ACCÉDEZ AU SERVICE DE CRÉATION D'ÉTIQUETTES SUR
ETIQUETTES.VALRHONA.COM

DISPONIBLE DÈS MAINTENANT DANS LES PAYS SUIVANTS :
FRANCE, SUISSE, MONACO

Valrhona
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
SCVALRHONA@VALRHONA.FR
CUSTOMER SERVICES IN FRANCE: +33 (0)4 75 09 26 38

www.Valrhona.com

