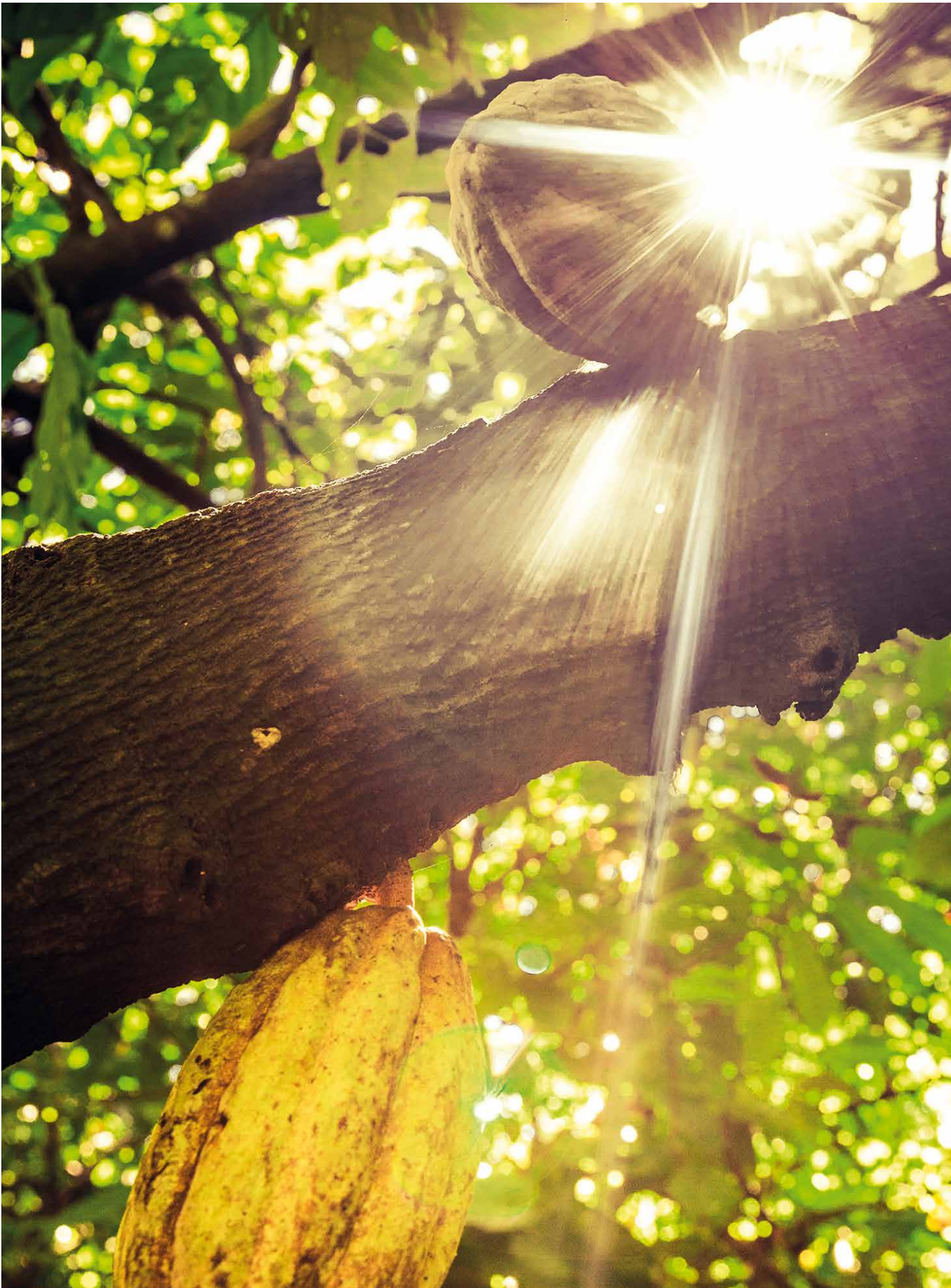




Chocolats à déguster & à pâtisser 2020-2021

Chocolates for savoring & Pastry-making 2020-2021





Sommaire

Summary

ÉDITO

EDITORIAL

P 4-5

NOTRE ENGAGEMENT

OUR COMMITMENT

P 6-9

UN CHOCOLAT GRAVÉ DANS LE MARBRE

CHOCOLATE SET IN STONE

P 10-12

VERS UNE NOUVELLE APPROCHE DU GOÛT

ADOPTING A NEW APPROACH TO FLAVOR

P 13

NOTRE OFFRE PRODUITS

OUR RANGE

P 14-15

PRODUITS PERSONNALISABLES

COSTUMIZABLE PRODUCTS

P 16-23

CHOCOLATS À PÂTISSER

CHOCOLATES FOR PASTRIES

P 24-31

TABLETTES ET BÂTONS

BARs AND STICKS

P 32-39

CARRÉS

SQUARES

P 40-45

CHOCOLATS FINS

FINE CHOCOLATES

P 46-51

ÉQUINOXE®

ÉQUINOXE®

P 52-57

ÉDITIONS SPÉCIALES

SPECIAL EDITIONS

P 58-63

ACCUEIL & ÉVÈNEMENTS

ACCUEIL & EVENEMENTS

P 64-69

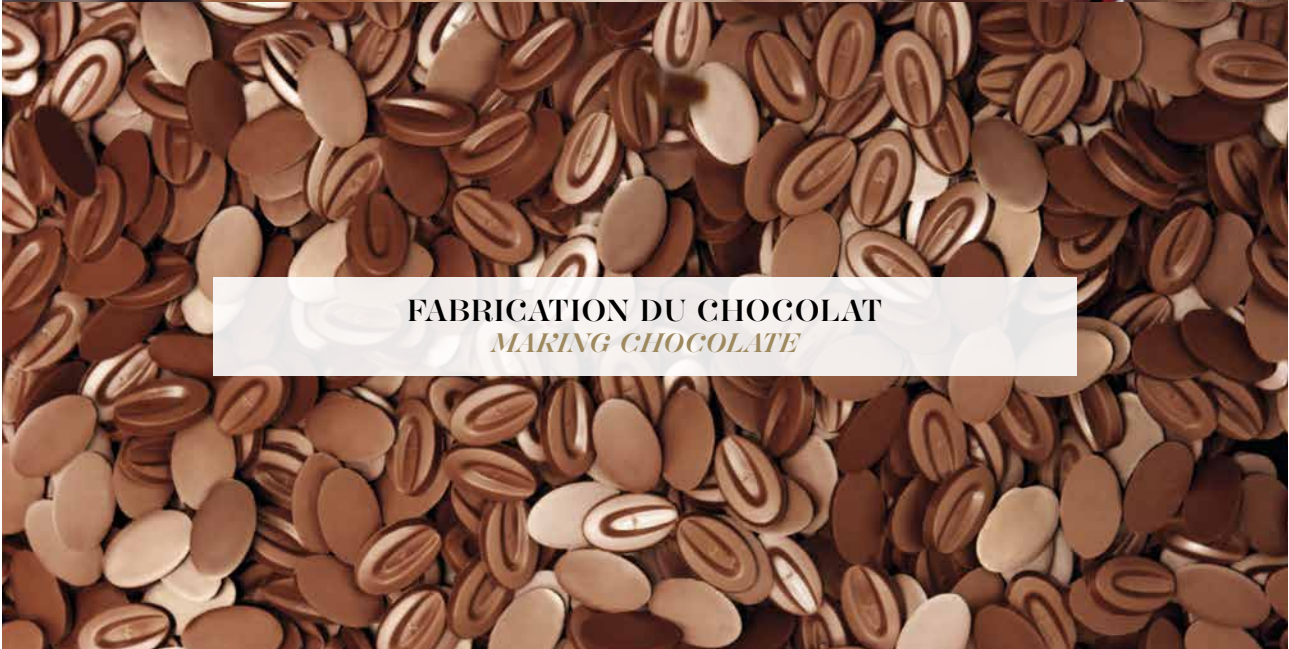
TABLEAU RÉCAPITULATIF

PRODUCT INFORMATION TABLE

P 70-75



SÉLECTION ET CULTURE DU CACAO
SELECTING & CULTIVATING COCOA



FABRICATION DU CHOCOLAT
MAKING CHOCOLATE



TRANSMISSION DU GOÛT ET DES SAVOIRS-FAIRE
PASSING ON FLAVORS & EXPERTISE

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, chez Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous pouvons co-construire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat, tout en respectant et préservant la planète.

Nous imaginons le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité.

Nous imaginons le meilleur dans la fabrication du chocolat et l'élargissement de la palette aromatique avec notre large gamme de chocolats de dégustation et chocolats à pâtisser.

Nous imaginons le meilleur pour faire rayonner la gastronomie grâce à notre Ecole et nos événements.

En faisant le choix des produits Valrhona, vous devenez un acteur du développement durable du cacao et entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.

LET'S IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE

Having been a partner to chefs since 1922, here at Valrhona we firmly believe that we have the power to co-create a sustainable model for our industry hand-in-hand with everyone who works in it. Every last one of us will benefit, from our producers to our colleagues, chefs to chocolate lovers, as we find the means to respect and protect the planet.

We imagine the best in the selection and cultivation of fine cocoa so that we can promote aromatic diversity.

We imagine the best of chocolate and the expanding of aromatic ranges thanks to our wide range of classic and pastry chocolates.

We imagine the best to promote gastronomy through our École and at our events.

By choosing Valrhona products, you contribute to creating a more sustainable cocoa sector, and become part of a community that's passionate about chocolate.



100% des cacaos
Valrhona sont tracés
depuis le producteur.

100% of Valrhona's cocoa
can be traced right back
to the producer.

CHEZ VALRHONA, LES SOURCEURS PARCOURENT LE MONDE POUR SÉLECTIONNER DANS LES PLANTATIONS LES CACAOS LES PLUS SINGULIERS, LES PLUS FINS.

Au fil du temps, les sourceurs Valrhona ont construit une relation de confiance privilégiée et durable avec les producteurs et ont acquis, grâce à eux, une connaissance unique du métier.

Pour imaginer le meilleur du chocolat, Valrhona a lancé le programme Live Long, incarnation de sa politique RSE. Le programme RSE Live Long de Valrhona a trouvé son identité au sud-ouest du Ghana. En mai 2015, Cédric, sourceur Valrhona, est en visite dans la communauté de Wassa Nkran, où Valrhona finance la construction d'un centre communautaire, avec bibliothèque et salle informatique destinées aux enfants, mais aussi une salle de formation pour les producteurs. Il est accueilli chaleureusement par la foule avec des panneaux « We are all Valrhonas », « Live Long Valrhona ». C'est le déclic : Valrhona adopte « Live Long » pour exprimer son engagement RSE à long terme dans toutes ses dimensions.

VALRHONA'S SOURCING TEAMS TRAVEL THE WORLD TO SELECT THE FINEST, MOST UNIQUE COCOA PLANTATIONS ON THE PLANET.

Over time, Valrhona's sourcing team and producers have established special, long-term relationships rooted in trust. It is thanks to these producers that the team has been able to build up its unique professional expertise.

To imagine the best of chocolate, we launched the Live Long program to embody Valrhona's CSR policy. Valrhona's Live Long CSR Program found its feet in south-western Ghana. In May 2015, Valrhona sourcing team member Cédric was on a visit to the Wassa N'Kran community, where Valrhona was funding a new community center complete with a children's library and IT room, as well as a producer training base. He was warmly welcomed by a crowd holding up signs daubed with the words "We are all Valrhonas" and "Live Long Valrhona". This was our lightbulb moment: it was there and then that we decided "Live Long" would perfectly encapsulate our long-term CSR commitments in all their different iterations.

© Pierre Ollier

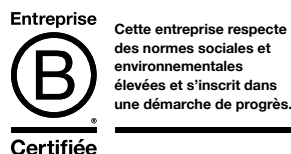
« Au cœur de Millot », Plantation Millot Madagascar
« In the Heart of Millot », the Millot Plantation in Madagascar

Notre démarche durable

Our sustainable approach

CHEZ VALRHONA, NOUS PENSONS QUE POUR IMAGINER LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, NOUS DEVONS DONNER LE MEILLEUR DE NOUS-MÊME. C'EST CE QUE NOUS FAISONS CHAQUE JOUR À TRAVERS NOTRE PROGRAMME RESPONSABLE LIVE LONG.

AT VALRHONA, WE BELIEVE THAT IF WE ARE TO IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE, WE HAVE TO MAKE THE BEST OF OURSELVES. THIS IS WHAT WE STRIVE TO DO EVERY DAY THROUGH OUR LIVE LONG CSR PROGRAM.



Avec nos engagements Live Long, 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, notre raison d'être 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 meilleures pour le monde.

In line with our Live Long commitments, we are working hand-in-hand with our producers and customers to make the cocoa industry fair and sustainable - but also to make products that look and taste great. Our mission and purpose as a company, Together good becomes better, guides us every day. We are proud to have been awarded B Corp certification, joining a community of businesses which work daily to do the right thing for the world we live in.

LIVE LONG CACAO

Nous voulons fédérer tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable. Nos deux ambitions majeures sont l'amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao et la protection de l'environnement. Les partenariats de long-terme, la traçabilité, les projets de soutiens aux communautés et les actions sur le revenu des producteurs sont autant de moyens que nous mettons en œuvre pour y parvenir.

LIVE LONG COCOA

We want to unite everyone working in cocoa, chocolate and gastronomy around the aim of achieving a fairer, more sustainable cocoa industry. Our two major ambitions are improving cocoa producers' living conditions and protecting the environment. Long-term partnerships, traceability, community support projects and actions to boost producer income are just some of the ways we are working towards this goal.

LIVE LONG ENVIRONNEMENT

Notre ambition est de rendre notre chocolaterie de Tain l'Hermitage neutre en carbone d'ici la fin de l'année 2020 et que ce soit le cas pour toute notre chaîne de valeur, de la plantation à l'assiette, d'ici 2025. Pour atteindre ces objectifs, nous mettons tout en œuvre pour réduire au maximum nos émissions de gaz à effet de serre et pour ce que nous n'arriverons pas à réduire, nous aurons recours à la compensation carbone via des programmes de reforestation.

LIVE LONG ENVIRONMENT

Our ambition is to make our chocolate factory in Tain l'Hermitage carbon neutral by the end of 2020, and by 2025 for our whole value chain from plantation to dinner plate. To meet these objectives, we are pulling out all the stops to reduce our greenhouse gas emissions to a minimum - and when we can't, we are offsetting our carbon through reforestation schemes.



Ensemble, nous tissons
des liens forts avec nos
producteurs partenaires

*Together, we are creating strong
links with our partner-producers*





Un chocolat gravé dans le marbre

Chocolate set in stone

Artiste & artisan, chef d'orchestre de la création chez Valrhona, Frédéric Bau est avant tout un talentueux pâtissier français, formé aux côtés des plus grands et notamment Pierre Hermé.

« Valrhona, c'est une histoire commencée en 1922 sous l'impulsion de trois valeurs essentielles : passion, engagement et excellence.

Depuis toujours, ces valeurs nous guident et nous font repousser les limites de la créativité et du goût. Nous utilisons le meilleur pour proposer et transmettre le meilleur.

Fournisseur des plus belles maisons, Valrhona offre aux gourmets du monde entier le chocolat utilisé par les chefs les plus talentueux. »

Frédéric Bau,

Directeur de Création de la Maison Valrhona

He's an artist and a creative maestro at Valrhona - But, first and foremost, Frédéric Bau is a talented French pastry chef who has trained alongside some of his industry's biggest names, Pierre Hermé among them.

« Valrhona's story began in 1922 with passion, commitment and excellence as its guiding lights. Ever since, these three values have paved our way and allowed us to push back the boundaries when it comes to creativity and flavor. We use the best so that we can provide and teach the best.

In its role as supplier to the finest restaurants and pastry stores, Valrhona is giving food lovers around the world access to chocolate favored by the most talented of chefs. »

Frédéric Bau,
Creative Director, Maison Valrhona

POUR IMAGINER LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT UNE AMBITION.

La nôtre, c'est de perfectionner sans cesse notre savoir-faire chocolatier, de repousser les limites de la créativité autour d'une palette aromatique toujours plus large, d'inventer la prochaine révolution dans le monde du chocolat.

ENFIN, POUR IMAGINER ENSEMBLE LE MEILLEUR DU CHOCOLAT, IL FAUT PARTAGER.

Notre but est d'accompagner les vocations. Nous nous appuyons sur notre expertise en matière de gastronomie pour transmettre notre savoir-faire aux artisans d'aujourd'hui et inspirer les chefs pâtisseries de demain. Cela se traduit par l'offre d'une formation professionnelle complète à l'École Valrhona, le soutien que nous apportons à des concours de pâtisserie d'envergure tels que la Coupe du monde de la pâtisserie ou le C3 (Chocolate Chef Competition) mais aussi par notre programme «Graines de Pâtissier», qui permet à des jeunes de découvrir le métier de pâtissier et de s'insérer dans le monde professionnel.

AVEC VALRHONA, VOUS ENTREZ DANS LE CERCLE DES PASSIONNÉS DU CHOCOLAT.



TO IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE, YOU NEED AN AMBITION..

Ours is to endlessly perfect our chocolate-making expertise, to push the creative boundaries thanks to a constantly growing aromatic palette and to invent the next revolution in the world of chocolate.

LAST BUT NOT LEAST, TO IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE, IT IS ESSENTIAL TO SHARE.

We aim to foster learning and inspire the pastry chefs of both today and tomorrow by drawing on our expertise and passing on our knowledge.

We have made this ambition a reality by providing comprehensive professional training at L'École Valrhona and supporting major pastry competitions such as the Pastry World Cup and C3 (Chocolate Chef Competition), but also by setting up Graines de Pâtissier, a scheme that is enabling young people to explore pastry-making professions and take their first steps in the world of work.

WITH VALRHONA, YOU BECOME PART OF A COMMUNITY THAT'S PASSIONATE ABOUT CHOCOLATE.



Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat a une ambition éducative et transmet l'amour du bon chocolat à toutes les générations. Expériences sensorielles, ateliers culinaires, secrets de fabrication, voyage virtuel dans les plantations... Elle plonge petits et grands dans les délicieux mystères de l'or noir. Une belle réussite puisque le lieu a été classé 1er site Chocolat en France, avec 130 000 visiteurs par an.

*Vivez l'expérience chocolat
avec Valrhona :
la Cité du Chocolat*

**Experience the World of Chocolate
with Valrhona at the Cité du Chocolat**

The Cité du Chocolat has an educational mission to pass on a love of good chocolate to generations of all ages, in a center that unveils a whole new world to the general public. From sensory experiences to culinary workshops, makers' secrets and virtual journeys through the plantations, the Cité du Chocolat immerses visitors young and not-so-young deep into the heart of this mysterious "black gold". It has proved a remarkable success: Now welcoming 130,000 visitors a year, it is France's number-one chocolate attraction.

Vers une nouvelle approche du goût

Adopting a new approach to flavor



Valrhona agit depuis toujours pour créer une filière juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable. La quête du goût et du meilleur du chocolat nous fédère : producteurs de cacao, experts de l'analyse sensorielle, artisans du goût... Nous avons décidé de réinventer la manière dont nous parlons du goût du chocolat afin qu'il exprime toutes ses dimensions, et que chaque chocolat soit en mesure de « faire du bien avec du bon ».

Nous nous sommes lancés dans une quête inédite autour du goût. Nous avons cherché à comprendre les sensations et les émotions que nous éprouvons à la dégustation des chocolats Valrhona. L'équipe d'analyse sensorielle Valrhona a pour cela travaillé en étroite collaboration avec plusieurs centaines de consommateurs et quarante experts. Ils ont exprimé des mots, proposé des regroupements de produits et des familles de profils aromatiques.

Chaque chocolat a désormais une identité gustative. Chacun appartient à un profil aromatique majeur, qui se décline en différentes notes aromatiques mineures, et possède une note singulière, qui le différencie des autres références de son groupe. Convaincus qu'un discours basé uniquement sur le gustatif ne suffirait pas à exprimer toutes les dimensions du goût, nous avons également exploré sa dimension émotionnelle. Aidés d'un « nez » expert olfactif, nous avons fait émerger un univers émotionnel et créatif propre à chacun de nos chocolats.

Cette nouvelle définition du goût nous permet d'exprimer pleinement ce qu'il a d'essentiel pour Valrhona. Elle ouvre les portes de la découverte, elle est une source d'inspiration pour porter la créativité toujours plus loin, pour travailler le goût autrement et pour réinventer la gourmandise.

Notre manière d'exprimer le goût promet de parler à tous. Elle promet de retranscrire toute la palette des goûts chez Valrhona.

Valrhona has always worked to make the chocolate industry fair and sustainable and to inspire creative and responsible cooking. From cocoa producers to sensory analysis experts and food designers, we are all on the same quest for great flavor and the best of chocolate. We have decided to reinvent the way we talk about chocolate's flavor to bring out all its dimensions and make sure each variety uses great ingredients so that "Together, good becomes better".

We set out on a ground-breaking quest through the world of flavor. We have striven to figure out all the different sensations and emotions we feel as we sample Valrhona's chocolates. To this end, Valrhona's sensory analysis team has worked in close collaboration with several hundred consumers and forty experts. They identified keywords to describe their experience and suggested product groupings and aromatic profile families.

From that moment on, each chocolate could be identified by taste. Each one belongs to one of our major aromatic profiles (every one of which is made up of a variety of minor aromatic notes), and has a unique note that differentiates it from the other members of the group. We were sure that a narrative based only on taste would not be enough to express every dimension of a chocolate's flavor, so we also explored the emotional experience it evoked. With help from an olfactory expert (or a "nose", as they are known colloquially), we shone a light on the emotional, creative side of each of our chocolates.

Our new definition is empowering us to express fully and exactly what flavor means to Valrhona. It is opening fresh paths to explore and inspiring us all to keep discovering how far our creativity can take us, so that we can work with flavor a whole new way and reinvent luxury food.

Our new flavor narrative speaks to all audiences. It is giving us the chance to rewrite Valrhona's entire flavor palette.

Notre offre produits

Our range

Une gamme adaptée à tous vos besoins... pour offrir, pour soi ou pour pâtisser.
A range specially tailored to your every occasion... Whether that's treating yourself or someone else, or making delicious pastries.



POUR OFFRIR
TO OFFER

MOINS DE 10€*
UNDER 10€*



CARRÉS
SQUARES

Plumier Initiation Grand Crus
Grand Cru Initiation Tray

À PARTIR DE 10€*
FROM 10€*



CARRÉS
SQUARES

Coffrets 18 & 32 carrés
18- & 32-Square Gift Boxes

CHOCOLATS FINS
FINE CHOCOLATES

Orangettes 130g
130g Orangettes

ÉQUINOXE®
ÉQUINOXE®

Coffret Équinoxe® 125g
125g Équinoxe® Gift Box

ÉDITIONS SPÉCIALES
SPECIAL EDITIONS

Étui Douceurs de Noël 140g
140g Christmas Treats Pack

À PARTIR DE 20€*
FROM 20€*



TABLETTES &
BÂTONS

BARS & STICKS

Coffret 6 tablettes Collection
Gourmande
6-Bar Indulgent Collection Gift Box

CARRÉS
SQUARES

Regroupement 3 coffrets 18 carrés
- **Coffrets 52 carrés**
Combination of 3 Gift Boxes
of 18 Squares each -52-Square
Gift Boxes

CHOCOLATS FINS
FINE CHOCOLATES

Coffrets de chocolats fins -
Ballotin 230g
Fine Chocolate Gift Boxes -
230g Ballotin

ÉQUINOXE®
ÉQUINOXE®

Coffrets Équinoxe® 250g
250g Équinoxe® Gift Boxes

ÉDITIONS SPÉCIALES
SPECIAL EDITIONS

Coffrets de Noël
Christmas Gift Boxes

À PARTIR DE 30€*
FROM 30€*



TABLETTES &
BÂTONS

BARS & STICKS

Coffret 8 tablettes Collection
Dégustation
8-Bar Taster Collection Gift Box

CARRÉS
SQUARES

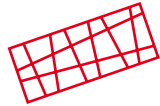
Coffret collection 66 carrés
66-Square Collection Gift Box

CHOCOLATS FINS
FINE CHOCOLATES

Ballotins 345g, 465g & 700g
Ballotins de Noël
345g, 465g & 700g Ballotins
Christmas Ballotins

ÉQUINOXE®
ÉQUINOXE®

Coffret Collection Équinoxe® 500g -
Coffret Sélection 400g
500g Équinoxe® Collection Gift Box -
400g Selection Gift Box



POUR SOI FOR HIMSELF



TABLETTES & BÂTONS BARS & STICKS

Tablettes 70g & 85g -
Bâtons 20g
70g & 85g Bars - 20g Sticks

ÉQUINOXE® ÉQUINOXE®

Boîte 50g Équinoxe®
50g Équinoxe® Boxes



POUR PÂTISSER TO PASTRY



AIDES PÂTISSIÈRES LITTLE EXTRAS

Sachets de pépites de chocolat
noir ou lait 250g, sachet de
perles craquantes mixtes 250g
250g bags of dark or milk
chocolate chips, 250g bag of
mixed crunchy pearls



TABLETTES & BÂTONS BARS & STICKS

Coffret 8 bâtons
8-Stick Gift Box

CARRÉS SQUARES

Coffrets 18 & 32 carrés
18- & 32-Square Gift Boxes

CHOCOLATS FINS FINE CHOCOLATES

Orangettes 130g
130g Orangettes

ÉQUINOXE® ÉQUINOXE®

Tripack Équinoxe® 3x50g
Coffret & Équinoxe® 125g
3x50g Équinoxe® Triple Pack
125g Équinoxe® Gift Box



CHOCOLATS À PÂTISSER CHOCOLATES FOR PASTRIES

Sachets de fèves 250g -
Aides pâtisseries - Cacao
poudre 250g - Celaya 1L
250g Bag of Fèves - Little
extras - Cocoa Powder -
1L Celaya



TABLETTES & BÂTONS BARS & STICKS

Coffret 6 tablettes
Collection Gourmande -
Coffret 4 tablettes Le Goût
du Voyage
6-Bar Gift Box Indulgent
Collection
4-Bar Gift Box Taste of
Travel

CHOCOLATS FINS FINE CHOCOLATES

Coffrets de chocolats fins
Ballotin 230g
Fine Chocolate Gift Boxes
230g Ballotin



CHOCOLATS À PÂTISSER CHOCOLATES FOR PASTRIES

Sacs de fèves 1kg :
Equatoriale Noir et
Equatoriale Lait
1kg Bag of Fèves :
Equatoriale Noir and
Equatoriale Lait



TABLETTES & BÂTONS BARS & STICKS

Coffret 8 tablettes
Collection Dégustation
8-Bar Gift Box
Taster Collection

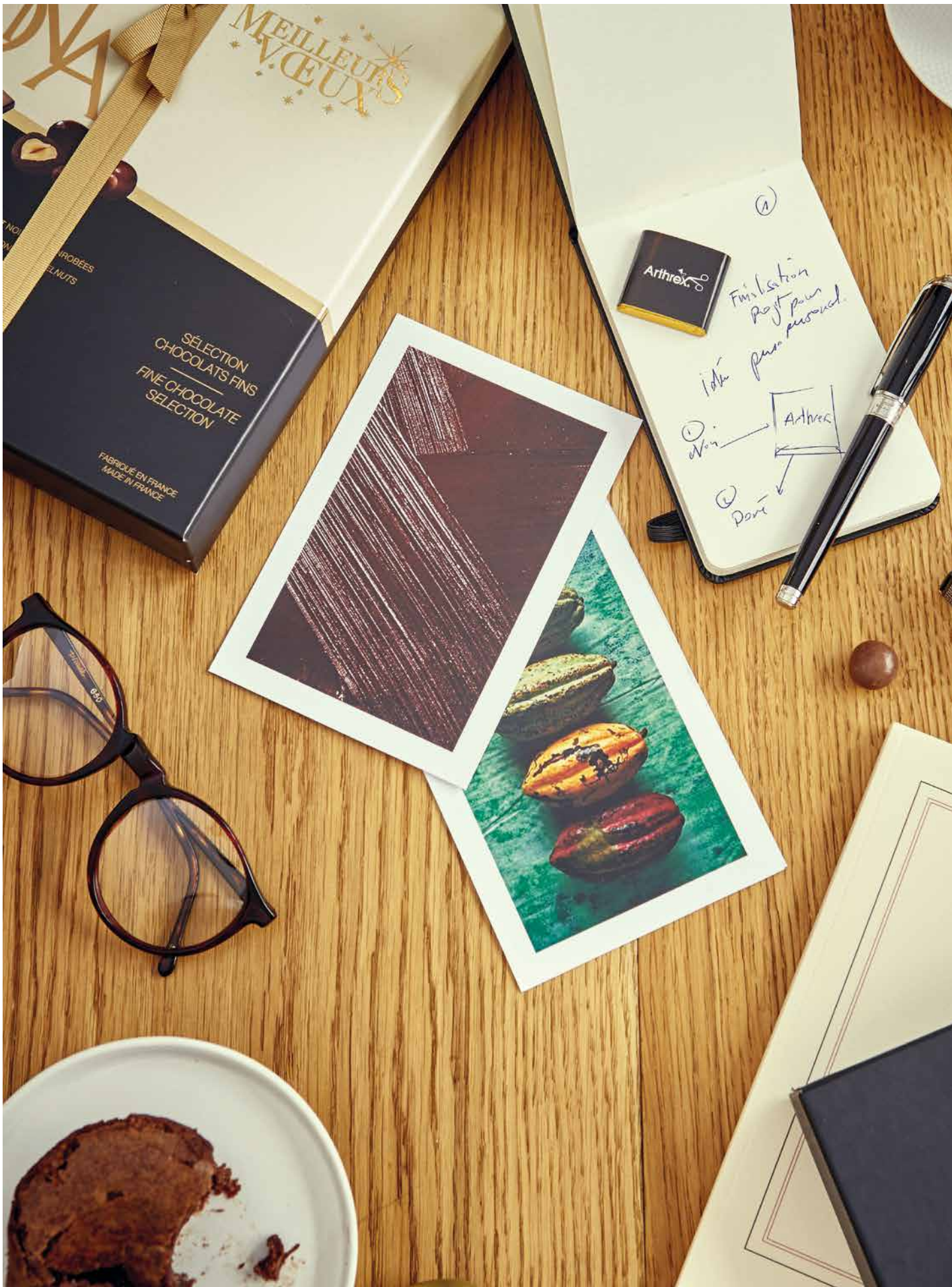
ÉQUINOXE® ÉQUINOXE®

Coffret collection Équinoxe®
500g
500g Équinoxe® Collection
Gift Box



CHOCOLATS À PÂTISSER CHOCOLATES FOR PASTRIES

Sacs de fèves 1kg : Oriado,
Guanaja, Caraïbe, Jivara,
Ivoire, Dulcey
1kg Bag of Fèves: Oriado,
Guanaja, Caraïbe, Jivara,
Ivoire, Dulcey



Produits personnalisables

Costumizable products

VALRHONA VOUS APORTE TOUTE SON EXPERTISE POUR PERSONNALISER VOS PRODUITS ET AINSI VALORISER VOTRE IMAGE DE MARQUE :

UNE LARGE PALETTE DE FORMATS ET DE PRODUITS POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

UN MINIMUM DE COMMANDE LE PLUS BAS POSSIBLE

DES TARIFS DÉGRESSIFS EN FONCTION DES QUANTITÉS COMMANDÉES ET DU TYPE DE PERSONNALISATION POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BUDGETS.

VALRHONA BRINGS YOU ALL ITS EXPERTISE TO PERSONALIZE YOUR PRODUCTS AND ENHANCE YOUR BRAND IMAGE:

A WIDE RANGE OF FORMATS AND PRODUCTS TO SUIT YOUR NEEDS

THE LOWEST POSSIBLE MINIMUM ORDER QUANTITY

DEGRESSIVE RATES ACCORDING TO THE QUANTITIES ORDERED AND THE TYPE OF CUSTOMIZATION TO MEET YOUR BUDGETS.



Vos personnalisations

Your customizations

Faites de vos chocolats des cartes de vœux, personnalisez-les pour fêter un évènement ou bien transformez-les en cartes de visite.
Turn your chocolates into greetings cards and customize them to celebrate an event, or make them your calling card.

 **01**

Contactez votre commercial référent
Contact your sales representative

? 02

Choisissez le produit à personnaliser
Select the product you want to customize

03

Finalisez votre projet de personnalisation
Finalize your customization plan



CARRÉS / TABLETTES / BÂTONS / PLUMIERS
Transmettez votre commande avec votre logo vectorisé
en eps, ai ou pdf HD ainsi que votre charte
ou les couleurs pantone désirées

SQUARES/BARS/STICKS/TRAYS
Send us your order form, your logo
(in EPS, AI or PDF format) and your graphics charter
or the Pantone colors you prefer



COFFRETS
Transmettez votre commande avec votre logo vectorisé
en eps, ai ou pdf HD ainsi que votre souhait de
marquage (or ou argent)

GIFT BOXES
Send us your order form and logo
(in EPS, AI or PDF format) and tell us what kind of
stamping you prefer (gold or silver)

04 

Un bon à tirer (ou à graver) vous est envoyé sous 8 jours
You will be sent a pre-press (or pre-engrave)
proof within 8 days

05 

Validez le bon à tirer
You approve the pre-press proof

 **06**

Recevez votre commande sous 5 à 6 semaines
You will receive your order within 5 to 6 weeks

L'offre grignotage personnalisable

Customizable nibbles range



GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® ÉQUINOXE® NIBBLES

3 ASSORTIMENTS DISPONIBLES :
AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR
AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT LAIT
AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY.

3 ASSORTMENTS AVAILABLE:
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE
ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK GRAND CRU CHOCOLATE
ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY.

Poids net / Net weight / 50g - Conditionnement / Packaging /
26 unités / 26 units - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 7,25cm
Largeur / Width 5,7cm - Profondeur / Depth 2,45cm



GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® TRIPACK TRIPLE PACK OF ÉQUINOXE® NIBBLES

AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY,
GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR & LAIT
POSSIBILITÉ DE CHOISIR UN DÉCOR PAR ÉTUI.

ALMONDS & HAZELNUTS BLOND DULCEY,
DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES
YOU CAN SELECT THE DECORATION YOU WANT FOR EACH PACK.

Poids net / Net weight / 150g - Conditionnement / Packaging /
8 unités / 8 units - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 17,5cm
Largeur / Width 2,45cm - Profondeur / Depth 7,25cm

Les Coffrets Équinoxe® personnalisables

Customizable Équinoxe® Gift Boxes



COFFRET NOIR ÉQUINOXE® 125G BLACK ÉQUINOXE® GIFT BOX - 125G

AMANDES ET NOISETTES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR & LAIT.
ALMONDS AND HAZELNUTS COATED
WITH DARK AND MILK CHOCOLATE.

Poids net / Net weight / 125g
Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 gift boxes
Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 11cm
Largeur / Width 11cm
Profondeur / Depth 3,5cm



COFFRET NOIR OU MARRON ÉQUINOXE® 250G BLACK OR BROWN ÉQUINOXE® GIFT BOX - 250G

3 ASSORTIMENTS DISPONIBLES :
AMANDES & NOISETTES GRANDS CRUS NOIR & LAIT
AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY & GRAND CRU
CHOCOLAT LAIT
AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT AUX NOISETTES FAÇON
GIANDUJA.

3 ASSORTIMENTS AVAILABLE :
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK & MILK
GRAND CRU CHOCOLATE
ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY
& GRAND CRU MILK CHOCOLATE
ALMONDS & HAZELNUTS IN GIANDUJA-STYLE
HAZELNUT CHOCOLATE

Poids net / Net weight / 250g - Conditionnement / Packaging
8 coffrets / 8 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 17cm - Largeur / Width 17cm
Profondeur / Depth 3,9cm



COFFRET NOIR ÉQUINOXE® 500G BLACK ÉQUINOXE® GIFT BOX - 500G

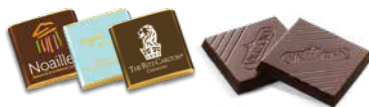
ORANGETTES ET AMANDES &
NOISETTES ENROBÉES DE BLOND
DULCEY, DE CHOCOLAT NOIR ET DE
CHOCOLAT AU LAIT.

CHOCOLATE-COATED CANDIED
ORANGE, ALMONDS AND HAZELNUTS
COATED IN DULCEY BLOND AND DARK
AND MILK CHOCOLATES.

Poids net / Net weight / 500g
Conditionnement / Packaging /
6 coffrets / 6 gift boxes
Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 21,5cm
Largeur / Width 18,5cm
Profondeur / Depth 3,9cm

Les Grands Crus personnalisables

Customizable Grand Cru



CARRÉS GRANDS CRUS GRAND CRU SQUARES

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS :
PERSONNALISABLES 1-2 COULEURS
PERSONNALISABLES 3-4 COULEURS

4 GRAND CRU CHOCOLATES AVAILABLE :
CUSTOMIZABLE, 1-2 COLORS
CUSTOMIZABLE, 3-4 COLORS
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
ALPACO 66 % - JIVARA 40 %

Poids net / Net weight / 5g - Conditionnement / Packaging /
1kg soit 200 carrés / 1kg or 200 squares
Dimensions boîte / box dimensions / Longueur / Length 22cm
Largeur / Width 22cm - Profondeur / Depth 5cm - Dimensions carré /
Square dimensions / Longueur / Length 3,4cm - Largeur / Width 3,4cm



TABLETTES GRANDS CRUS GRAND CRU BARS

PERSONNALISABLES 1-2 COULEURS
PERSONNALISABLES 3-4 COULEURS
CUSTOMIZABLE, 1-2 COLORS
CUSTOMIZABLE, 3-4 COLORS

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - JIVARA 40 %

Poids net / Net weight / 100g - Conditionnement / Packaging
20 tablettes / 20 bars - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 15,8cm - Largeur / Width 7,9cm
Profondeur / Depth 0,9cm



LES PLUMIERS TRAYS

**TOUT GUANAJA 70 % : 6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR GUANAJA.
PERSONNALISATION DU FOURREAU ET DES BAGUES**

**ALL GUANAJA 70 %: 6 SQUARES OF DARK GUANAJA GRAND CRU CHOCOLATE
THE SLEEVE AND WRAPPER ARE CUSTOMIZABLE**

**INITIATION GRANDS CRUS : 6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR
POUR UNE PREMIÈRE IMMERSION DANS LE MONDE DE LA DÉGUSTATION
PERSONNALISATION DU FOURREAU / PERSONNALISABLES 1-2 COULEURS / PERSONNALISABLES 3-4 COULEURS**

**GRAND CRU INITIATION TRAY: 6 SQUARES OF DARK GRAND CRU CHOCOLATE FOR AN EXCELLENT
INTRODUCTION TO THE WORLD OF CHOCOLATE TASTING**

**SLEEVE CUSTOMIZATION / CUSTOMIZABLE, 1-2 COLORS / CUSTOMIZABLE, 3-4 COLORS
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %**

Poids net / Net weight / 30g - Conditionnement / Packaging / 40 étuis / 40 packs
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 4,3cm - Largeur / Width 22,5cm - Profondeur / Depth 1,1cm



COFFRET DÉCOUVERTE DISCOVERY GIFT BOX

52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR & LAIT
PERSONNALISATION DU COFFRET
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
52 SQUARES OF 4 GRAND CRU CHOCOLATES DARK & MILK
GIFT BOX CUSTOMIZATION
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66%
TAÏNORI 64% - TANARIVA 33%

Poids net / Net weight / 260g - Conditionnement / Packaging /
8 coffrets / 8 gift boxes - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 17cm
Largeur / Width 17cm - Profondeur / Depth 3,9cm



COFFRET DÉGUSTATION TASTER GIFT BOX

32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR & LAIT
PERSONNALISATION DU COFFRET
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
32 SQUARES OF 8 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES
GIFT BOX CUSTOMIZATION
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)
ABINAO 85% - GUANAJA 70% - CARAÏBE 66%
ALPACO 66% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%
JIVARA 40% - TANARIVA 33%

Poids net / Net weight / 160g - Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 16cm - Largeur / Width 16,5cm
Profondeur / Depth 2,7cm



COFFRET COLLECTION GRAND CRU COLLECTION GIFT BOX

66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS NOIR & LAIT
PERSONNALISATION DU COFFRET
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
66 SQUARES OF 6 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES
GIFT BOX CUSTOMIZATION
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)
ABINAO 85% - GUANAJA 70% - ALPACO 66%
MANJARI 64% - BAHIBE 46% - TANARIVA 33%

Poids net / Net weight / 330g - Conditionnement / Packaging /
6 coffrets / 6 gift boxes - Dimensions / Dimensions /
Longueur / Length 15,3cm - Largeur / Width 27,5cm
Profondeur / Depth 4,2cm



BÂTONS GRANDS CRUS GRAND CRU STICKS

DISPONIBLES EN 3 GRANDS CRUS :
PERSONNALISABLES 1-2 COULEURS
PERSONNALISABLES 3-4 COULEURS
3 GRAND CRU CHOCOLATES AVAILABLE:
CUSTOMIZABLE, 1-2 COLORS
CUSTOMIZABLE, 3-4 COLORS
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% - JIVARA 40%

Poids net / Net weight / 20g
Conditionnement / Packaging / 1kg soit 50 bâtons / 1kg or 50 sticks
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 25,4cm -
Largeur / Width 19cm - Profondeur / Depth 3,6cm
Dimensions bâton / Stick dimensions / Longueur / Length 11,9cm
Largeur / Width 3,5cm - Profondeur / Depth 0,8cm

Le Coffret Sélection personnalisable

Customizable Selection
Gift Box



**UNE OFFRE COMPLÈTE ET GOURMANDE DANS UN COFFRET ÉLÉGANT POUR PLAIRE
AU PLUS GRAND NOMBRE ET COMBLER TOUTES LES ENVIES. IDÉAL POUR UN CADEAU !
DEUX POSSIBILITÉS DE PERSONNALISATION DU COFFRET
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT OU POSE D'UN STICKER)**

**A FULL, INDULGENT RANGE IN AN ELEGANT GIFT BOX TO SUIT EVERYONE'S TASTES,
WHATEVER THEY MAY BE. IDEAL FOR GIFTS!
GIFT BOXES CAN BE CUSTOMIZED IN TWO WAYS: GOLD OR SILVER HOT STAMPING
OR A STICKER.**

Poids net / Net weight / 400g
Conditionnement / Packaging / 7 coffrets / 7 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 24,5cm
Largeur / Width 24,5cm - Profondeur / Depth 4,3cm

Les Coffrets Chocolats Fins personnalisables

Customizable fine chocolates
Gift Boxes



COFFRET NOIR OU MARRON 16 CHOCOLATS FINS - LAIT & NOIR BLACK OR BROWN GIFT BOX

16 FINE CHOCOLATES - MILK & DARK FLAVORS

UNE SÉLECTION GOURMANDE AUX NOTES AROMATIQUES
SINGULIÈRES : CAPPUCCINO, CARAMEL BEURRE SALÉ,
GRAND CRU TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.

PERSONNALISATION DU COFFRET
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)

AN INDULGENT SELECTION WITH UNIQUE AROMATIC NOTES:
CAPPUCCINO, SALTED BUTTER CARAMEL,
TANARIVA GRAND CRU, GUANAJA GRAND CRU.
GIFT BOX CUSTOMIZATION.
GOLD OR SILVER HOT STAMPING.

Poids net / Net weight / 150g

Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes

Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 17cm

Largeur / Width 17cm - Profondeur / Depth 3,9cm



COFFRET NOIR OU MARRON 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES BLACK OR BROWN GIFT BOX

16 TRUFFLE-STYLE SPECIALTIES

UNE SÉLECTION DE TRUFFES RAFFINÉES AUX ARÔMES
INCONTOURNABLES : CITRON, DULCEY PRALINÉ,
TANARIVA CARAMEL, GRAND CRU GUANAJA.

PERSONNALISATION DU COFFRET
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)

A SELECTION OF SOPHISTICATED TRUFFLES WITH CLASSIC FLAVORS:
LEMON, DULCEY PRALINÉ, CARAMEL TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA
GIFT BOX CUSTOMIZATION.
GOLD OR SILVER HOT STAMPING.

Poids net / Net weight / 210g

Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes

Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 17cm

Largeur / Width 17cm - Profondeur / Depth 3,9cm





La nouvelle gamme de chocolats à pâtisser

The new Chocolates
for pastries range

**AVEC CETTE GAMME EXCLUSIVE DE
CHOCOLATS À PÂTISSER, VALRHONA OFFRE
LA POSSIBILITÉ AUX GOURMETS ET AUX
PASSIONNÉS EXIGEANTS DE SE LANCER
DANS DES RÉALISATIONS PÂTISSIÈRES
DIGNES DES PLUS GRANDS CHEFS.**

WITH THIS EXCLUSIVE RANGE OF PRODUCTS
ESPECIALLY FOR FINE, INDULGENT PASTRIES,
VALRHONA OFFERS THE POSSIBILITY TO
GOURMETS AND DEMANDING ENTHUSIASTS TO
EMBARK ON PASTRY CREATIONS WORTHY OF THE
WORLD'S BEST CHEFS.

Les sachets de fèves 250G

250g Bag of Fèves

Le goût exceptionnel des chocolats Valrhona dans vos pâtisseries « maison ».
The exceptional taste of Valrhona chocolates in your hand-made pastries.



NOUVEAUTÉ / NEW



GUANAJA 70%
NOTES ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES, AMERTUME
BALANCED, ROASTED, BITTERNESS
REF. 31215
EAN : 3395328348581



CARAÏBE 66%
NOTES CHOCOLATÉES, GRILLÉES, AMERTUME
CHOCOLATEY, ROASTED, BITTERNESS
REF. 31209
EAN : 3395328348376



MANJARI 64%
NOTES FRUITÉES, ACIDULÉES & TYPÉES FRUITS ROUGES
FRUITY, TANGY & RED BERRIES FLAVOR
REF. 31216
EAN : 3395328348611



JIVARA 40%
NOTES LACTÉES, MALTÉES & VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF. 31211
EAN : 3395328348437

NOUVEAUTÉ / NEW



ANDOA LAIT 39%
NOTES LACTÉES, TYPÉES LAIT FERMIER & POINTE D'ACIDITÉ
MILKY, FARM-FRESH MILK FLAVOR & A HINT OF ACIDITY
REF. 31229
EAN : 3395328348734



CARAMELIA 36%
NOTES GOURMANDES & CARAMEL SALÉ
INDULGENT & SALTED CARAMEL
REF. 31214
EAN : 3395328348529

NOUVEAUTÉ / NEW



AZELIA 35%
NOTES GOURMANDES & NOISETTE
INDULGENT & HAZELNUT
REF. 31213
EAN : 3395328348499



DULCEY 35%
NOTES BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF. 31210
EAN : 3395328348406



IVOIRE 35%
NOTES ÉQUILIBRÉES & LAIT CHAUD
BALANCED & WARM MILK
REF. 31212
EAN : 3395328348468

CHOCOLAT À PÂTISSER CHOCOLATE FOR PASTRIES

Faciles à doser et à fondre grâce à leur forme unique et spécifiquement conçue pour la pâtisserie, les fèves de chocolat Valrhona seront idéales pour toutes vos créations. Avec les formats 250g, varier les recettes et les plaisirs devient facile.

Easy to dose and melt thanks to their unique shape and specially designed for baking, Valrhona chocolate beans will be ideal for all your creations. With 250g formats, varying recipes and pleasures becomes easy.

NOUVEAUTÉ / NEW



INSPIRATION FRAISE
STRAWBERRY INSPIRATION

NOTES
FRAISE, CONFITURÉES
STRAWBERRY, CANDIED
REF. 31431
EAN : 3395328353073

NOUVEAUTÉ / NEW



INSPIRATION PASSION
PASSION FRUIT INSPIRATION

NOTES
PASSION, FRUITS FRAIS
PASSION FRUIT, FRESH FRUITS
REF. 31432
EAN : 3395328353103

INSPIRATION : NOS SPÉCIALITÉS AU BEURRE DE CACAO ET FRUIT
INSPIRATION: OUR SPECIALTIES WITH COCOA BUTTER AND FRUIT

En 2016, grâce à une véritable prouesse technique, Valrhona innove et permet aux chefs de travailler le fruit comme le chocolat. Avec la gamme Inspiration, tous les passionnés de la pâtisserie fruitée peuvent réaliser des créations naturellement gourmandes.

In 2016, thanks to a technical feat, Valrhona innovated and enabled chefs to work with fruit like chocolate. Without preservatives, adding artificial coloring or flavorings, Inspiration range now enables all lovers of fruity pastry to make naturally delicious creations.

FORMAT FÈVES :

Facile à doser et à fondre grâce à sa forme unique spécifiquement conçue pour la pâtisserie.

FÈVES FORMAT: Easy to dose and melt thanks to its unique shape specifically designed for baking.

UTILISATION :

Mise en avant de « chocolat à pâtisser et à déguster ».

USAGE: « Baking and snacking » symbole highlighted.

« Découvrez notre sélection de chocolats iconiques utilisés par les chefs, dans des formats pratiques pour pâtisser. »

Frédéric Bau, Directeur de Création de la Maison Valrhona »

« Explore our selection of chefs' favorite iconic chocolates in handy pastry-makers' formats. »

Frédéric Bau, Creative Director, Maison Valrhona



UN NOUVEAU PACKAGING PLUS LISIBLE, MODERNE ET COLORÉ

A NEW PACKAGING READABLE, MODERN AND COLORFUL

DISCOURS RSE : « 100% de nos cacaos sont tracés depuis les producteurs ».

CSR SPEECH : « 100% of our cocoa is traceable from the producers ».

NOUVEAU POSITIONNEMENT : « Le chocolat partenaire des Chefs ».

NEW POSITIONING : « The Chocolate of Chefs ».



Les sacs de fèves 1KG

1kg Bag of Fèves

Le goût exceptionnel des chocolats Valrhona dans vos pâtisseries « maison ».
The exceptional taste of Valrhona chocolates in your hand-made pastries.

NOUVEAUTÉ / NEW

NOUVEAUTÉ / NEW



GUANAJA 70%
ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES,
AMERTUME
BALANCED, ROASTED,
BITTERNESS
REF. 12386
EAN : 3395328093757



CARAÏBE 66%
CHOCOLATÉES, GRILLÉES,
AMERTUME
CHOCOLATEY, ROASTED,
BITTERNESS
REF. 12387
EAN : 3395321075163



ORIAIDO 60%
ÉQUILIBRÉES, VANILLÉES,
DOUCEUR
BALANCED, VANILLA, SWEET
REF. 29868
EAN : 3395328332047



EQUATORIALE 55%
RONDES, VANILLÉES
ROUNDED, VANILLA
REF. 29845
EAN : 3395328330876



JIVARA 40%
LACTÉES, MALTÉES &
VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF. 12388
EAN : 3395321075156

NOUVEAUTÉ / NEW



EQUATORIALE LAIT 35%
RONDES
ROUNDED
REF. 29864
EAN : 3395328331774



DULCEY 35%
BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF. 31834
EAN : 3395328365977



IVOIRE 35%
ÉQUILIBRÉES & LAIT CHAUD
BALANCED & WARM MILK
REF. 12389
EAN : 3395321075170



Oriado est réalisé exclusivement à partir des meilleures matières premières biologiques, issues du commerce équitable (certifié Fairtrade / Max Havelaar et issu de l'Agriculture Biologique). Il est l'expression visible de notre engagement pour la qualité et la traçabilité de notre filière cacao.

Oriado is exclusively created using the best organic and fair trade ingredients (with Fairtrade/Max Havelaar and Agriculture Biologique certifications). It embodies our commitment to quality and traceability in the cocoa industry.



**PACKAGINGS
REFERMABLES
PACKAGINGS
REFERMABLES**

**CELAYA CHOCOLAT CHAUD
CELAYA HOT CHOCOLATE**

**PUISSANCE CHOCOLATÉE ET TEXTURE
VELOUTÉE
RICH CHOCOLATE FLAVOR AND VELVETY
TEXTURE**

REF. 3209
EAN : 3395320032099

Poids net / Net weight / 1L
Conditionnement / Packaging / 6 briques / 6 cartons



**POUDRE DE CACAO
CACAO POWDER**

**UNE POUDRE NON SUCRÉE CACAO À LA
FINESSE EXCEPTIONNELLE ET AU GOÛT INTENSE
A COCOA SUGAR-FREE POWDER, WITH
EXCEPTIONAL FINESSE AND INTENSE FLAVOR**

REF. 9932
EAN : 3395328124710

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 8 boîtes / 8 boxes

FORMAT FÈVES :
**Facile à doser et à fondre grâce à
sa forme unique spécifiquement
conçue pour la pâtisserie.**
FÈVES FORMAT: Easy to dose and
melt thanks to its unique shape
specifically designed for baking.

**RECETTE : Recette et
informations produit à
l'intérieur de l'étiquette.**
RECIPE: Recipe and
product information inside
the tag.

**VALRHONA ACCOMPAGNE
LES VOCATIONS**
VALRHONA IS HELPING PEOPLE FIND
THEIR VOCATION

**En partenariat avec la Fondation Paul Bocuse, notre
programme « Graines de Pâtissier » permet à des
jeunes de plusieurs villes en France de tester le
métier de pâtissier et de s'insérer dans le monde
du travail. Ils peuvent ensuite se lancer dans un
CAP avec la complicité des clients professionnels
Valrhona, qui acceptent de jouer le jeu et de
devenir maîtres d'apprentissage.**

In partnership with the Fondation Paul Bocuse, our
Graines de Pâtissier scheme is giving young people
from cities across France the chance to try their hand
at being a pastry chef and take their first steps into
the world of work. They then have the opportunity
to complete a professional qualification with help
from Valrhona's professional customers, who have
kindly agreed to play their part and become masters
to these young apprentices.



NOUVEAU POSITIONNEMENT :
« Le chocolat partenaire des Chefs ».
NEW POSITIONING :
« The Chocolate of Chefs »

**DISCOURS RSE : « 100% de nos cacaos
sont tracés depuis les producteurs ».**
CSR SPEECH : « 100% of our cocoa
is traceable from the producers ».

**UTILISATION : Mise en avant
de « chocolat à pâtisser ».**
USAGE: « snacking »
symbole highlighted.





Les aides pâtisseries

Little extras

Pour réveiller votre créativité et apporter une touche de gourmandise à vos préparations pâtisseries.
Unleash your creativity and add a touch of luxury to your pastry creations.



CŒURS FONDANTS GUANAJA

GUANAJA MELTY CENTER

LA PUISSANCE DU GRAND
CRU GUANAJA EN CŒURS
FONDANTS POUR DES
MOELLEUX AU CHOCOLAT
RÉUSSIS À COUP SÛR
THE POWERFUL FLAVOR OF
GRAND CRU GUANAJA TO
ENSURE YOU GET THE GOOEY
FILLINGS IN CHOCOLATE
MOLTEN CAKES EXACTLY RIGHT
EVERY TIME

REF. 31836
EAN : 3395328366028

Poids net / Net weight / 180g -
Conditionnement / Packaging /
9 pots / 9 pots



CŒURS FONDANTS PRALINÉ

PRALINÉ MELTY CENTER

UN GOÛT PUISSANT DE
CHOCOLAT NOIR ADOUCIT
PAR DE LONGUES NOTES DE
NOISETTES TORRÉFIÉES
A POWERFUL DARK
CHOCOLATE FLAVOR
MELLOWED BY LONG NOTES
OF TOASTED HAZELNUT.

REF. 31837
EAN : 3395328366059

Poids net / Net weight / 180g -
Conditionnement / Packaging /
9 pots / 9 pots



PRALINÉ AMANDES NOISETTES FRUITÉ 50%

FRUITY 50% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

L'ÉQUILIBRE DE L'AMANDE ET
DE LA NOISETTE
THE BALANCED FLAVOR OF
ALMONDS AND HAZELNUTS

REF. 31835
EAN : 3395328365991

Poids net / Net weight / 300g -
Conditionnement / Packaging /
8 pots / 8 pots



PÉPITES CHOCOLAT NOIR

DARK CHOCOLATE
CHIPS
PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR
AU PROFIL AROMATIQUE
PUISSANT ET AGRÉMENTÉES
D'UNE NOTE DE VANILLE
DARK CHOCOLATE CHIPS WITH
INTENSE CHOCOLATE FLAVOR
PROFILE ENHANCED WITH
VANILLA NOTES

REF. 31841
EAN : 3395328366080

Poids net / Net weight / 250g -
Conditionnement / Packaging /
12 sacs / 12 bags



PÉPITES CHOCOLAT LAIT

MILK CHOCOLATE
CHIPS
PÉPITES DE CHOCOLAT AU
LAIT AU PROFIL AROMATIQUE
ÉQUILIBRÉ ET AGRÉMENTÉES
DE LÉGÈRES NOTES
CARAMÉLISÉES
MILK CHOCOLATE CHIPS WITH
BALANCED FLAVOR PROFILE
ENHANCED WITH SUBTLE
Caramelized NOTES

REF. 31842
EAN : 3395328366110

Poids net / Net weight / 250g -
Conditionnement / Packaging /
12 sacs / 12 bags



PERLES MIXTES CRAQUANTES

MIXED CRUNCHY
PEARLS
CÉRÉALES BISCUITÉES
ENROBÉES CHOCOLAT NOIR,
LAIT ET DULCEY
PUFFED CEREAL PIECES
COATED IN DARK CHOCOLATE,
MILK AND DULCEY

REF. 31843
EAN : 3395328366141

Poids net / Net weight / 250g -
Conditionnement / Packaging /
12 sacs / 12 bags





Tablettes & Bâtons

Bars & Sticks

**NOIR, LAIT, BLANC OU BLOND DULCEY,
PARCOUREZ LA PALETTE DE GOÛTS
ET DE COULEURS VALRHONA.**

FROM DARK TO MILK, WHITE OR BLOND DULCEY,
DISCOVER THE RANGE OF FLAVORS AND COLORS
VALRHONA HAS TO OFFER.

Les Tablettes Dégustation

Taster bars

Entrez dans un monde de finesse et de gourmandise avec notre large éventail de tablettes dégustation.
Step into a world of sophistication and luxury with our wide array of classic chocolate bars.



ABINAO 85%

NOTES
AMÈRES, BOISÉES, CACAO
BRUT
BITTERSWEET, WOODY, RAW
CACAO
REF. 12359
EAN : 3395320067572



ARAGUANI 72%

NOTES
Pur Venezuela
Pure Venezuela
CHOCOLATÉES, BOISÉES,
CORSÉES
CHOCOLATEY, WOODY,
FOOL-BODIED
REF. 12363
EAN : 3395328120989



ALPACO 66%

NOTES
Pur Equateur
Pure Ecuador
ÉPICES SUCRÉES,
FRUITS SECS, BOISÉES
SWEET SPICES, NUTS, WOODY
REF. 12358
EAN : 3395320066773



NOTES
CARAÏBE 66%
CHOCOLATÉES, GRILLÉES,
AMERTUME
BALANCED, ROASTED,
BITTERNESS
REF. 12357
EAN : 3395320066780



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT



NOTES
TAÏNORI 64%
Pur République Dominicaine
Pure Dominican Republic
ÉQUILIBRÉES, FRUITÉES,
FRUITS JAUNES
BALANCED, FRUITY, YELLOW
FRUITS
REF. 12353
EAN : 3395320066766



NOTES
MANJARI 64%
Pur Madagascar
Pure Madagascar
FRUITÉES, ACIDULÉES,
TYPÉES FRUITS ROUGES
FLAVOR
REF. 12354
EAN : 3395320066803



NOTES
GUANAJA 70%
ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES,
AMERTUME
BALANCED, ROASTED,
BITTERNESS
REF. 12360
EAN : 3395320066797



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT

GUANAJA CÉLÈBRE SES 35 ANS !

GUANAJA CELEBRATES ITS 35TH BIRTHDAY!

En 1986, Valrhona crée Guanaja, le chocolat le plus amer du monde avec 70% de cacao : un véritable défi. Une teneur en cacao aussi élevée implique de revoir complètement la manière de procéder. C'est le début de la sélection précise des cacaos.

In 1986, Valrhona created Guanaja. It was quite a feat as, with a cocoa content of 70%, it was the world's most bitter chocolate. To devise such an intensely cocoa-rich product, we had to completely reimagine our way of working. This provided the spark for our new initiative to select specific cacaos.

Les Tablettes Dégustation

Taster bars

Entrez dans un monde de finesse et de gourmandise avec notre large éventail de tablettes dégustation.
Step into a world of sophistication and luxury with our wide array of classic chocolate bars.



BAHIBE 46%
Pur République Dominicaine
Pure Dominican Republic
CACAO TÉES, CÉRÉALES & TYPÉES FRUITS MURS
COCOA-RICHE, CEREALS, RIPE FRUIT FLAVOR
REF. 12362
EAN : 3395328121023



JIVARA 40%
LACTÉES, MALTÉES & VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF. 12355
EAN : 3395320066742



TANARIVA 33%
Pur Madagascar
Pure Madagascar
GOURMANDES & CAMEL MOU
INDULGENT & CARAMEL-COATED BISCUITS
REF. 12361
EAN : 3395320066759



DULCEY 32%
BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF. 12356
EAN : 3395328120897



OPALYS 33%
VANILLÉES, LAIT FRAIS
VANILLA, FRESH MILK
REF. 12364
EAN : 3395328120996



ANDOA NOIR 70%
Pur Pérou
Pure Peru
FRUITÉES, BOISÉES, AMERTUME
FRUITY, WOODY, BITTERNESS
REF. 12345
EAN : 3395328120903



ANDOA LAIT 39%
Pur Pérou
Pure Peru
LACTÉES, TYPÉES LAIT FERMIER & POINTE D'ACIDITÉ
MILKY, FARM-FRESH MILK FLAVOR & A HINT OF ACIDITY
REF. 12346
EAN : 3395328120972



ANDOA BIO

Andoa Noir et Lait sont deux références doublement certifiées et élaborées dans le respect des Hommes et de la nature. Le développement durable et les démarches équitables ont toujours fait partie intégrante de nos préoccupations. C'est pourquoi nous vous proposons ces deux chocolats issus de l'Agriculture Biologique et certifiés Fairtrade/Max Havelaar.

Andoa Dark and Andoa Milk are two products with double certification, produced with respect for mankind and nature. Sustainable development and fair trade have always been a key concern of ours. That's why these chocolates have secured "Agriculture Biologique" organic and Fairtrade/Max Havelaar certification.



Les Tablettes Gourmandes

Indulgent bars

L'alliance d'un chocolat Valrhona et d'un ingrédient soigneusement sélectionné.
A Valrhona chocolate beautifully combined with a carefully selected ingredient.



GUANAJA 70%
ÉCLATS DE CACAO
COCOA NIBS
REF. 12365
EAN : 3395328120910



CARAÏBE 66%
ÉCLATS DE NOISETTE
HAZELNUT SILVERS
REF. 12367
EAN : 3395328120934



MANJARI 64%
PÉPITES À L'ORANGE
CANDIED ORANGE
REF. 12368
EAN : 3395328120941



JIVARA 40%
ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN
PECAN SILVERS
REF. 12369
EAN : 3395328120958



CARAMÉLIA 36%
PERLES CRAQUANTES
CRUNCHY PEARLS
REF. 12366
EAN : 3395328120927



IVOIRE 35%
PÉPITES DE FRAMBOISES
RASPBERRY FLAKES
REF. 12370
EAN : 3395328120965



CARAMÉLIA PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA CRUNCHY PEARLS

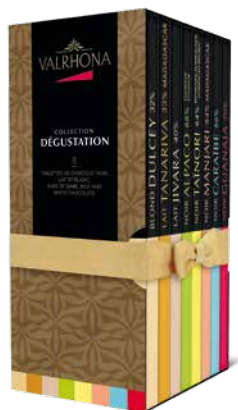
Une tablette riche en gourmandise avec l'association de perles craquantes aux céréales croustillantes et du chocolat Caramélia au lait de Valrhona très gourmand, au bon goût de caramel et aux accents subtilement salés et biscuités.

An indulgent bar rich in delicacy with the combination of cereals crispy pearls and very gourmet Valrhona Caramélia milk chocolate, with a good taste of caramel and subtly salty and biscuity accents.

Les Coffrets de Tablettes

Bar Gift Boxes

Entrez dans un monde de finesse et de gourmandise avec notre large éventail de tablettes dégustation.
Step into a world of sophistication and luxury with our wide array of classic chocolate bars.



LE COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION

TASTER COLLECTION GIFT BOX

8 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR, LAIT ET BLANC
8 DARK, MILK & WHITE CHOCOLATE BARS
GUANAJA 70 % - ALPACO 66 % - CARAÏBE 66 %
TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 % - JIVARA 40 %
TANARIVA 33 % - DULCEY 32 %

REF. 12019
EAN : 3395328119570

Poids net / Net weight / 560g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



LE COFFRET COLLECTION GOURMANDE

INDULGENT COLLECTION GIFT BOX

6 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR, LAIT
ET BLANC AVEC INGRÉDIENTS
6 DARK, MILK & WHITE CHOCOLATE BARS
WITH VARIOUS INGREDIENTS
GUANAJA 70 % - ÉCLATS DE CACAO - COCOA NIBS
CARAÏBE 66 % - ÉCLATS DE NOISETTES - HAZELNUT SLIVERS
MANJARI 64 % - PÉPITES À L'ORANGE - CANDIED ORANGE
JIVARA 40 % - ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN - PECAN SLIVERS
CAMELIA 36 % - PERLES CRAQUANTES - PERLES CRAQUANTES
IVOIRE 35 % - FRAMBOISE - RASPBERRY FLAKE

REF. 12169
EAN : 3395328124727

Poids net / Net weight / 510g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



LE COFFRET LE GOÛT DU VOYAGE

TASTE OF TRAVEL GIFT BOX

4 TABLETTES GRANDS CRUS NOIR ET LAIT
4 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATE BARS
BAHIBE 46 % - TANARIVA 33 %
TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %

REF. 12352
EAN : 3395328084458

Poids net / Net weight / 280g
Conditionnement / Packaging / 14 coffrets / 14 gift boxes



Les Bâtons Grands Crus

Grand Cru Sticks

Un format idéal pour les petites envies de chocolat.
Ideal for little moments of chocolate luxury.



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT

GUANAJA 70%

REF. 12338
EAN : 3395320066919



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT

CARAÏBE 66%

REF. 12339
EAN : 3395320066902



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT

JIVARA 40%

REF. 12340
EAN : 3395320066896



TANARIVA 33%

REF. 12337
EAN : 3395320066889

Poids net / Net weight / 20g - Conditionnement / Packaging / 50 bâtons / 50 sticks

LA DECOUVERTE DE 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET 2 GRANDS
CRUS DE CHOCOLAT AU LAIT DANS UN COFFRET PETIT FORMAT
DISCOVER 2 DARK GRAND CRU CHOCOLATES AND 2 MILK GRAND CRU CHOCOLATES
IN A REDUCED FORMAT



LE COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX

8 BÂTONS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
8 DARK & MILK CHOCOLATE STICKS
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66%
JIVARA 40% - TANARIVA 33%

REF. 12336
EAN : 3395320066872

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets / 15 gift boxes





Carrés

Squares

**POUR SOI OU À PARTAGER, DÉCOUVREZ
OU REDÉCOUVREZ NOS CARRÉS
DE CHOCOLATS GRANDS CRUS.**

WHETHER YOU SHARE THEM OR KEEP THEM
ALL TO YOURSELF, NOW IS THE TIME
TO DISCOVER (OR REDISCOVER)
OUR GRAND CRU CHOCOLATE SQUARES.

Les Coffrets 18 Carrés Grands Crus

18-Squares Grand Cru Gift Boxes

Pour emporter des Grands Crus partout avec soi.
Now you can take your Grand Cru chocolates wherever you go.



18 CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR OU LAIT 18 SQUARES OF DARK OR MILK CHOCOLATE

Poids net / Net weight / 90g
Conditionnement / Packaging /
16 coffrets / 16 gift boxes



ABINAO 85%

REF 18887
EAN : 3395328224083



GUANAJA 70%

REF 18886
EAN : 3395328224076



JIVARA 40%

REF 18888
EAN : 3395328224090



REGROUPEMENT DE 3 COFFRETS 18 CARRÉS : ABINAO, GUANAJA, JIVARA

A COMBINATION OF 3 GIFT
BOXES OF 18 SQUARES
EACH: ABINAO, GUANAJA,
JIVARA

REF 18889
EAN : 3395328224106

Poids net / Net weight / 3x90g
Conditionnement / Packaging /
5 coffrets de regrouperment
5 combination gift boxes



COFFRETS 18 CARRÉS ECOCONÇUS ECO-DESIGNED 18-SQUARE GIFT BOXES

Matériau carton - Emballage
entièrement recyclable*

Cardboard - Totally
recyclable packaging*

*Hors film plastique du coffret
de regrouperment
*Excluding plastic film on
Combination Gift Boxes

Le Plumier Initiation Grands Crus

Grand Cru Initiation Tray

Pour découvrir les grands crus de chocolat noir iconiques de Valrhona.
Explore Valrhona's iconic dark grand cru chocolates.

PRODUIT
PERSONNALISABLE
CUSTOMIZABLE
PRODUCT



6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR 6 SQUARES OF DARK GRAND CRU CHOCOLATES

ABINAO 85% - GUANAJA 70%
ALPACO 66% - CARAÏBE 66%
MANJARI 64% - TAÏNORI 64%

REF. 9764
EAN : 3395320066810

Poids net / Net weight / 30g
Conditionnement / Packaging / 40 étuis / 40 packs



CARRÉS
SQUARES

INITIEZ-VOUS À L'ART DE LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT LEARN THE ART OF CHOCOLATE-TASTING



**Goûtez avec les yeux,
observez sa robe.**
Taste with your eyes,
observe the color
and texture.



**Écoutez
son croquant.**
Break off a piece
and listen for the
characteristic "snap".



**Expirez pour ressentir
chaque arôme.**
Breathe out to smell
the different aromas.



**Laissez fondre et
appréciez ses saveurs.**
Let it melt in your mouth
and enjoy the flavors.

Les Coffrets Dégustation Grands Crus

Grand Cru Taster Gift Boxes

Des coffrets de carrés de Grands Crus pour toutes les envies.
Gift Boxes stocked with GRAND CRU squares to delight every taste.



DÉCOUVERTE DISCOVERY

52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
52 SQUARES OF 4 DARK & MILK
GRAND CRU CHOCOLATES
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
TAÏNORI 64 % - TANARIVA 33 %

REF. 12380
EAN : 3395320066865

ORIGINE ORIGIN

52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR
52 SQUARES OF 3 DARK
GRAND CRU CHOCOLATES
ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 %
MANJARI 64 %

REF. 12381
EAN : 3395328116913



INTENSE INTENSE

52 CARRÉS DE 2 GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR INTENSE
52 SQUARES OF 2 INTENSELY DARK
GRAND CRU CHOCOLATES
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 %

REF. 12382
EAN : 3395328116920



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT

COFFRET 32 CARRÉS 32-SQUARE GIFT BOX

UN FORMAT IDÉAL POUR DÉCOUVRIR LA PALETTE DES GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT DE VALRHONA

32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT

THE IDEAL FORMAT FOR EXPLORING VALRHONA'S PALETTE
OF DARK AND MILK GRAND CRU CHOCOLATES

32 SQUARES OF 8 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES

ABINAO 85% - GUANAJA 70% - CARAÏBE 66%

ALPACO 66% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%

JIVARA 40% - TANARIVA 33%

REF. 12384

EAN : 3395328121009

Poids net / Net weight / 160g

Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes

CARRÉS
SQUARES



PRODUIT
PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT

COFFRET COLLECTION GRANDS CRUS GRAND CRU COLLECTION GIFT BOX

UN COFFRET PARFAIT POUR FAIRE PLAISIR ET INITIER
À LA DÉCOUVERTE DES CHOCOLATS VALRHONA

66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS NOIR ET LAIT

A PERFECT GIFT BOX FOR TREATING FRIENDS AND INTRODUCING
THEM TO THE FLAVORS OF VALRHONA'S FINEST CHOCOLATES

66 SQUARES OF 6 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES

ABINAO 85% - GUANAJA 70% - ALPACO 66%

MANJARI 64% - BAHIBE 46% - TANARIVA 33%

REF. 14551

EAN : 3395320066858

Poids net / Net weight / 330g

Conditionnement / Packaging / 6 coffrets / 6 gift boxes





Chocolats fins

Fine Chocolates



**SAVOUREZ PRÈS DE 100 ANS
DE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE
DE LA GOURMANDISE.**

SAVOR NEARLY A CENTURY'S WORTH
OF INDULGENT EXPERTISE.

Les Coffrets de Chocolats Fins

Fine Chocolate Gift Boxes

Des recettes raffinées pour tous les amateurs de chocolat.
Sophisticated recipes for all chocolate lovers.



COFFRET 16 CHOCOLATS FINS NOIR GIFT BOX OF 16 FINE DARK CHOCOLATES

UNE SÉLECTION DE DÉLICIEUSES GANACHES GOURMANDES ENROBÉES D'UN FIN CHOCOLAT NOIR : GANACHE THÉ EARL GREY, CARAMEL SALÉ, GRAND CRU CARAÏBE, GRAND CRU MANJARI.
A SELECTION OF DELICIOUS INDULGENT GANACHES COATED WITH FINE DARK CHOCOLATE: EARL GREY TEA GANACHE, SALTED CARAMEL, GRAND CRU CARAÏBE, GRAND CRU MANJARI.

REF. 20005
EAN : 3395328234662

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



COFFRET 16 CHOCOLATS FINS LAIT & NOIR GIFT BOX OF 16 FINE DARK & MILK CHOCOLATES

UNE SÉLECTION GOURMANDE AUX NOTES AROMATIQUES SINGULIÈRES : CAPPUCCINO, CARAMEL SALÉ, GRAND CRU TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.
AN INDULGENT SELECTION WITH UNIQUE AROMATIC NOTES: CAPPUCCINO, SALTED CARAMEL, GRAND CRU TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.

REF. 11260
EAN : 3395328084533

Poids net / Net weight / 150g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



COFFRET 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES GIFT BOX OF 16 TRUFFLE-STYLE SPECIALTIES

UNE SÉLECTION DE CONFISERIES FAÇON TRUFFES AUX ARÔMES INCONTOURNABLES : CITRON, DULCEY PRALINÉ, TANARIVA CARAMEL, GRAND CRU GUANAJA.
A SELECTION OF SOPHISTICATED TRUFFLES CONFECTIONERY WITH CLASSIC FLAVORS: LEMON, DULCEY PRALINÉ, CARAMEL TANARIVA, GRAND CRU GUANAJA.

REF. 19835
EAN : 3395328231715

Poids net / Net weight / 210g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



COFFRET PETITS DÉLICES
16 CHOCOLATS FINS
PETITS DÉLICES GIFT BOX
16 FINE CHOCOLATES

**MILLEFEUILLE, TARTE TATIN,
 FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME CARAMEL
 MILLEFEUILLE, TARTE TATIN,
 FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME CARAMEL**

REF. 15388
 EAN : 3395328212318

Poids net / Net weight / 145g
 Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



COFFRET PETITS DÉLICES
 PETITS DÉLICES GIFT BOX

**Une sélection gourmande de chocolats fins inspirés
 des grands classiques de la pâtisserie française.**

An indulgent selection of fine chocolates, inspired
 by classic French pastries.



D'UNE MAIN DE MAÎTRE
 A MAESTRO'S TOUCH

Les chocolats fins Valrhona, c'est un travail artisanal associant savoir-faire traditionnel et innovant : chaque bonbon et son décor sont confectionnés en majorité à la main, pour en faire une pièce unique. La création et la production, 100 % françaises, sont réalisées dans nos ateliers situés à Tain l'Hermitage, au cœur de la Vallée du Rhône, où 70 opérateurs et décorateurs travaillent avec passion et fierté.

Valrhona's fine chocolates are the result of craftsmanship that melds traditional and innovative expertise: Each bonbon and its decoration are made mostly by hand, which means that each one is unique. Our 100% French design and production processes take place in our workshops in Tain l'Hermitage, deep in the heart of the Rhone Valley, where 70 operators and decorators all work with pride and passion.

Les Ballotins de Chocolats Fins

Fine Chocolate Ballotins

De délicieux bonbons de chocolat, dans des ballotins délicats, parfaits pour offrir.
These delicious chocolate bonbons make the perfect gift in their delicate ballotins.



BALLOTIN 230G ASSORTI
230G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 25 CHOCOLATS FINS DE 8 VARIÉTÉS.
CONTAINS 25 FINE CHOCOLATES OF 8 DIFFERENT TYPES.
REF. 18831
EAN : 3395328222768

BALLOTIN 230G CELLOPHANÉ
230G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN
REF. 20087
EAN : 3395328236215

Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins / 12 ballotins



BALLOTIN 345G ASSORTI
345G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 37 CHOCOLATS FINS DE 13 VARIÉTÉS.
CONTAINS 37 FINE CHOCOLATES OF 13 DIFFERENT TYPES.
REF. 18832
EAN : 3395328222775

BALLOTIN 345G CELLOPHANÉ
345G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN
REF. 20088
EAN : 3395328236246

Poids net / Net weight / 345g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins / 12 ballotins



BALLOTIN 465G ASSORTI
465G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 50 CHOCOLATS FINS DE 14 VARIÉTÉS.
CONTAINS 50 FINE CHOCOLATES OF 14 DIFFERENT TYPES.
REF. 18833
EAN : 3395328222782

Poids net / Net weight / 465g
Conditionnement / Packaging / 8 ballotins / 8 ballotins



BALLOTIN 700G ASSORTI
700G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 74 CHOCOLATS FINS DE 15 VARIÉTÉS.
CONTAINS 74 FINE CHOCOLATES OF 15 DIFFERENT TYPES.
REF. 18834
EAN : 3395328222799

Poids net / Net weight / 700g
Conditionnement / Packaging / 4 ballotins / 4 ballotins



DES BALLOTINS ECOCONÇUS POUR UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL RÉDUIT

ECO-DESIGNED
BALLOTINS ARE
CUTTING DOWN OUR
ENVIRONMENTAL
FOOTPRINT



**Une réduction de 5,5 tonnes
de carton par an**
5.5 Fewer tons of cardboard
each year



Un emballage recyclable*
Recyclable packaging*

*Hors ruban *Excluding ribbon



BALLOTIN ORANGETTES 130G 130G BALLOTIN OF ORANGETTES

LAMELLES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR.

SLIVERS OF CANDIED ORANGE PEEL COATED
WITH DARK CHOCOLATE.

REF. 18835
EAN : 3395328222805

BALLOTIN ORANGETTE CELLOPHANÉ CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ORANGETTES

REF. 20086
EAN : 3395328236109

Poids net / Net weight / 130g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins / 12 ballotins



**Soigneusement choisis,
les assortiments de nos
ballotins contiennent
des pralinés et ganaches
enrobés de chocolat noir,
lait et blanc.**

The carefully selected
assortments that go into our
Ballotins include dark, milk
and white chocolate-coated
pralinés and ganaches.





Équinoxe®

Équinoxe®

**L'ASSOCIATION DE CHOCOLATS VALRHONA
ET D'INGRÉDIENTS GOURMANDS
SÉLECTIONNÉS AVEC LA PLUS GRANDE
ATTENTION POUR DES TEXTURES
CROQUANTES.**

VALRHONA CHOCOLATES
COMBINED WITH CAREFULLY SELECTED
INDULGENT INGREDIENTS FOR CRUNCHY,
CRISPY TEXTURES.

Les Formats Grignotage

Nibbles

Un format pratique, refermable, à emporter partout.
A handy, resealable format that travels everywhere with you.



**AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT NOIR**
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK
GRAND CRU CHOCOLATE

REF. 11254
EAN : 3395328145807



**AMANDES & NOISETTES
GRAND CRU
CHOCOLAT LAIT**
ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK
GRAND CRU CHOCOLATE

REF. 11255
EAN : 3395328145814



**Des amandes et noisettes
entières enrobées de
chocolat noir, lait et Dulcey.**

Whole almonds and hazelnuts coated with dark, milk and Dulcey chocolate.

Poids net / Net weight / 50g - Conditionnement / Packaging / 26 boîtes / 26 boxes



**AMANDES & NOISETTES
BLOND DULCEY**
ALMONDS & HAZELNUTS
IN BLOND DULCEY

REF. 11257
EAN : 3395328145784



**PERLES DE GRUÉ PUR
GHANA GRAND CRU
CHOCOLAT NOIR**
PURE GHANA COCOA
NIB PEARLS IN DARK
GRAND CRU CHOCOLATE

REF. 11256
EAN : 3395328145791



**MINI ORANGETTES
GRAND CRU
CHOCOLAT NOIR**
MINI ORANGETTE CANDIED
ORANGE PEEL IN DARK
GRAND CRU CHOCOLATE

REF. 11258
EAN : 3395328145777

Poids net / Net weight / 50g
Conditionnement / Packaging / 26 boîtes / 26 boxes

Poids net / Net weight / 60g - Conditionnement / Packaging / 26 boîtes / 26 boxes

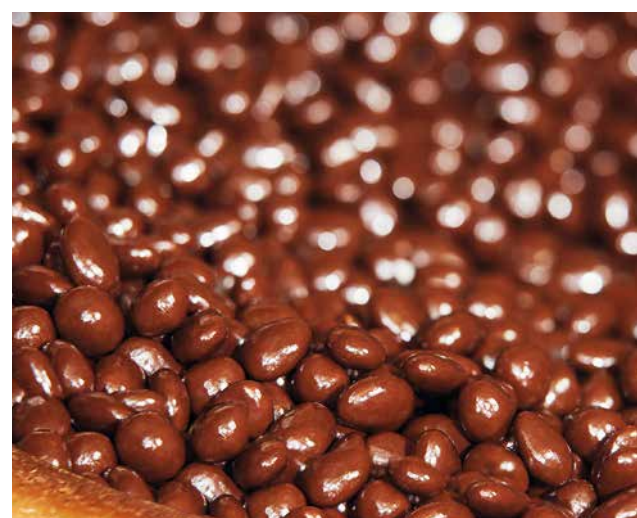

 PRODUIT
 PERSONNALISABLE
 COSTUMIZABLE
 PRODUCT



TRIPACK ÉQUINOXE®
ÉQUINOXE® TRIPLE PACK

AMANDES & NOISETTES
BLOND DULCEY, CHOCOLAT NOIR & LAIT
ALMONDS & HAZELNUTS
BLOND DULCEY, DARK & MILK CHOCOLATES
 REF. 11336
 EAN : 3395328147368

Poids net / Net weight / 150g
 Conditionnement / Packaging / 8 tripacks / 8 triple packs



60 ANNÉES DE GOURMANDISE
 60 YEARS OF INDULGENCE

Après une torréfaction délicate, chaque fruit sec est soigneusement enrobé de chocolat dans d'authentiques brasseurs en cuivre sur notre site de production de Tain l'Hermitage. Depuis 60 ans, la conservation de ce savoir-faire artisanal permet d'obtenir l'alliance parfaite entre croquant et gourmandise.

After being delicately roasted, each nut is carefully chocolate-coated in authentic copper mixers in our Tain l'Hermitage production site. By preserving this expert craftsmanship for 60 years, we have been able to forge a perfect alliance between crisp textures and indulgent flavors.

ÉQUINOXE®
 ÉQUINOXE®

Les Coffrets à partager

Shareable Gift Boxes



**AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT NOIR
ALMONDS & HAZELNUTS
IN DARK CHOCOLATE**

REF. 11144
EAN : 3395328144152



**AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT NOIR &
GRAND CRU CHOCOLAT LAIT
ALMONDS & HAZELNUTS
IN DARK CHOCOLATE & GRAND CRU MILK CHOCOLATE**

REF. 11142
EAN : 3395328144145



**AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT AUX NOISETTES
FAÇON GIANDUJA
ALMONDS & HAZELNUTS
IN GIANDUJA-STYLE
HAZELNUT CHOCOLATE**

REF. 11148
EAN : 3395328144190



**AMANDES & NOISETTES
BLOND DULCEY &
GRAND CRU CHOCOLAT LAIT
ALMONDS & HAZELNUTS
IN BLOND DULCEY &
MILK GRAND CRU CHOCOLAT**

REF. 11145
EAN : 3395328144169



PRODUIT PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT



AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT NOIR & GRAND CRU CHOCOLAT LAIT ALMONDS & HAZELNUT IN DARK CHOCOLATE & GRAND CRU MILK CHOCOLATE

REF. 11146
EAN : 3395328144176

Poids net / Net weight / 125g
Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 gift boxes



PRODUIT PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT



COFFRET COLLECTION COLLECTION GIFT BOX

UN ASSORTIMENT GOURMAND QUI RÉUNIT DES ORANGETTES
ET DES AMANDES & NOISETTES ENROBÉES DE BLOND DULCEY,
DE CHOCOLAT NOIR ET DE CHOCOLAT AU LAIT.

AN INDULGENT ASSORTMENT OF CHOCOLATE-COATED
CANDIED ORANGE, AS WELL AS ALMONDS
AND HAZELNUTS COATED IN DULCEY BLOND
AND DARK AND MILK CHOCOLATES.

REF. 11147
EAN : 3395328144183

Poids net / Net weight / 500g
Conditionnement / Packaging / 6 coffrets / 6 gift boxes



LE COFFRET SÉLECTION SELECTION GIFT BOX

Valrhona réunit dans ce coffret prestigieux, idéal pour offrir, une sélection de bonbons de chocolats, de carrés et d'Équinoxes®.

In a luxurious gift box that you'll be proud to present, Valrhona has brought together a selection of chocolate bonbons, squares and Équinoxes®.



COFFRET SÉLECTION SELECTION GIFT BOX

REF. 12960
EAN : 3395328190265

Poids net / Net weight / 400g
Conditionnement / Packaging /
7 coffrets / 7 gift boxes



PRODUIT PERSONNALISABLE
COSTUMIZABLE
PRODUCT





Éditions spéciales

Special editions

La collection de Noël 2020

The Christmas 2020 collection

Une collection festive de chocolats fins en édition limitée.
A limited edition collection of festive chocolates.

PARTEZ SUR LA ROUTE ENNEIGÉE DES FÊTES DE NOËL

Il était une fois un Noël sous la neige. Depuis la fenêtre du chalet en bois, une famille se balade à traineau et des enfants se lancent dans une bataille de boules de neige. En fin de journée, on se réunit autour du feu qui crépite pour partager un moment de douceur et de réconfort. Parce que les fêtes c'est aussi et surtout la magie des moments à partager.

C'est ce magnifique paysage hivernal qui a inspiré notre nouvelle collection, véritable histoire d'un moment enneigé révélant des chocolats fins aux arômes subtils. Une invitation à partager des instants gourmands et de plaisir !

SET OFF ON THE SNOWY CHRISTMAS ROAD

Once upon a time there was a Christmas under the snow. From the window of the wooden chalet, a family is sledding and children are engaged in a snowball fight. At the end of the day, we meet around the crackling fire to share a moment of sweetness and comfort. Because parties are also and above all the magic of moments to share.

It is this magnificent winter landscape that inspired our new collection, a true story of a snowy moment revealing fine chocolates with subtle aromas. An invitation to share gourmet moments and pleasure!



L'astuce merchandising : nos coffrets se suivent et racontent l'histoire d'un Noël sur les routes enneigées de l'hiver. Grâce à cette idée ludique, le linéaire boutique s'habillera et s'adaptera facilement aux couleurs des fêtes.

Merchandising tip: our gift boxes tell the story of a Christmas on snowy roads. Using this fun concept, it will be easier to decorate and adapt the shelf display in festive colors.



COFFRET 16 CHOCOLATS FINS GIFT BOX OF 16 FINE CHOCOLATES

UNE NOUVELLE SÉLECTION GOURMANDE DE CHOCOLATS FINS AUX NOTES AROMATIQUES UNIQUES : CARRÉ PRALINÉ, GRANITÉ PASSION, GRAND CRU MACAË ET THÉ EARL GREY.

A NEW, INDULGENT SELECTION OF LUXURY CHOCOLATES WITH UNIQUE AROMATIC NOTES: ALMOND PRALINÉ, PASSION FRUIT GANACHE, GRAND CRU MACAË, EARL GREY TEA.

REF. 31251
EAN : 3395328348833

Poids net / Net weight / 155g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 boxes



COFFRET 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES

GIFT BOX OF 16 TRUFFLE-STYLE SPECIALTIES

VALRHONA VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE TRUFFES RAFFINÉES ET ORIGINALES : CITRON, DULCEY PRALINÉ, TANARIVA CARAMEL ET GRAND CRU GUANAJA.

VALRHONA IS PROUD TO OFFER YOU A SOPHISTICATED AND ORIGINAL SELECTION: LEMON, DULCEY PRALINÉ, CARAMEL TANARIVA, AND GRAND CRU GUANAJA.

REF. 13514
EAN : 3395328193648

Poids net / Net weight / 210g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 boxes



Coup de coeur
des Enfants
Children's
favorite

ÉTUI DOUCEURS DE NOËL CHRISTMAS TREATS PACK

LES SUJETS DE NOËL SE DÉCLINENT EN CHOCOLAT NOIR, LAIT OU BLOND DULCEY DANS CE NOUVEL ASSORTIMENT GOURMAND ET LUDIQUE, QUI RAVIRA LES PETITS COMME LES PLUS GRANDS.

THE CHRISTMAS TREATS ARE MADE OF DARK, MILK CHOCOLATES AND BLOND DULCEY; THIS NEW GOURMET AND FUN ASSORTMENT WILL DELIGHT BOTH CHILDREN AND ADULTS.

REF. 26863
EAN : 3395328259580

Poids net / Net weight / 140g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 boxes



BALLOTIN 230G ASSORTI 230G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES POUR NOËL, VALRHONA VOUS PROPOSE UN DÉLICIEUX BALLOTIN DE CHOCOLATS FINS PARÉ D'UN PAPIER CADEAU FESTIF ET RAFFINÉ.

THIS CHRISTMAS, VALRHONA'S BALLOTIN OF DELICIOUS FINE CHOCOLATES ARE DECKED OUT WITH FESTIVE AND SOPHISTICATED GIFT PAPER.

REF. 19718
EAN : 3395328229811

Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 boxes



LES SCINTILLANTES SCINTILLANTES

PRODUIT SAISONNIER
SEASONAL

JIVARA 40% - CARAÏBE 66%
CASSIS IVOIRE - DOUCE AMANDE LAIT
PRALIFEUILLETÉ NOIR - PRALINÉ LAIT

REF. 11504
EAN : 3395328147368

Conditionnement / Packaging
boîte 5kg (environ 450 papillottes) / 5kg box (450 French Papillote Style approximately)
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 40,5cm
Largeur / Width 19,5cm - Profondeur / Depth 26cm

Les Coffrets Destination

Destination Gift Boxes

COFFRET
Londres
GIFT BOX
London



COFFRET LONDRES
LONDON GIFT BOX

REF. 20114

EAN : 3395328236536

Poids net / Net weight / 165g

Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



COFFRET SINGAPOUR
SINGAPORE GIFT BOX

REF 18944
EAN : 3395328224786



COFFRET HONG-KONG
HONG-KONG GIFT BOX

REF 19167
EAN : 339532827190



COFFRET JAPON
JAPAN GIFT BOX

REF 18778
EAN : 3395328219317



COFFRET PARIS
PARIS GIFT BOX

REF 15387
EAN : 3395328212332



COFFRETS LONDRES - SINGAPOUR
HONG KONG - JAPON - PARIS
LONDON - SINGAPORE - HONG KONG
JAPAN - PARIS GIFT BOXES

16 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC
CARRÉ PRALINÉ, GRAND CRU JIVARA,
GRAND CRU CARAÏBE, CAMEL SALÉ
16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES
PRALINÉ SQUARE, GRAND CRU JIVARA,
GRAND CRU CARAÏBE, AND SALTED CARAMEL

Poids net / Net weight / 165g - Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



COFFRET PARIS
PARIS COFFRET

DÉGUSTATION «ORIGINE»
52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR
"ORIGIN" TASTER
52 SQUARES OF 3 DARK
GRAND CRU CHOCOLATES
ALPACO 66% - TAÏNORI 64% -
MANJARI 64%

REF 15386
EAN : 3395328212325

Poids net / Net weight / 260g
Conditionnement / Packaging /
8 coffrets / 8 gift boxes





Accueil & Évènements

Reception & Events

**DES COLLECTIONS ORIGINALES
& RAFFINÉES POUR DES MOMENTS
DE GOURMANDISE UNIQUES.**

ORIGINAL, SOPHISTICATED COLLECTIONS
FOR UNIQUELY INDULGENT MOMENTS.

Les Carrés et les Lingots

Squares and Lingots

Offrez une attention, un geste qui fera la différence.
When it comes to hosting guests, special little gestures make all the difference.



PRODUIT
PERSONNALISABLE*
COSTUMIZABLE
PRODUCT*



CARRÉS GRANDS CRUS SQUARES GRAND CRU CHOCOLATE

DISPONIBLES EN 4 GRANDS CRUS :
4 GRAND CRU CHOCOLATES AVAILABLE:

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - JIVARA 40 %

REF. 0510 - EAN : 3395321005108

REF. 0511 - EAN : 3395321005115

REF. 1895 - EAN : 3395321018955

REF. 1896 - EAN : 3395321018962

Conditionnement / Packaging /
1kg (environ 200 carrés) /
1kg box (200 squares approx.)
Dimensions boîte / Box dimensions /
Longueur / Length 22cm
Largeur / Width 22cm
Profondeur / Depth 5cm



LINGOTS GIANDUJA

GIANDUJA LINGOTS
GIANDUJA LAIT MÉLANGÉ
À DE LA CRÊPE DENTELLE,
ENRÔBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT
MILK GIANDUJA COMBINED
WITH CRÊPE DENTELLE PIECES
AND A MILK CHOCOLATE COATING

REF. 3782

EAN : 3395321037826

Conditionnement / Packaging
boîte 2kg (environ 200 lingots) / 2kg box (200 lingots approx.)
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 32cm
Largeur / Width 22,5cm - Profondeur / Depth 7,7cm

Les Éclats

Éclats

Véritable invitation à la dégustation, découvrez nos éclats et leur design exclusif, pour profiter pleinement des arômes du chocolat Valrhona.
Explore our irresistible Éclats and their exclusive designs and savor every last flavor that Valrhona's chocolate has to offer.



ÉCLAT CHOCOLAT AU LAIT MILK CHOCOLATE ÉCLAT

REF. 7457
EAN : 3395321074579

ÉCLAT ANDOA NOIR 70 % ÉCLAT ANDOA NOIR 70%

Andoa Noir est un chocolat qui a la particularité d'être à la fois biologique et équitable, labélisé Fairtrade / Maxhavelaar.

Une démarche qui confirme la volonté de Valrhona de soutenir économiquement et socialement les producteurs tout en protégeant l'environnement des plantations.

Andoa Noire has the unique distinction of being both organic and fair trade - in fact, it has even won Fairtrade / Max Havelaar Certification.

By choosing this path, Valrhona has affirmed its determination to support producers economically and socially, and protect plantations' environment.



ÉCLAT CHOCOLAT NOIR 61% DARK CHOCOLATE ÉCLAT 61%

REF. 5112
EAN : 3395321051129



ÉCLAT ANDOA NOIR 70 % ÉCLAT ANDOA NOIR 70%

REF. 8197
EAN : 3395321081973

Environ 244 Éclats. Présentés dans une boîte distributrice - 244 Éclats approx. Provided in a dispenser box
Conditionnement / Packaging / boîte 1kg / 1kg box
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 16cm Largeur / Width 20cm - Profondeur / Depth 20,5cm

Notre sélection cadeaux

Our gifts selection

Les délicates attentions

Tender Little Gestures

MOINS DE 10€* UNDER 10€*



**LE COFFRET 8 BÂTONS
DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT**
GIFT BOX OF 8 DARK & MILK
CHOCOLATE STICKS

P.38
REF. 12336



LES COFFRETS 18 CARRÉS GRANDS CRUS
18-SQUARES GRAND CRU GIFT BOXES

P.42
REF. 18886, 18888, 18887



**LE PLUMIER INITIATION GRANDS CRUS
PERSONNALISABLE ET STANDARD**
GRAND CRU INITIATION TRAY
CUSTOMIZABLE AND STANDARD

P.43
OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 7621 OU 7620
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 9764



**LES BOÎTES ÉQUINOXE
FORMAT GRIGNOTAGE**
ÉQUINOXE PACKS NIBBLES

P.54
OFFRE PERSONNALISABLE -
CUSTOMIZABLE OFFER:
REF. 11332, 11333, 11335
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER:
REF. 11256, 11257, 11255, 11254, 11258

Les grands classiques

Grand Classics

À PARTIR DE 10€* FROM 10€*



**AMANDES & NOISETTES
GRANDS CRUS 125 G**
125G ALMONDS & HAZELNUTS
GRAND CRU CHOCOLATE

P.56
OFFRE PERSONNALISABLE -
CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 11156
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER:
REF. 11146



**COFFRET 32 CARRÉS
DE 8 GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR & LAIT**
32-SQUARE GIFT BOX OF 8 DAR & MILK
GRAND CRU CHOCOLATES

P.45
OFFRE PERSONNALISABLE -
CUSTOMIZABLE OFFER: REF. 10220
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER:
REF. 12384



LE COFFRET COLLECTION GOURMANDE
INDULGENT COLLECTION GIFT BOX

6 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR, LAIT ET BLANC
AVEC INGRÉDIENTS
6 DARK, MILK & WHITE CHOCOLATE BARS
WITH VARIOUS INGREDIENTS

P.37
REF. 12169



**BALLOTIN
ORANGETTES**
BALLOTIN OF
ORANGETTES

P.51
REF. 18835



BALLOTIN 230 G
25 CHOCOLATS FINS ASSORTIS
230 G BALLOTIN
25 ASSORTED CHOCOLATES

P.50
REF. 18831

Les cadeaux d'exception

Exceptional Gifts

À PARTIR DE 20€* FROM 20€*



LE COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION

TASTER COLLECTION GIFT BOX

8 TABLETTES DE CHOCOLAT
NOIR, LAIT ET BLANC
8 DARK, MILK & WHITE
CHOCOLATE BARS

P.38
REF. 12019



COFFRET DÉCOUVERTE DISCOVERY GIFT BOX

52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR & LAIT
52 SQUARES OF 4 DARK & MILK
GRAND CRU CHOCOLATES

P.44

OFFRE PERSONNALISABLE -
CUSTOMIZABLE OFFER:
REF. 7463
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER:
REF. 12380



BALLOTINS 345G 345G BALLOTIN

37 CHOCOLATS FINS ASSORTIS
37 ASSORTED CHOCOLATES

P.50
REF. 18832

Les cadeaux prestigieux

Prestigious Gifts

À PARTIR DE 30€* FROM 30€*

LE COFFRET COLLECTION GRANDS CRUS GRAND CRU COLLECTION GIFT BOX

66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS NOIR & LAIT
66 SQUARES OF 6 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES

P.45

OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER:
REF. 10768
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 14551



LE COFFRET SÉLECTION SELECTION GIFT BOX

UN ASSORTIMENT RAFFINÉ DE BOMBONS DE CHOCOLAT,
DE CARRÉS ET D'ÉQUINOXES
A SOPHISTICATED ASSORTMENT OF FINE CHOCOLATES,
SQUARES AND ÉQUINOXES

P.57

OFFRE PERSONNALISABLE - CUSTOMIZABLE OFFER:
REF. 13773, 14643
OFFRE STANDARD - STANDARD OFFER: REF. 12960



BALLOTIN 465 G 50 CHOCOLATS FINS ASSORTIS 465 G BALLOTIN 50 ASSORTED CHOCOLATES

P.50
REF. 18833

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Produits personnalisables Customizable products	Équinoxe® Equinoxe®	GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® 50G : AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR ÉQUINOXE® NIBBLES 50G: ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE	11332	3395328145807	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® 50G : AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT LAIT ÉQUINOXE® NIBBLES 50G: ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK GRAND CRU CHOCOLATE	11333	3395328145814	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® 50G : AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY ÉQUINOXE® NIBBLES 50G: ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY	11335	3395328145784	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		TRIPACK ÉQUINOXE® 150G : AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT 150G ÉQUINOXE® TRIPLE PACK: ALMONDS & HAZELNUTS BLOND DULCEY, DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES	11337	3395328147368	150gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET NOIR ÉQUINOXE® 125G AMANDES ET NOISETTES LAIT & NOIR ÉQUINOXE® BLACK GIFT BOX 125G ALMONDS ET HAZELNUTS MILK & DARK	11156	3395328151433	125gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET NOIR ÉQUINOXE® AMANDES & NOISETTES - GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT 250G ÉQUINOXE® BLACK GIFT BOX ALMONDS & HAZELNUTS - GRAND CRU DARK & MILK CHOCOLATE 250G	11157	3395328151365	250gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET MARRON ÉQUINOXE® AMANDES & NOISETTES - GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT 250G ÉQUINOXE® BROWN GIFT BOX ALMONDS & HAZELNUTS - GRAND CRU DARK & MILK CHOCOLATE 250G	11426	3395328149287	250gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET NOIR ÉQUINOXE® AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY - GRAND CRU CHOCOLAT LAIT 250G ÉQUINOXE® BLACK GIFT BOX ALMONDS & HAZELNUTS - BLOND DULCEY - GRAND CRU MILK CHOCOLATE 250G	11154	3395328151495	250gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET MARRON ÉQUINOXE® AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY - GRAND CRU CHOCOLAT LAIT 250G ÉQUINOXE® BROWN GIFT BOX ALMONDS & HAZELNUTS - BLOND DULCEY - GRAND CRU MILK CHOCOLATE 250G	11432	3395328149348	250gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET NOIR ÉQUINOXE® AMANDES & NOISETTES - CHOCOLAT AUX NOISETTES "FAÇON GIANDUJA" 250G ÉQUINOXE® BLACK GIFT BOX ALMONDS & HAZELNUTS - GIANDUJA-STYLE HAZELNUT CHOCOLATE 250G	11155	3395328151471	250gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET MARRON ÉQUINOXE® AMANDES & NOISETTES - CHOCOLAT AUX NOISETTES "FAÇON GIANDUJA" 250G ÉQUINOXE® BROWN GIFT BOX ALMONDS & HAZELNUTS - GIANDUJA-STYLE HAZELNUT CHOCOLATE 250G	11431	3395328149317	250gr	8 BOITES 8 BOXES	12
		COFFRET COLLECTION - COFFRET NOIR ÉQUINOXE® 500G COLLECTION GIFT BOX - 500G ÉQUINOXE® BLACK GIFT BOX	11153	3395328151457	500gr	6 COFFRETS 6 GIFT BOXES	9
	Les Grands Crus Grand Cru	TABLETTE GUANAJA 100G PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE GUANAJA BAR 1-2 COLORS	7608	3395321076085	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	14
		TABLETTE CARAÏBE 100G PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE CARAÏBE BAR 1-2 COLORS	7610	3395321076108	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	14
		TABLETTE JIVARA 100G PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE JIVARA BAR 1-2 COLORS	7612	3395321076122	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	12
		TABLETTE GUANAJA 100G PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE GUANAJA BAR 3-4 COLORS	7609	3395321076092	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	14
		TABLETTE CARAÏBE 100G PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE CARAÏBE BAR 3-4 COLORS	7611	3395321076115	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	14
		TABLETTE JIVARA 100G PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS 100G CUSTOMIZABLE JIVARA BAR 3-4 COLORS	7613	3395321076139	100gr	20 TABLETTES 20 BARS	12
		CARRÉ GUANAJA PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE GUANAJA SQUARE 1-2 COLORS	4072	3395321040727	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ CARAÏBE PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE CARAÏBE SQUARE 1-2 COLORS	4074	3395321040741	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
		CARRÉ JIVARA PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE JIVARA SQUARE 1-2 COLORS	4078	3395321040789	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	12
		CARRÉ ALPACO PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE ALPACO SQUARE 1-2 COLORS	7598	3395321075989	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14
CARRÉ GUANAJA PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE GUANAJA SQUARE 3-4 COLORS		4073	3395321040734	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14	
CARRÉ CARAÏBE PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE CARAÏBE SQUARE 3-4 COLORS		4075	3395321040758	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14	
CARRÉ JIVARA PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE JIVARA SQUARE 3-4 COLORS		4079	3395321040796	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	12	
CARRÉ ALPACO PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE ALPACO SQUARE 3-4 COLORS		7599	3395321075996	5gr	1KG (200 CARRÉS) 1KG (200 SQUARES)	14	

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)	
Produits personnalisables Customizable products	Les Grands Crus Grand Cru	BÂTON GUANAJA PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE GUANAJA STICK 1-2 COLORS	7600	3395321076009	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	14	
		BÂTON CARAÏBE PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE CARAÏBE STICK 1-2 COLORS	7602	3395321076023	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	14	
		BÂTON JIVARA PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS CUSTOMIZABLE JIVARA STICK 1-2 COLORS	7604	3395321076047	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	12	
		BÂTON GUANAJA PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE GUANAJA STICK 3-4 COLORS	7583	3395321075835	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	14	
		BÂTON CARAÏBE PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE CARAÏBE STICK 3-4 COLORS	7603	3395321076030	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	14	
		BÂTON JIVARA PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS CUSTOMIZABLE JIVARA STICK 3-4 COLORS	7605	3395321076054	20gr	1KG (50 BÂTONS) 1KG (50 STICKS)	12	
		PLUMIER 6 CARRÉS GUANAJA PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS (FOURREAU ET BAGUES) CUSTOMIZABLE 6 GUANAJA SQUARES TRAY 1-2 COLORS (SLEEVE AND WRAPPER)	7622	3395324076228	30gr	40 ÉTUIS 40 PACKS	14	
		PLUMIER TOUT GUANAJA 30G 30G GUANAJA SQUARES TRAY	7623	3395324076235	30gr	40 ÉTUIS 40 PACKS	14	
		PLUMIER 6 CARRÉS GRANDS CRUS ASSORTIS PERSONNALISABLE 1-2 COULEURS (FOURREAU UNIQUEMENT) CUSTOMIZABLE TRAY ASSORTMENT OF 6 GRAND CRU SQUARES 1-2 COLORS (SLEEVE ONLY)	7620	3395324076204	30gr	40 ÉTUIS 40 PACKS	14	
		PLUMIER 6 CARRÉS GRANDS CRUS ASSORTIS PERSONNALISABLE 3-4 COULEURS (FOURREAU UNIQUEMENT) CUSTOMIZABLE TRAY ASSORTMENT OF 6 GRAND CRU SQUARES 3-4 COLORS (SLEEVE ONLY)	7621	3395327076218	30gr	40 ÉTUIS 40 PACKS	14	
		COFFRET DÉGUSTATION DE 32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT PERSONNALISABLE 160G TASTER GIFT BOX CUSTOMIZABLE OF 32 SQUARES OF 8 DARK AND MILK GRAND CRU CHOCOLATES 160G	10220	3395328132036	160gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12	
		COFFRET 52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR & LAIT 260G GIFT BOX OF 52 SQUARES OF 4 DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES 260G	7463	3395328226544	260gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12	
		COFFRET COLLECTION DE 66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT PERSONNALISABLE 330G COLLECTION GIFT BOX OF 66 SQUARES OF 6 GRAND CRU CHOCOLATES 330G	10768	3395328120354	330gr	6 COFFRETS 6 GIFT BOXES	14	
		Les Coffrets Gift Boxes	COFFRET SÉLECTION PERSONNALISABLE (STICKER) SELECTION GIFT BOX CUSTOMIZABLE (STICKER)	13773	3395328198636	400gr	7 COFFRETS 7 GIFT BOXES	10
			COFFRET SÉLECTION PERSONNALISABLE (MARQUAGE À CHAUD) SELECTION GIFT BOX CUSTOMIZABLE (HOT STAMPING)	14643	3395328202241	400gr	7 COFFRETS 7 GIFT BOXES	10
COFFRET NOIR 16 CHOCOLATS FINS - GRANDS CRUS CHOCOLAT LAIT & NOIR PERSONNALISABLE 150G BLACK GIFT BOX OF 16 FINE CHOCOLATES - DARK & MILK GRAND CRU CUSTOMIZABLE 150G	9546		3395328109120	150gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	9		
COFFRET MARRON 16 CHOCOLATS FINS - GRANDS CRUS CHOCOLAT LAIT & NOIR PERSONNALISABLE 150G BROWN GIFT BOX OF 16 FINE CHOCOLATES - DARK & MILK GRAND CRU CUSTOMIZABLE 150G	11584		3395328152737	150gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	9		
COFFRET MARRON OU NOIR - 16 TRUFFES PERSONNALISABLE 210G BROWN OR BLACK GIFT BOX OF 16 TRUFFLE-STYLE SPECIALITIES CUSTOMIZABLE 210G	13986		3395328200865	210gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10		
Chocolats à pâtisser Chocolates for pastries	Sachets de fèves 250g 250g bags of Fèves	SACHET FÈVES 250G GUANAJA 70% 250G GUANAJA 70% BAG OF FÈVES	31215	3395328348581	250gr	12 SACS 12 BAGS	14	
		SACHET FÈVES 250G CARAÏBE 66% 250G CARAÏBE 66% BAG OF FÈVES	31209	3395328348376	250gr	12 SACS 12 BAGS	14	
		SACHET FÈVES 250G MANJARI 64% 250G MANJARI 64% BAG OF FÈVES	31216	3395328348611	250gr	12 SACS 12 BAGS	14	
		SACHET FÈVES 250G JIVARA 40% 250G JIVARA 40% BAG OF FÈVES	31211	3395328348437	250gr	12 SACS 12 BAGS	12	
		SACHET FÈVES 250G ANDOA LAIT 39% 250G ANDOA LAIT 39% BAG OF FÈVES	31229	3395328348734	250gr	12 SACS 12 BAGS	15	
		SACHET FÈVES 250G AZELIA 35% 250G AZELIA 35% BAG OF FÈVES	31213	3395328348499	250gr	12 SACS 12 BAGS	12	
		SACHET FÈVES 250G IVOIRE 35% 250G IVOIRE 35% BAG OF FÈVES	31212	3395328348468	250gr	12 SACS 12 BAGS	12	
		SACHET FÈVES 250G CAMELIA 36% 250G CAMELIA 36% BAG OF FÈVES	31214	3395328348529	250gr	12 SACS 12 BAGS	12	
		SACHET FÈVES 250G DULCEY 35% 250G DULCEY 35% BAG OF FÈVES	31210	3395328348406	250gr	12 SACS 12 BAGS	12	
		SACHET FÈVES SPÉCIALITÉS AU BEURRE DE CACAO ET FRUIT 250G INSPIRATION FRAISE 250G STRAWBERRY INSPIRATION SPECIALTY WITH COCOA BUTTER AND FRUIT BAG OF FÈVES	31431	3395328353073	250gr	12 SACS 12 BAGS	10	
		SACHET FÈVES SPÉCIALITÉS AU BEURRE DE CACAO ET FRUIT 250G INSPIRATION PASSION 250G PASSION FRUIT INSPIRATION SPECIALTY WITH COCOA BUTTER AND FRUIT BAG OF FÈVES	31432	3395328353103	250gr	12 SACS 12 BAGS	10	

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)	
Chocolats à pâtisser Chocolates for pastries	Sacs de fèves Ikô 1kg bags of Fèves	SAC FÈVES 1 KG GUANAJA 70% 1 KG GUANAJA 70% BAG OF FÈVES	12386	3395328093757	1kg	9 SACS 9 BAGS	14	
		SAC FÈVES 1 KG CARAÏBE 66% 1 KG CARAÏBE 66% BAG OF FÈVES	12387	3395321075163	1kg	9 SACS 9 BAGS	14	
		SAC FÈVES 1 KG JIVARA 40% 1 KG JIVARA 40% BAG OF FÈVES	12388	3395321075156	1kg	9 SACS 9 BAGS	12	
		SAC FÈVES 1 KG IVOIRE 35% 1 KG IVOIRE 35% BAG OF FÈVES	12389	3395321075170	1kg	9 SACS 9 BAGS	12	
		SAC FÈVES 1 KG DULCEY 35% 1 KG DULCEY 35% BAG OF FÈVES	31834	3395328365977	1kg	9 SACS 9 BAGS	12	
		SAC FÈVES 1 KG ORIADO 60% 1 KG ORIADO 60% BAG OF FÈVES	29868	3395328332047	1kg	9 SACS 9 BAGS	14	
		SAC FÈVES 1 KG ÉQUATORIALE 55% 1 KG ÉQUATORIALE 55% BAG OF FÈVES	29845	3395328330876	1kg	9 SACS 9 BAGS	14	
		SAC FÈVES 1 KG ÉQUATORIALE LAIT 35% 1 KG ÉQUATORIALE LAIT 35% BAG OF FÈVES	29864	3395328331774	1kg	9 SACS 9 BAGS	12	
		CELAYA CHOCOLAT CHAUD CELAYA HOT CHOCOLATE	3209	3395320032099	1L	6 BRIQUES 6 CARTONS	10	
		POUDRE DE CACAO COCOA POWDER	9932	3395328124710	250gr	8 BOITES 8 BOXES	24	
	Aides pâtisseries Little Extras	COEURS FONDANTS GUANAJA GUANAJA MELTY CENTER	31836	3395328366028	180gr	9 POTS 9 POTS	9	
		COEURS FONDANTS PRALINÉ PRALINÉ MELTY CENTER	31837	3395328366059	180gr	9 POTS 9 POTS	9	
		PÉPITES CHOCOLAT NOIR DARK CHOCOLATE CHIPS	31841	3395328366080	250gr	12 SACS 12 BAGS	24	
		PÉPITES CHOCOLAT LAIT MILK CHOCOLATE CHIPS	31842	3395328366110	250gr	12 SACS 12 BAGS	18	
		PRALINÉ AMANDES NOISETTES FRUITÉ 50% ALMONDS AND HAZELNUTS FRUITY PRALINE 50%	31835	3395328365991	300gr	8 POTS 8 POTS	9	
		PERLES MIXTES CRAQUANTES - NOIR, LAIT & DULCEY MIXED CRUNCHY PEARLS - BLACK, MILK & DULCEY	31843	3395328366141	250gr	12 SACS 12 BAGS	9	
	Tablettes & Bâtons Bars & Sticks	Tablettes dégustation Taster bars	ABINAO 85%	12359	3395320067572	70g	12 TABLETTES 12 BARS	18
			GUANAJA 70%	12360	3395320066797	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
			CARAÏBE 66%	12357	3395320066780	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18
ARAGUANI 72%			12363	3395328120989	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18	
ALPACO 66%			12358	3395320066773	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18	
TAÏNORI 64%			12353	3395320066766	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18	
ANDOA NOIR 70%			12345	3395328120903	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18	
MANJARI 64% MADAGASCAR			12354	3395320066803	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	18	
OPALYS 33%			12364	3395328120996	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	12	
DULCEY 32%			12356	3395328120897	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15	
BAHIBE 46% - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE BAHIBE 46% - DOMINICAN REPUBLIC			12362	3395328121023	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15	
JIVARA 40%			12355	3395320066742	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15	
TANARIVA 33%			12361	3395320066759	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15	
ANDOA LAIT 39%		12346	3395328120972	70gr	12 TABLETTES 12 BARS	15		
Tablettes gourmandes Indulgent bars		GUANAJA 70% ÉCLATS DE CACAO GUANAJA 70% COCOA NIBS	12365	3395328120910	85g	10 TABLETTES 10 BARS	18	
		CARAÏBE 66% ÉCLATS DE NOISETTES CARAÏBE 66% SPLIT HAZELNUTS	12367	3395328120934	85g	10 TABLETTES 10 BARS	18	
		MANJARI 64% PÉPITES À L'ORANGE MANJARI 64% CANDIED ORANGE	12368	3395328120941	85g	10 TABLETTES 10 BARS	18	
		JIVARA 40% ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN JIVARA 40% SPLIT PECANS	12369	3395328120958	85g	10 TABLETTES 10 BARS	15	
		CARAMÉLIA 36% PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA 36% CRUNCHY PEARLS	12366	3395328120927	85g	10 TABLETTES 10 BARS	15	
	IVOIRE 35% PÉPITES DE FRAMBOISE IVOIRE 35% RASPBERRY FLAKES	12370	3395328120965	85g	10 TABLETTES 10 BARS	15		

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)	
Tablettes & Bâtons Bars & Sticks	Les coffrets de tablettes Bars gift boxes	COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX	12019	3395328119570	560gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	15	
		COFFRET COLLECTION GOURMANDE GOURMET COLLECTION GIFT BOX	12169	3395328124727	510gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	15	
		COFFRET LE GOÛT DU VOYAGE LE GOÛT DU VOYAGE GIFT BOX	12352	3395328084458	280g	14 COFFRETS 14 GIFT BOXES	15	
	Bâtons Grands Crus Grand Cru sticks	BÂTON GUANAJA 70% GUANAJA 70% STICK	12338	3395320066919	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	18	
		BÂTON CARAÏBE 66% CARAÏBE 66% STICK	12339	3395320066902	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	18	
		BÂTON JIVARA 40% JIVARA 40% STICK	12340	3395320066896	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	15	
		BÂTON TANARIVA 33% TANARIVA 33% STICK	12337	3395320066889	20gr	50 BÂTONS 50 STICKS	15	
		COFFRET 8 BÂTONS DE GRANDS CRUS ASSORTIS GIFT BOX OF 8 ASSORTED GRAND CRU STICKS	12336	3395320066872	160g	15 COFFRETS 15 GIFT BOXES	15	
	Carrés Squares	Coffrets 18 Carrés 18-Squares Gift Boxes	COFFRET 18 CARRÉS GUANAJA 70% 18-SQUARE GIFT BOX GUANAJA 70%	18886	3395328224076	90gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	14
			COFFRET 18 CARRÉS ABINAO 85% 18-SQUARE GIFT BOX ABINAO 85%	18887	3395328224083	90gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	14
COFFRET 18 CARRÉS JIVARA 40% 18-SQUARE GIFT BOX JIVARA 40%			18888	3395328224090	90gr	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12	
REGROUPEMENT DE 3 COFFRETS 18 CARRÉS : ABINAO, GUANAJA, JIVARA THREE 18-SQUARE GIFT BOXES : ABINAO, GUANAJA, JIVARA			18889	3395328224106	3 x 90gr	5 COFFRETS DE REGROUPEMENT 5 COMBINATION GIFT BOXES	12	
Coffrets Dégustation Taster Gift Boxes		Plumier Tray	PLUMIER INITIATION GRANDS CRUS GRAND CRU INITIATION TRAY	9764	3395320066810	30gr	40 ÉTUIS 40 PACKS	14
			DÉCOUVERTE : 52 CARRÉS DE 4 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT DISCOVERY: 52 SQUARES OF 4 DIFFERENT DARK AND MILK GRAND CRU CHOCOLATES	12380	3395320066865	260gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12
			INTENSE : 52 CARRÉS DE 2 GRANDS CRUS NOIR INTENSE INTENSE: 52 SQUARES OF 2 INTENSELY DARK GRAND CRU CHOCOLATES	12382	3395328116920	260gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	14
			ORIGINE : 52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ORIGIN: 52 SQUARES OF 3 DARK GRAND CRU CHOCOLATES	12381	3395328116913	260gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	14
			32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT 32 SQUARES OF 8 DARK AND MILK GRAND CRU CHOCOLATES	12384	3395328121009	160gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
			COFFRET COLLECTION GRANDS CRUS : 66 CARRÉS DE 6 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT GRAND CRU COLLECTION GIFT BOX : 66 SQUARES OF 6 DARK AND MILK GRAND CRU CHOCOLATES	14551	3395320066858	330gr	6 COFFRETS 6 GIFT BOXES	14
Chocolats fins Fine Chocolates	Coffrets de Chocolats Fins Fine Chocolate Gift Boxes	COFFRET 16 CHOCOLATS FINS - NOIR GIFT BOX 16 FINE DARK CHOCOLATES	20005	3395328234662	160gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10	
		COFFRET 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES 16 TRUFFLES GIFT BOX	19835	3395328231715	210gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10	
		COFFRET 16 CHOCOLATS FINS - LAIT & NOIR 16 FINE CHOCOLATES - MILK & DARK CHOCOLATE GIFT BOX	11260	3395328084533	150gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10	
		COFFRET PETITS DÉLICES : 16 CHOCOLATS FINS PETITS DÉLICES GIFT BOX : 16 FINE CHOCOLATES	15388	3395328212318	145gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12	
	Ballotins de Chocolats Fins Fine Chocolate Ballotins	BALLOTIN 230G ASSORTI (25 CHOCOLATS) 230G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (25 CHOCOLATES)	18831	3395328222768	230gr	12 BALLOTINS 12 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN 230G CELLOPHANÉ (25 CHOCOLATS) 230G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (25 CHOCOLATES)	20087	3395328236215	230gr	12 BALLOTINS 12 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN 345G (37 CHOCOLATS) 345G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (37 CHOCOLATES)	18832	3395328222775	345gr	12 BALLOTINS 12 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN 345G CELLOPHANÉ (37 CHOCOLATS) 345G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (37 CHOCOLATES)	20088	3395328236246	345gr	12 BALLOTINS 12 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN 465G ASSORTI (50 CHOCOLATS) 465G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES (50 CHOCOLATES)	18833	3395328222782	465gr	8 BALLOTINS 8 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN 700G ASSORTI (74 CHOCOLATS) 700G OF ASSORTED CHOCOLATES (74 CHOCOLATES)	18834	3395328222799	700gr	4 BALLOTINS 4 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN ORANGETTES 130G 130G BALLOTIN OF ORANGETTES	18835	3395328222805	130gr	12 BALLOTINS 12 BALLOTINS	10	
		BALLOTIN ORANGETTES CELLOPHANÉ 130G 130G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ORANGETTES	20086	3395328236109	130gr	12 BALLOTINS 12 BALLOTINS	10	

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Équinox® Équinox®	Formats Grignotage Nibbles	AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE	11254	3395328145807	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT LAIT ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK GRAND CRU CHOCOLATE	11255	3395328145814	50gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY	11257	3395328145784	50gr	26 BOITES 26 BOXES	10
		PERLES DE GRUÉ PUR GHANA GRAND CRU CHOCOLAT NOIR GHANA COCOA NIB PEARLS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE	11256	3395328145791	60gr	26 BOITES 26 BOXES	12
		MINI ORANGETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR CANDIED ORANGE PEEL IN DARK CHOCOLATE GRAND CRU	11258	3395328145777	60gr	26 BOITES 26 BOXES	9
		AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY, GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT ALMONDS & HAZELNUTS BLOND DULCEY, DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES	11336	3395328147368	150gr	8 TRIPACKS 8 TRIPLE PACKS	10
	Coffrets à partager Shareable Gift Boxes	AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK GRAND CRU CHOCOLATE	11144	3395328144152	250gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES	11142	3395328144145	250gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT AUX NOISETTES FAÇON GIANDUJA ALMONDS & HAZELNUTS IN GIANDUJA-STYLE HAZELNUT CHOCOLATE	11148	3395328144190	250gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	12
		AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY & GRAND CRU CHOCOLAT LAIT ALMONDS & HAZELNUTS COATED IN BLOND DULCEY & MILK GRAND CRU CHOCOLATE	11145	3395328144169	250gr	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		AMANDES & NOISETTES GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK & MILK GRAND CRU CHOCOLATES	11146	3395328144176	125gr	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	12
		COFFRET COLLECTION COLLECTION GIFT BOX	11147	3395328144183	500gr	6 COFFRETS 6 GIFT BOXES	9
		COFFRET SÉLECTION SELECTION GIFT BOX	12960	3395328190265	400gr	7 COFFRETS 7 GIFT BOXES	10
	Éditions spéciales Special editions	Collection Noël 2020 Christmas 2020 collection	COFFRET NOËL 16 CHOCOLATS FINS - NOIR, LAIT & BLANC CHRISTMAS GIFT BOX OF 16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES	31251	3395328348833	155g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES
COFFRET NOËL 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES CHRISTMAS GIFT BOX OF 16 TRUFFLE-STYLE SPECIALTIES			13514	3395328193648	210g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
BALLOTIN ASSORTI NOËL 230G 230G CHRISTMAS BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES			19718	3395328229811	230g	12 COFFRETS 12 GIFT BOXES	10
ÉTUI DOUCEURS DE NOËL - NOIR, LAIT & BLOND DULCEY CHRISTMAS TREATS PACK OF DARK, MILK CHOCOLATES & BLOND DULCEY			26863	3395328259580	140g	16 COFFRETS 16 GIFT BOXES	12
LES SCINTILLANTES SCINTILLANTES			11504	3395328151341	5kg	BOÎTE 5KG/ ENVIRON 450 PAPILLOTES 5KG BOX 450 FRENCH PAPILLOTE STYLE APPROX.	4
Coffrets Destinations Destination Gift Boxes		COFFRET LONDRES - 16 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC LONDON GIFT BOX OF 16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES	20114	3395328236536	165g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		COFFRET SINGAPOUR - 16 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC SINGAPORE GIFT BOX OF 16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES	18944	3395328224786	165g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		COFFRET HONG KONG - 16 CHOCOLAT FINS NOIR, LAIT & BLANC HONG KONG GIFT BOX OF 16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES	19167	3395328227190	165g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		COFFRET JAPON - 16 CHOCOLAT FINS NOIR, LAIT & BLANC JAPAN GIFT BOX OF 16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES	18778	3395328219317	165g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		COFFRET PARIS - 16 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC PARIS GIFT BOX OF 16 FINE DARK, MILK & WHITE CHOCOLATES	15387	3395328212332	165g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	10
		COFFRET PARIS - DÉGUSTATION "ORIGINE" : 52 CARRÉS DE 3 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR PARIS GIFT BOX - "ORIGIN" TASTER: 52 SQUARES OF 3 DARK GRAND CRU CHOCOLATES	15386	3395328212325	260g	8 COFFRETS 8 GIFT BOXES	14

CATÉGORIE CATEGORY	GAMME RANGE	DÉNOMINATION NAME	RÉF REF	GENCODE EAN CODE	POIDS NET NET WEIGHT	COND PACKAGING	DLUO (MOIS) BEST BEFORE (MONTHS)
Accueil & Évènements Reception & Events	Les Carrés et les Lingots Squares and Lingot	CARRÉ GRAND CRUS GUANAJA 70% 5G GUANAJA 70% DARK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	0510	3395321005108	1kg	BOÎTE 1KG/ ENVIRON 200 CARRÉS 1KG BOX 200 SQUARES APPROX.	14
		CARRÉ GRAND CRU CARAÏBE 66% 5G CARAÏBE 66% DARK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	0511	3395321005115	1kg		14
		CARRÉ GRAND CRU MANJARI 64% 5G MANJARI 64% DARK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	1895	3395321018955	1kg		14
		CARRÉ GRAND CRU JIVARA 40% 5G JIVARA 40% MILK GRAND CRU CHOCOLATE SQUARE	1896	3395321018962	1kg		12
		LINGOTS GIANDUJA GIANDUJA LINGOTS	3782	3395321037826	2kg	BOÎTE 2KG/ ENVIRON 200 LINGOTS 2KG BOX 200 LINGOTS APPROX.	8
	Les Éclats Éclats	ÉCLAT CHOCOLAT AU LAIT ÉCLAT LACTÉ - MILK	7457	3395321074579	1kg	BOÎTE DISTRIBUTRICE 1KG/ENVIRON 244 ÉCLATS 1KG DISPENSER BOX/244 ÉCLATS APPROX.	12
		ÉCLAT CHOCOLAT NOIR 61% ÉCLAT NOIR - DARK	5112	3395321051129	1kg		14
		ÉCLAT ANDOA NOIR 70% ÉCLAT ANDOA NOIR - DARK	8197	3395321081973	1kg		14

Chaque jour,
main dans la main
avec nos producteurs,
partenaires
et clients,
nous imaginons
le meilleur
du chocolat.

Every day, with
the support of our
producers, partners and
customers, we imagine
the best of chocolate.



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

www.valrhona.com

