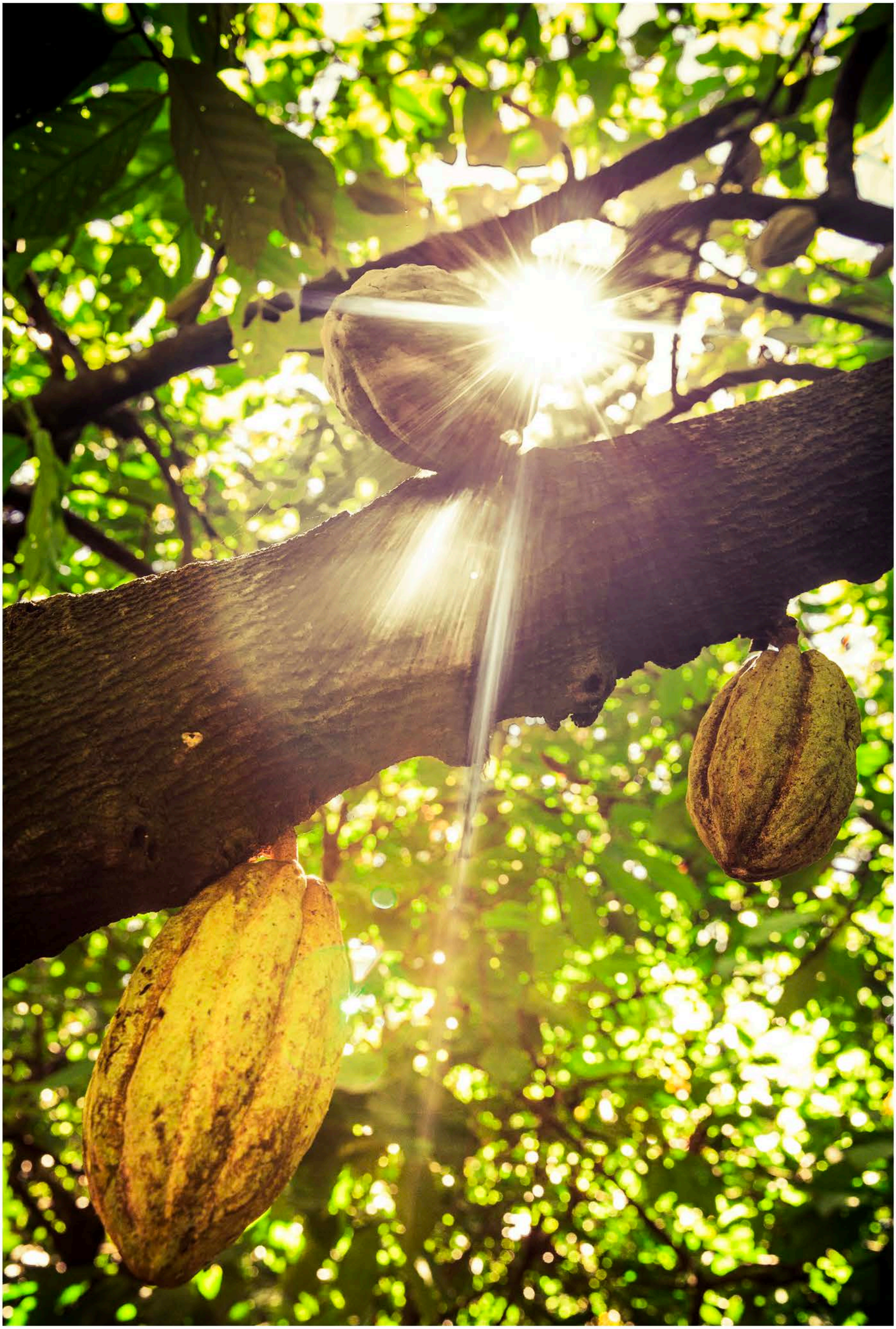
VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT ®

Collection Cadeaux d'Affaires

2019-2020



Sommaire

ÉDITO 4 – 5

NOTRE ENGAGEMENT 6 – 9

UN CHOCOLAT GRAVÉ DANS LE MARBRE 10 – 13

NOTRE SÉLECTION 14 – 15

TABLETTES & CARRÉS 16 – 27

CHOCOLATS FINS 28 – 33

EQUINOXE ® 34 – 39

ÉDITIONS SPÉCIALES 40 – 45

CHOCOLATS À PÂTISSER 46 – 51

ACCUEIL & ÉVÉNEMENTS 52 – 55

PRODUITS PERSONNALISABLES 56 – 63

Sélection & Culture du Cacao

Fabrication du Chocolat

Transmission du Goût & des Savoir-Faire

Édito

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.

engagement

LIVE LONG

Il y a quelques années, nous avons lancé le programme Live Long, incarnation de la politique RSE de Valrhona.

Le programme RSE Live Long 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.

LIVE LONG CACAO ET ENVIRONNEMENT

Chez Valrhona, les sourceurs parcourent le monde pour sélectionner dans les plantations les cacaos les plus singuliers, les plus fins et créent des relations sur le long terme avec les producteurs. Du Venezuela à Madagascar, du Brésil au Ghana, de la République Dominicaine à Bali, plus de 30 terroirs sont représentés dans une vingtaine de pays chez Valrhona.

Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, nous nous engageons sur place, avec nos partenaires producteurs de cacao. Cette année, nous avons continué à soutenir des projets pour le bien-être des communautés locales mais aussi à implémenter le programme innovant Cacao Forest, visant à créer la cacaoculture durable de demain.

Nous agissons également pour réduire notre impact environnemental : nous nous engageons à écoconcevoir tous nos nouveaux produits d'ici 2020, et avons également des objectifs ambitieux concernant notre consommation d'eau et d'énergie, ainsi que la réduction de notre production de déchets et de gaz à effet de serre.

«100% des cacaos Valrhona
sont traçables jusqu'au producteur»

Un Chocolat Gravé dans le Marbre

-

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

-

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 pâtissiers 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.

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

-

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.

Notre Sélection

Les Délicates Attentions - Moins de 10€

LE COFFRET 8 BÂTONS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
P.23
REF. 12336

LES COFFRETS 18 CARRÉS GRANDS CRUS
P.24
REF. 18886, 18888 et 18887

LE PLUMIER INITIATION GRANDS CRUS PERSONNALISABLE ET STANDARD
P.25
Offre personnalisable : REF. 7621 ou 7620
Offre standard : REF. 9764

LES BOÎTES EQUINOXE FORMAT GRIGNOTAGE
P.36
Offre personnalisable :
REF. 11332, 11333, 11335
Offre standard : REF. 11256, 11257, 11255,11254, 11258

Les Grands Classiques - À partir de 10€

AMANDES & NOISETTES GRANDS CRUS 125 G
P.39
Offre personnalisable : REF. 11156
Offre standard : REF. 11146

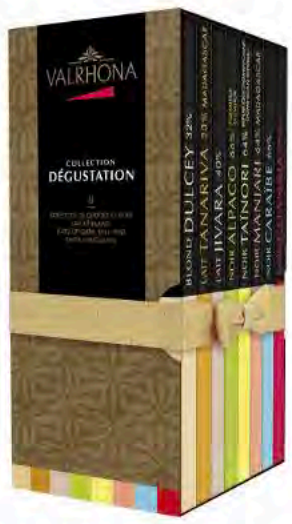
COFFRET 32 CARRÉS DE 8 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR & LAIT
P.27
Offre personnalisable : REF. 10220
Offre standard : REF. 12384

LE COFFRET COLLECTION GOURMANDE
6 tablettes de chocolat noir, lait et blanc avec ingrédients
P.22
REF. 12169

BALLOTIN ORANGETTES 130G
P.33
REF. 18835

BALLOTIN 230 G 25 CHOCOLATS FINS ASSORTIS
P.32
REF. 18831

Les Cadeaux d'Exception - À partir de 20€



LE COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION
8 tablettes de chocolat noir, lait et blanc
P.22
REF. 12019

COFFRET DÉCOUVERTE :
52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat Noir & Lait
P.26
Offre personnalisable : REF. 7463
Offre standard : REF. 12380

BALLOTIN 345 G
37 Chocolats Fins assortis
P.32
REF. 18832

Les cadeaux Prestige - A partir de 30€

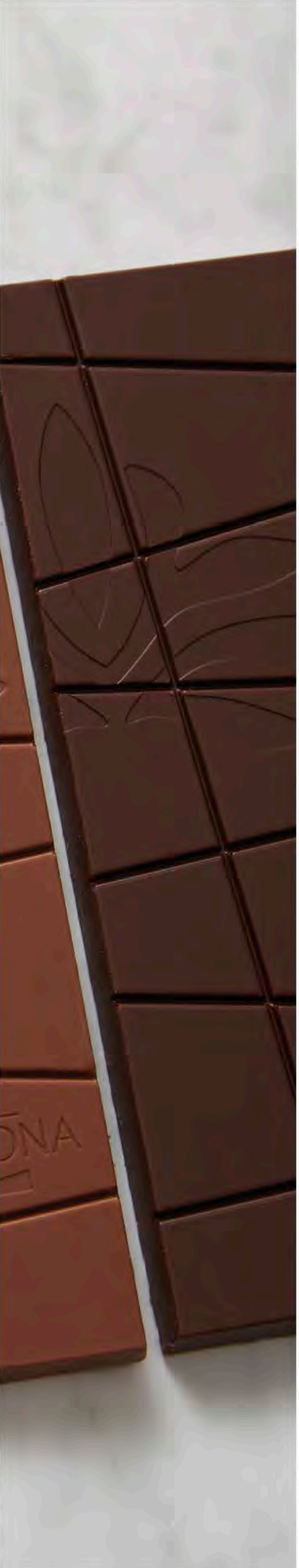
LE COFFRET COLLECTION GRANDS CRUS :
66 carrés de 6 Grands Crus Noir & Lait
P.27
Offre personnalisable : REF. 10768
Offre standard : REF. 14551

LE COFFRET SÉLECTION
Un assortiment raffiné de bonbons de chocolat, de carrés et d'équinoxes
P.39
Offre personnalisable : REF : 13773, 14643
Offre standard : REF : 12960

BALLOTIN 465 G
50 Chocolats Fins assortis
P. 32
REF. 18833

Cette liste de produits n'est pas exhaustive

VALRHONA
VALRHONA



Tablettes & Carrés

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

—

Les Tablettes Dégustation

ENTREZ DANS UN MONDE DE FINESSE
ET DE GOURMANDISE AVEC NOTRE LARGE ÉVENTAIL
DE TABLETTES DEGUSTATION

CHOCOLAT NOIR

CARAÏBE 66 %

Caraïbe est un chocolat très équilibré, à la rondeur et à la douceur séduisantes. Il fait souvent l'unanimité et il est le chocolat noir préféré des enfants.

CARAÏBE 66 %
Équilibré & Grillé
REF. 12357

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

ABINAO 85 %
Puissant & Tannique
REF. 12359

GUANAJA 70 %

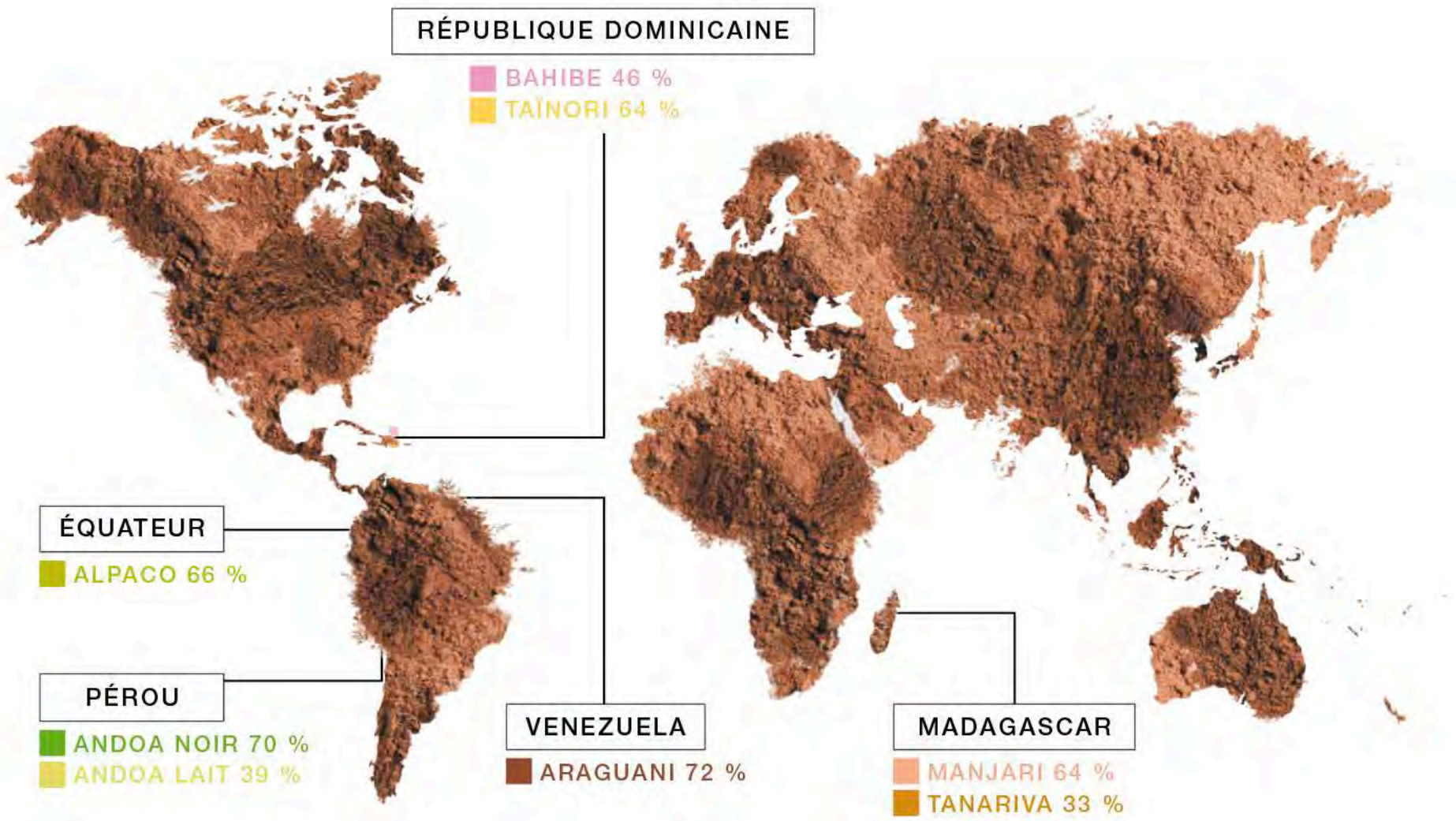
En 1986, Valrhona crée Guanaja, le chocolat le plus amer du monde avec 70% de cacao : un véritable défi. Une teneur en cacao aussi élevée implique de revoir complètement la manière de procéder. C'est le début de la sélection précise des cacaos.

GUANAJA 70 %
Amer & Elégant
REF. 12360

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

Poids net : 70 g - **Conditionnement** : 12 tablettes - **Dimensions** : Longueur : 16 cm / Largeur : 6,7 cm / Profondeur : 0,8 cm

Pour imaginer le meilleur du chocolat, il faut d'abord parcourir le monde à la recherche des cacaos fins… Découvrez nos chocolats « Pure Origine ».



ARAGUANI 72 %
Cacaoté & Corsé
Pur Venezuela
REF. 12363

ANDOA NOIR 70 %
Frais & Amer
Pur Pérou
REF. 12345

ALPACO 66 %
Floral & Boisé
Pur Equateur
REF. 12358

TAÏNORI 64 %
Fruité & Intense
Pur République Dominicaine
REF. 12353

MANJARI 64 %
Frais & Acidulé
Pur Madagascar
REF. 12354

Poids net : 70 g - **Conditionnement** : 12 tablettes - **Dimensions** : Longueur : 16 cm / Largeur : 6,7 cm / Profondeur : 0,8 cm

BLOND DULCEY

DULCEY 32 %

Onctueux & Biscuité

REF. 12356

DULCEY 32 %

Avec Dulcey, Valrhona invente la quatrième couleur de chocolat : le blond.

Lors d'une démonstration pâtissière, Frédéric Bau laisse du chocolat blanc au bain-marie trop longtemps.
Le résultat de cet oubli le surprend : le chocolat est devenu blond et laisse échapper une délicate odeur de sablé grillé et de lait caramélisé. C'est ainsi que naît le délicieux Dulcey.

CHOCOLAT BLANC

OPALYS 33 %

Lacté & Délicat

REF. 12364

CHOCOLAT AU LAIT

BAHIBE 46 %

Force cacaotée & Lacté
Pur République Dominicaine

REF. 12362

JIVARA 40 %

Crémeux & Cacaoté

REF. 12355

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

ANDOA LAIT 39 %

Lacté intense & Cacaoté
Pur Pérou

REF. 12346

TANARIVA 33 %

Lacté & Caramel
Pur Madagascar

REF. 12361

Poids net : 70 g - **Conditionnement** : 12 tablettes - **Dimensions** : Longueur : 16 cm / Largeur : 6,7 cm / Profondeur : 0,8 cm

Les Tablettes Gourmandes

L'ALLIANCE D'UN CHOCOLAT
VALRHONA ET D'UN INGRÉDIENT
SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉ

CHOCOLAT NOIR

GUANAJA 70 %
ÉCLATS DE CACAO
REF 12365

CARAÏBE 66 %
ÉCLATS DE NOISETTES
REF 12367

MANJARI 64 %
PÉPITES À L'ORANGE
REF 12368

CHOCOLAT AU LAIT

JIVARA 40 %
ÉCLATS DE NOIX DE PÉCAN
REF 12369

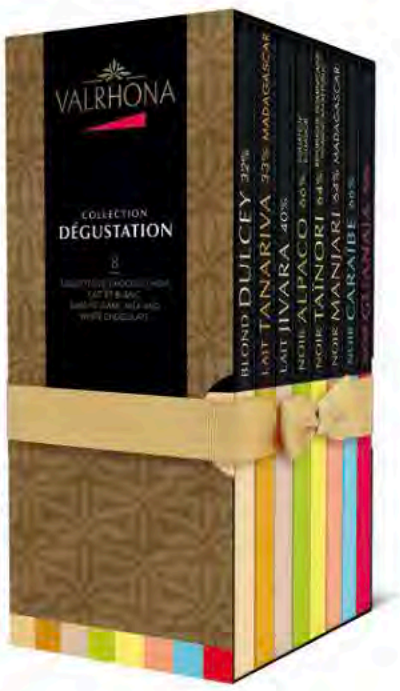
CARAMÉLIA 36 %
PERLES CRAQUANTES
REF 12366

CHOCOLAT BLANC

IVOIRE 35 %
PÉPITES DE FRAMBOISES
REF 12370

Poids net : 85 g - **Conditionnement** : 10 tablettes - **Dimensions** : Longueur : 16 cm / Largeur : 6,7 cm / Profondeur : 1 cm

Les Coffrets de Tablettes



LE COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION

8 tablettes de chocolat noir, lait et blanc

-

GUANAJA 70 % - ALPACO 66 % - CARAÏBE 66 %
TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 % - JIVARA 40 %
TANARIVA 33 % - DULCEY 32 %

REF. 12019

Poids net : 560 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 16,4 cm
Largeur : 7 cm / Profondeur : 7,7 cm

LE COFFRET COLLECTION GOURMANDE

6 tablettes de chocolat noir, lait et blanc avec ingrédients

-

GUANAJA 70 % - Éclats de Cacao
CARAÏBE 66 % - Éclats de Noisettes
MANJARI 64 % Pépites à l'Orange
JIVARA 40 % - Pécan
CARAMELIA 36 % - Perles Craquantes
IVOIRE 35 % - Framboise

REF. 12169

Poids net : 510 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 16,2 cm
Largeur : 7 cm / Profondeur : 7 cm

LE COFFRET LE GOÛT DU VOYAGE

4 tablettes Grands Crus noir et lait

-

BAHIBE 46 % - TANARIVA 33 %
TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %

REF. 12352

Poids net : 280 g
Conditionnement : 14 coffrets
Dimensions : Longueur : 13,8 cm
Largeur : 16,5 cm / Profondeur : 2,2 cm

Les Bâtons Grands Crus

UN FORMAT IDEAL POUR LES PETITES ENVIES DE CHOCOLAT

CHOCOLAT NOIR

GUANAJA 70 %
REF 12338

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

CARAÏBE 66 %
REF 12339

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

CHOCOLAT AU LAIT

JIVARA 40 %
REF 12340

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

TANARIVA 33 %
REF 12337

Poids net : 20 g - **Conditionnement** : 50 bâtons - **Dimensions** : Longueur : 11,9 cm / Largeur : 3,5 cm / Profondeur : 0,8 cm

LA DECOUVERTE DE 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR ET 2 GRANDS CRUS DE CHOCOLAT AU LAIT DANS UN COFFRET PETIT FORMAT

LE COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION

8 bâtons de chocolat noir et lait

-

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %

REF. 12336
EAN. 3395320066872

Poids net : 160 g
Conditionnement : 15 coffrets
Dimensions : Longueur : 12,5 cm
Largeur : 6,6 cm / Profondeur : 3,7 cm

Les Coffrets 18 Carrés Grands Crus

POUR EMPORTER
DES GRANDS CRUS
PARTOUT AVEC SOI

CHOCOLAT NOIR

ABINAO 85 %

REF. 18887

GUANAJA 70 %

REF. 18886

CHOCOLAT AU LAIT

JIVARA 40 %

REF. 18888

ECOCONCEPTION

COFFRETS 18 CARRÉS ÉCOCONÇUS

Matériau carton
Emballage entièrement recyclable*

*Hors film plastique du coffret de regroupement

18 CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR OU LAIT

Poids net : 90 g
Conditionnement : 16 coffrets
Dimensions : Longueur : 10,8 cm
Largeur : 1,4 cm / Hauteur : 10,6 cm

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

REF. 18889

Poids net : 3x90 g
Conditionnement : 5 coffrets de regroupements
Dimensions : Longueur : 11,1 cm
Largeur : 10,7 cm / Hauteur : 4,6 cm

Le Plumier Initiation Grands Crus

POUR DÉCOUVRIR LES GRANDS CRUS
DE CHOCOLAT NOIR
ICONIQUES DE VALRHONA

6 CARRÉS DE GRANDS CRUS DE CHOCOLAT NOIR

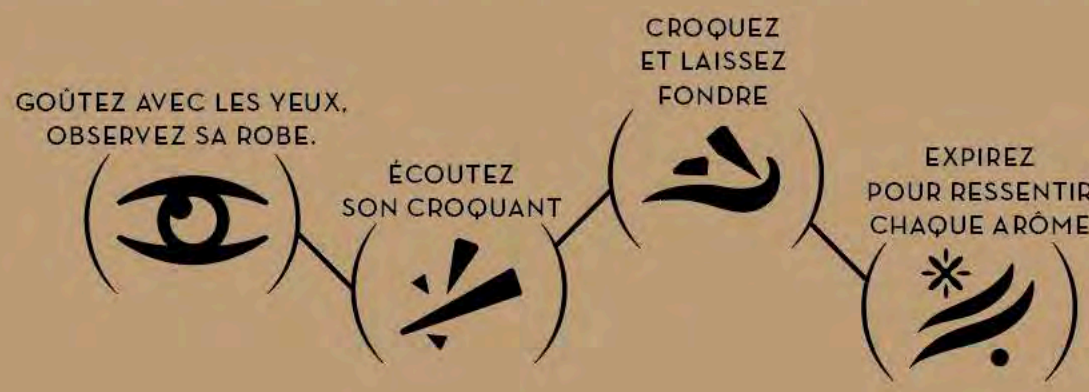
-

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 %
ALPACO 66 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - TAÏNORI 64 %
REF. 9764

Poids net : 30 g
Conditionnement : 40 étuis
Dimensions : Longueur : 22,5 cm
Largeur : 4,3 cm / Hauteur : 1,1 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

INITIEZ-VOUS À L'ART DE LA DÉGUSTATION DU CHOCOLAT



Les Coffrets Dégustation Grands Crus

DES COFFRETS DE CARRÉS DE GRANDS CRUS
POUR TOUTES LES ENVIES

DÉCOUVERTE

52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat noir et lait

-

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
TAÏNORI 64 % - TANARIVA 33 %

REF. 12380

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.61

ORIGINE

52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat noir

-

ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 %
MANJARI 64 %

REF. 12381

INTENSE

52 carrés de 2 Grands Crus de chocolat noir intense

-

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 %

REF. 12382

Poids net : 260 g - **Conditionnement** : 8 coffrets - **Dimensions** : Longueur : 17 cm / Largeur : 17 cm / Hauteur : 3,9 cm

COFFRET 32 CARRÉS

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

32 carrés de 8 Grands
Crus de chocolat noir et lait
-
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %
REF. 12384

Poids net : 160 g
Conditionnement : 12 coffrets
Dimensions : Longueur : 16 cm
Largeur : 16,5 cm / Hauteur : 2,7 cm

PRODUITS
PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.61

COFFRET COLLECTION GRANDS CRUS

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

66 carrés de 6 Grands Crus noir et lait
-
ABINAO 85% - GUANAJA 70%
ALPACO 66% - MANJARI 64%
BAHIBE 46% - TANARIVA 33%
REF. 14551

Poids net : 330 g
Conditionnement : 6 coffrets
Dimensions : Longueur : 15,3 cm
Largeur : 27,5 cm / Hauteur : 4,2 cm

PRODUITS
PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.61

Chocolats fins

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

—

Les Coffrets de Chocolats Fins

DES RECETTES RAFFINÉES POUR TOUS
LES AMATEURS DE CHOCOLAT

COFFRET 16 CHOCOLATS FINS NOIR

-

Une sélection de délicieuses ganaches gourmandes enrobées d'un fin chocolat noir : Ganache Thé Earl Grey, Caramel Salé, Grand Cru Caraïbe, Grand Cru Manjari.

REF. 20005

Poids net : 160 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

COFFRET 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES

-

Une sélection de truffes raffinées aux arômes incontournables : Citron, Dulcey Praliné, Tanariva Caramel, Grand Cru Guanaja.

REF. 19835

Poids net : 210 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.62

COFFRET 16 CHOCOLATS FINS LAIT & NOIR

-

Une sélection gourmande aux notes aromatiques singulières : Cappuccino, Caramel Salé, Grand Cru Tanariva, Grand Cru Guanaja.

REF. 11260

Poids net : 150 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.62

Retrouvez les coffrets de chocolats fins de Noël, du 2 Septembre 2019 au 28 Février 2020 (voir page 43), dans la limite des stocks disponibles.

COFFRET PETITS DÉLICES 16 CHOCOLATS FINS

-

Millefeuille, Tarte Tatin, Fondant au Chocolat, Crème Caramel.

REF. 15388

Poids net : 145 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

Petits Délices
Inspired from French Pâtisserie

COFFRET PETITS DÉLICES

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

D'UNE MAIN DE MAÎTRE

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.

Les Ballotins de Chocolats Fins

DE DELICIEUX BONBONS DE CHOCOLAT,
DANS DES BALLOTINS DÉLICATS,
PARFAITS POUR OFFRIR

BALLOTIN 230G ASSORTI

-

Contient 25 Chocolats Fins de 8 variétés.

REF. 18831

-

BALLOTIN 230G CELLOPHANÉ

REF. 20087

Poids net : 230 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : Longueur : 12,6 cm
Largeur : 9,6 cm / Hauteur : 3,7 cm

BALLOTIN 345G ASSORTI

-

Contient 37 Chocolats Fins de 13 variétés.

REF. 18832

-

BALLOTIN 345G CELLOPHANÉ

REF. 20088

Poids net : 345 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : Longueur : 18,9 cm
Largeur : 9,6 cm / Hauteur : 3,7 cm

BALLOTIN 465 G ASSORTI

-

Contient 50 Chocolats Fins de 14 variétés.

REF. 18833

Poids net : 465 g
Conditionnement : 8 ballotins
Dimensions : Longueur : 18,9 cm
Largeur : 12,6 cm / Hauteur : 3,7 cm

BALLOTIN 700 G ASSORTI

-

Contient 74 Chocolats Fins de 15 variétés.

REF. 18834

Poids net : 700 g
Conditionnement : 4 ballotins
Dimensions : Longueur : 18,9 cm
Largeur : 12,6 cm / Hauteur : 5,6 cm

Retrouvez les ballotins de chocolats fins de Noël, du 2 Septembre 2019 au 28 Février 2020 (voir page 42), dans la limite des stocks disponibles.

ECOCONCEPTION

DES BALLOTINS ÉCOCONÇUS POUR UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL RÉDUIT

UNE RÉDUCTION DE 5,5 TONNES DE CARTON PAR AN

UN EMBALLAGE RECYCLABLE*

*Hors ruban

BALLOTIN ORANGETTES 130G

-

Lamelles d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

REF. 18835

-

BALLOTIN ORANGETTES 130G CELLOPHANÉ

REF. 20086

Poids net : 130 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : Longueur : 17,3 cm
Largeur : 7,7 cm / Hauteur : 2,7 cm

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

Équinoxe®

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

—

Les Formats Grignotage

UN FORMAT PRATIQUE,
REFERMABLE,
À EMPORTER PARTOUT

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

AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR

REF. 11254

Poids net : 50 g
Conditionnement : 26 boîtes
Dimensions : Longueur : 7,25 cm
Largeur : 5,7 cm / Profondeur : 2,45 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.59

AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT LAIT

REF. 11255

Poids net : 50 g
Conditionnement : 26 boîtes
Dimensions : Longueur : 7,25 cm
Largeur : 5,7 cm / Profondeur : 2,45 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY

REF. 11257

Poids net : 50 g
Conditionnement : 26 boîtes
Dimensions : Longuur : 7,25 cm
Largeur : 5,7 cm / Profondeur : 2,45 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

PERLES DE GRUÉ PUR GHANA GRAND CRU CHOCOLAT NOIR

REF. 11256

Poids net : 60 g
Conditionnement : 26 boîtes
Dimensions : Longueur : 7,25 cm
Largeur : 5,7 cm / Profondeur : 2,45 cm

MINI ORANGETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR

REF. 11258

Poids net : 60 g
Conditionnement : 26 boîtes
Dimensions : Longueur : 7,25 cm
Largeur : 5,7 cm / Profondeur : 2,45 cm

TRIPACK EQUINOXE

Amandes & Noisettes
Blond Dulcey, Grands Crus chocolat Noir & Lait

REF. 11336

Poids net : 150 g
Conditionnement : 8 tripacks
Dimensions : Longueur : 17,5 cm
Largeur : 7,25 cm / Profondeur : 2,45 cm

PRODUITS
PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

60 ANNÉES DE GOURMANDISE

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.

Les Coffrets à Partager

AMANDES & NOISETTES GRAND CRU CHOCOLAT NOIR

REF. 11144

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

AMANDES & NOISETTES GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT

REF. 11142

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT AUX NOISETTES FAÇON GIANDUJA

REF. 11148

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY & GRAND CRU CHOCOLAT LAIT

REF. 11145

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

AMANDES & NOISETTES GRANDS CRUS CHOCOLAT NOIR & LAIT

REF. 11146

Poids net : 125 g
Conditionnement : 12 coffrets
Dimensions : Longueur : 11 cm
Largeur : 11 cm / Profondeur : 3,5 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

COFFRET COLLECTION

REF. 11147

Poids net : 500 g
Conditionnement : 6 coffrets
Dimensions : Longueur : 21,5 cm
Largeur : 18,5 cm / Profondeur : 3,9 cm

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P. 59

Un assortiment gourmand qui réunit des orangettes et des amandes & noisettes enrobées de Blond Dulcey, de chocolat noir et de chocolat au lait.

Le Coffret Sélection

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

PRODUITS PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.61

COFFRET SÉLECTION

REF. 12960

Poids net : 400 g
Conditionnement : 7 coffrets
Dimensions : Longueur : 24,5 cm
Largeur : 24,5 cm / Profondeur : 4,3 cm

VALRHONA
16 CHOCOLATS FINS
16 FINE CHOCOLATES
NOIR & LAIT
DARK & MILK
165g / 5.82 oz
Fabriqué en France / Made in France
16 SPÉCIALITÉS
FAÇON TRUFFES
Fabriqué en France / Made in France
85g

Éditions Spéciales

DES COLLECTIONS ORIGINALES
& RAFFINÉES POUR DES MOMENTS
DE GOURMANDISE UNIQUES

—

ÉDITIONS SPÉCIALES.

La Collection Noël 2019

NOUVEAU !

UNE COLLECTION FESTIVE
DE CHOCOLATS FINS, EN EDITION LIMITEE

BALLOTIN 230G ASSORTI

Contient 25 Chocolats Fins de 8 variétés.
REF. 19718

Poids net : 230 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : Longueur : 12,6 cm
Largeur : 9,6 cm / Hauteur : 3,7 cm

BALLOTIN 345G ASSORTI

Contient 37 Chocolats Fins de 13 variétés.
REF. 19720

Poids net : 345 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : Longueur : 18,9 cm
Largeur : 9,6 cm / Hauteur : 3,7 cm

BALLOTIN 465G ASSORTI

Contient 50 Chocolats Fins de 14 variétés.
REF. 19721

Poids net : 465g
Conditionnement : 8 ballotins
Dimensions : Longueur : 18,9 cm
Largeur : 12,6 cm / Hauteur : 3,7 cm

BALLOTIN 700G ASSORTI

Contient 74 Chocolats Fins de 15 variétés.
REF. 19719

Poids net : 700 g
Conditionnement : 4 ballotins
Dimensions : Longueur : 18,9 cm
Largeur : 12,6 cm / Hauteur : 5,6 cm

DEUX SACS EXCLUSIFS POUR UNE OFFRE CADEAU PREMIUM

PETIT MODÈLE
REF. 28112

MODÈLE MOYEN
REF. 28111

Conditionnement : 100 sacs
Dimensions :
Petit modèle : Largeur : 20,5 cm / Hauteur : 17,5 cm / Profondeur : 8 cm
Modèle moyen : Largeur : 27 cm / Hauteur : 24 cm / Profondeur : 11 cm

Collection Noël disponible du 2 Septembre 2019 au 28 Février 2020, dans la limite des stocks disponibles.

GOÛTEZ À LA FÉÉRIE D'UN NOËL POLAIRE

Les flocons étoilés, les lumières et décorations choisies avec soin, les couleurs chatoyantes des cadeaux et bien sûr la gourmandise et la convivialité des instants partagés avec ses proches… Ces éléments font des fêtes de fin d'année une période magique qui fait pétiller les yeux des petits comme des plus grands. C'est tout cela qui a inspiré notre nouvelle collection, véritables écrins ornés d'or révélant des chocolats fins aux arômes subtils.
Une invitation à entrer dans la magie des fêtes… tout en gourmandise !

COFFRET 16 SPÉCIALITÉS FAÇON TRUFFES

Valrhona vous propose une sélection de truffes raffinées et originales : Citron, Dulcey Praliné, Tanariva Caramel et Grand Cru Guanaja.

REF. 13514

Poids net : 210 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

COFFRET 16 CHOCOLATS FINS

Une nouvelle sélection gourmande de chocolats fins aux notes aromatiques uniques : Carré Praliné, Grand Cru Jivara, Grand Cru Macaé et Caramel Salé.

REF. 26804

Poids net : 165g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

ETUI DOUCEURS DE NOËL

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.

REF. 26863

Poids net : 140g
Conditionnement : 16 étuis
Dimensions : Longueur : 13,5 cm
Largeur : 7 cm / Profondeur : 5,3 cm

TABLETTE MANJARI ORANGE

L'alliance du chocolat noir Manjari 64% Pur Madagascar et de pépites à l'orange, dans une tablette à l'étui festif, pour soi ou pour offrir.

REF. 26803

Poids net : 85 g
Conditionnement : 10 tablettes
Dimensions : Longueur : 16 cm
Largeur : 6,7 cm / Profondeur : 1 cm

Les Coffrets Destinations

COFFRET Londres

COFFRET LONDRES

-

REF. 20114

Poids net : 165 g - **Conditionnement** : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

COFFRET SINGAPOUR

-

REF. 18944

COFFRET HONG KONG

-

REF. 19167

COFFRET JAPON

-

REF. 18778

COFFRET PARIS

-

REF. 15387

COFFRETS LONDRES - SINGAPOUR HONG KONG - JAPON - PARIS

-

16 Chocolats Fins Noir, Lait & Blanc

-

Carré praliné, Grand Cru Jivara, Grand Cru Caraïbe, Caramel salé

Poids net : 165 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

COFFRET PARIS

Dégustation «Origine»
52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat Noir

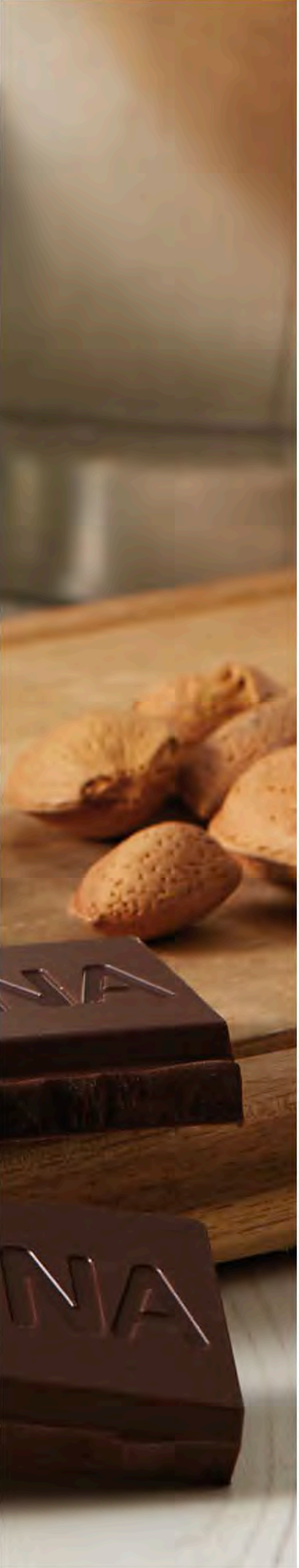
-

ALPACO 66% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%

REF. 15386

Poids net : 260 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

VALRHO
VALRHO



Chocolats à Pâtisser

UNE GAMME EXCLUSIVE DE PRODUITS DÉDIÉS
À LA PÂTISSERIE, POUR DES RÉALISATIONS DIGNES
DES PLUS GRANDS CHEFS

—

Les Miniblocs 250g à Pâtisser

LE GOÛT EXCEPTIONNEL DES CHOCOLATS VALRHONA DANS VOS PÂTISSERIES «MAISON»

Un packaging astucieux, dans lequel se trouvent des recettes élaborées par l'École Valrhona.

CHOCOLAT AU LAIT

JIVARA 40 %

Crémeux & Cacaoté

REF. 12372

CHOCOLAT NOIR

GUANAJA 70 %

Amer & Elégant

REF. 12374

CARAÏBE 66 %

Equilibré & Grillé

REF. 12375

CARAMÉLIA 36 %

Caramel & Notes de beurre salé

REF. 12377

Poids net : 250 g - **Conditionnement** : 12 miniblocs - **Dimensions** : Longueur : 20 cm / Largeur : 10 cm / Profondeur : 1,3 cm

CHOCOLAT BLANC

IVOIRE 35 %

Onctueux & Vanillé

REF. 12373

BLOND DULCEY

DULCEY 32 %

Onctueux & Biscuité

REF. 12376

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

Poids net : 250 g - **Conditionnement** : 12 miniblocs - **Dimensions** : Longueur : 20 cm / Largeur : 10 cm / Profondeur : 1,3 cm

Les Sacs de Fèves 1 kg

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

CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE

GUANAJA 70 %
Amer & Elégant
REF. 12386

CARAÏBE 66 %
Equilibré & Grillé
REF. 12387

CHOCOLAT AU LAIT

JIVARA 40 %
Crémeux & Cacaoté
REF. 12388
EAN. 3395321075156

CARAMÉLIA 36 %
Caramel & Notes de beurre salé
REF. 12390

Poids net : 1 kg - **Conditionnement** : 9 sacs - **Dimensions** : Longueur : 21 cm / Largeur : 19 cm / Profondeur : 9 cm

CHOCOLAT BLANC

IVOIRE 35 %

Onctueux & Vanillé

REF. 12389

BLOND DULCEY

DULCEY 32 %

Onctueux & Biscuité

REF. 12787

VALRHONA ACCOMPAGNE LES VOCATIONS

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.

VALRHONA
VALRHONA

Accueil & Évènements

Les Carrés Les Scintillantes et Les Lingots

OFFREZ UNE ATTENTION, UN GESTE
QUI FERA LA DIFFÉRENCE

CARRÉS GRANDS CRUS

-

Disponibles en 4 Grands Crus :
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
MANJARI 64 % - JIVARA 40 %
REF. 0510 / 0511 / 1895 / 1896

Conditionnement : boîte 1kg (environ 200 carrés)
Dimensions boîte : Longueur : 22 cm
Largeur : 22 cm / Profondeur : 5 cm

PRODUITS
PERSONNALISABLES
---------- VOIR P.60

LES SCINTILLANTES

Produit saisonnier

-

JIVARA 40 % - CARAÏBE 66 %
CASSIS IVOIRE - DOUCE AMANDE LAIT
PRALIFEUILLETÉ NOIR - PRALINÉ LAIT
REF. 11504

Conditionnement : boîte 5kg (environ 450 papillotes)
Dimensions boîte : Longueur : 40,5 cm
Largeur : 19,5 cm / Profondeur : 26 cm

LINGOTS GIANDUJA

Gianduja lait mélangé à de la crêpe dentelle, enrobé de chocolat au lait
REF. 3782

Conditionnement : boîte 2kg (environ 200 lingots)
Dimensions boîte : Longueur : 32 cm
Largeur : 22,5 cm / Profondeur : 7,7 cm

Les Éclats

VÉRITABLE INVITATION À LA DÉGUSTATION,
DECOUVREZ NOS ECLATS ET LEUR DESIGN EXCLUSIF,
POUR PROFITER PLEINEMENT DES ARÔMES
DU CHOCOLAT VALRHONA

ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %

ANDOA NOIR EST UN CHOCOLAT QUI À 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.

ÉCLAT ANDOA NOIR 70 %
-
REF. 8197

ÉCLAT CHOCOLAT AU LAIT
REF. 7457

ÉCLAT CHOCOLAT NOIR 61 %
REF. 5112

Environ 244 Éclats. Présentés dans une boîte distributrice
Conditionnement : Boîte 1 kg - **Dimensions boîte** : Longueur : 16 cm Largeur : 20 cm / Profondeur : 20,5 cm

MEILLEURS VŒUX
SÉLECTION CHOCOLATS FINS
FINE CHOCOLATE SELECTION
FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE
Arthrex
Finalisation
Projet pour
idée perso personnel.
Arthrex
Non
Doré

Produits Personnalisables

VALRHONA VOUS APPORTE 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

—

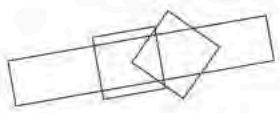
Vos Personnalisations

FAITES DE VOS CHOCOLATS DES CARTES DE VŒUX,
PERSONNALISEZ-LES POUR POUR FÊTER UN ÉVÈNEMENT
OU BIEN TRANSFORMEZ-LES EN CARTES DE VISITE...

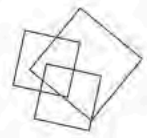
1.
Contactez votre commercial référent

2.
Choisissez le produit à personnaliser

3.
Finalisez votre projet de personnalisation



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



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

4.
Un bon à tirer (ou à graver)
vous est envoyé sous 8 jours

5.
Validez le bon à tirer

6.
Recevez votre commande sous 5 à 6 semaines

L'Offre Grignotage Personnalisable

PRODUITS PERSONNALISABLES

GRIGNOTAGE EQUINOXE

3 assortiments disponibles:
Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Noir
Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Lait
Amandes & Noisettes Blond Dulcey.

-

Poids net : 50 g
Conditionnement : 26 unités
Dimensions : Longueur : 7,25 cm
Largeur : 5,7 cm / Profondeur : 2,45 cm

GRIGNOTAGE EQUINOXE TRIPACK

Amandes & Noisettes Blond Dulcey,
Grands Crus de chocolat Noir & Lait

-

Possibilité de choisir un décor par étui

Poids net : 150 g
Conditionnement : 8 unités
Dimensions : Longueur : 17,5 cm
Largeur : 2,45 cm / Profondeur : 7,25 cm

Les Coffrets Equinoxe Personnalisables

COFFRET NOIR EQUINOXE 125G

Amandes et noisettes
enrobées de chocolat
Noir & Lait

Poids net : 125 g
Conditionnement : 12 coffrets
Dimensions : Longueur : 11 cm
Largeur : 11 cm / Profondeur : 3,5 cm

COFFRET NOIR OU MARRON EQUINOXE 250G

3 assortiments disponibles:
Amandes & Noisettes Grands Crus Noir & Lait
Amandes & Noisettes Blond Dulcey & Grand Cru chocolat Lait
Amandes & Noisettes chocolat aux noisettes facon Gianduja

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

COFFRET NOIR EQUINOXE 500G

Orangettes et amandes
& noisettes enrobées
de Blond Dulcey,
de chocolat noir
et de chocolat au lait

Poids net : 500 g
Conditionnement : 6 coffrets
Dimensions : Longueur : 21,5 cm
Largeur : 18,5 cm / Profondeur : 3,9 cm

Les Grands Crus Personnalisables

PRODUITS PERSONNALISABLES

TABLETTES GRANDS CRUS

GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - JIVARA 40 %

-

Personnalisables 1-2 couleurs
Personnalisables 3-4 couleurs

Poids net : 100 g
Conditionnement : 20 tablettes
Dimensions : Longueur : 15,8 cm
Largeur : 7,9 cm / Profondeur : 0,9 cm

BÂTONS GRANDS CRUS

Disponibles en 3 Grands Crus :
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
JIVARA 40 %

-

Personnalisables 1-2 couleurs
Personnalisables 3-4 couleurs

Poids net : 20 g
Conditionnement : 1 kg soit 50 bâtons
Dimensions boîte : Longueur : 25,4 cm
Largeur : 19 cm / Hauteur : 3,6 cm
Dimensions bâton : Longueur : 11,9 cm
Largeur : 3,5 cm / Profondeur : 0,8 cm

CARRÉS GRANDS CRUS

Disponibles en 4 Grands Crus :
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
ALPACO 66 %- JIVARA 40 %

-

Personnalisables 1-2 couleurs
Personnalisables 3-4 couleurs

Poids net : 5 g
Conditionnement : 1 kg soit 200 carrés
Dimensions boîte : Longueur : 22 cm
Largeur : 22 cm / Hauteur : 5 cm
Dimensions carré : Longueur : 3,4 cm
Largeur : 3,4 cm

LES PLUMIERS

• Tout GUANAJA 70 % :
6 carrés de Grand Cru de chocolat noir Guanaja.

-

Personnalisation du fourreau et des bagues

• Initiation Grands Crus : 6 carrés de Grands Crus de chocolat Noir pour une première immersion dans le monde de la dégustation
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 %
CARAÏBE 66 % - ALPACO 66 %
TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %

-

Personnalisation du fourreau
Personnalisables 1-2 couleurs
Personnalisables 3-4 couleurs

Poids net : 30 g
Conditionnement : 40 étuis
Dimensions : Longueur : 4,3 cm
Largeur : 22,5 cm / Hauteur : 1,1 cm

COFFRETS DÉGUSTATION

32 carrés de 8 Grands Crus de chocolat Noir & Lait.
ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %
JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %
-
Personnalisation du coffret
(marquage à chaud or ou argent)

Poids net : 160 g
Conditionnement : 12 coffrets
Dimensions : Longueur : 16 cm
Largeur : 16,5 cm / Profondeur : 2,7 cm

COFFRET COLLECTION

66 carrés de 6 Grands Crus Noir & Lait
ABINAO 85% - GUANAJA 70% - ALPACO 66%
MANJARI 64% - BAHIBE 46% - TANARIVA 33%
-
Personnalisation du coffret
(marquage à chaud or ou argent)

NOUVEAU !

Poids net : 330 g
Conditionnement : 6 coffrets
Dimensions : Longueur : 15,3 cm
Largeur : 27,5 cm / Profondeur : 4,2 cm

COFFRET DÉCOUVERTE

52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat
Noir & Lait
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - TAÏNORI 64 % - TANARIVA 33 %
-
Personnalisation du coffret
(marquage à chaud or ou argent)

Poids net : 260 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

Le Coffret Sélection Personnalisable

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)

Poids net / 400 g
Conditionnement : 7 coffrets
Dimensions : Longueur : 24,5 cm
Largeur : 24,5 cm / Profondeur : 4,3 cm

Les Coffrets Chocolats Fins Personnalisables

PRODUITS PERSONNALISABLES

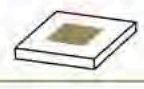
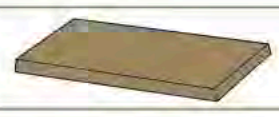
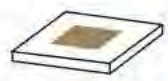
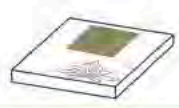
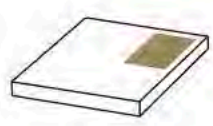
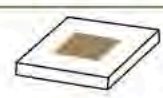
COFFRET NOIR OU MARRON
16 CHOCOLATS FINS - LAIT & NOIR
Une sélection gourmande aux notes aromatiques singulières : Cappuccino, Caramel Beurre Salé, Grand Cru Tanariva, Grand Cru Guanaja.
-
Personnalisation du coffret (marquage à chaud or ou argent)

Poids net : 150 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

COFFRET NOIR OU MARRON
16 SPECIALITES FACON TRUFFES
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)

Poids net : 210 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : Longueur : 17 cm
Largeur : 17 cm / Profondeur : 3,9 cm

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE LA PERSONNALISATION

DÉNOMINATION	TYPE DE PERSONNALISATION	ESPACE DE PERSONNALISATION	MINIMUM DE COMMANDE	DÉLAI DE LIVRAISON ESTIMATIF
L'OFFRE GRIGNOTAGE EQUINOXE PERSONNALISABLE				
Grignotage Equinoxe 50 g : - Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Lait - Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Noir - Amandes & Noisettes Blond Dulcey	Marquage à chaud sur l'étui (or ou argent) Etuis : Dimensions du marquage : 36 x 38 mm max Tripack : Dimensions du marquage : 36 x 38 mm max		260 boîtes	5 semaines après validation du BAG**
Tripack Equinoxe 150 g : Amandes & Noisettes Blond Dulcey, Grands Crus de chocolat Noir & Lait			88 tripacks	
LES COFFRETS EQUINOXE PERSONNALISABLES				
Coffret Collection Coffret Noir Equinoxe 500 g	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 90 x 80 mm max		60 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
Coffret Marron ou Noir Equinoxe 250 g Amandes et Noisettes Noir Amandes et Noisettes Noir & Lait Amandes et Noisettes chocolat aux noisettes façon Gianduja	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 90 x 80 mm max		80 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
Coffret Noir Equinoxe 125 g Amandes et Noisettes Noir & Lait	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 80 x 50 mm max		108 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
LES TABLETTES GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Tablettes 100 g Guanaja, Caraïbe, Jivara	Impression offset de l'habillage Dimensions du marquage : 73 x 217 mm max		3 000 tablettes	6 semaines après validation du BAT*
LES BÂTONS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Bâtons vrac 20 g Guanaja, Jivara, Caraïbe	Impression offset de la bague Dimensions du marquage : 30 x 111 mm max		5 000 bâtons	6 semaines après validation du BAT*
LES CARRÉS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Carrés vrac «Valrhona» Guanaja, Jivara, Caraïbe, Alpaco	Impression offset de la bague Dimensions du marquage : 30 x 23 mm max		10 000 carrés	5 semaines après validation du BAT*
Carrés vrac lisses Guanaja, Jivara, Caraïbe, Alpaco	Impression offset de la bague Dimensions du marquage : 30 x 23 mm max		60 000 carrés	5 semaines après validation du BAT*
LES PLUMIERS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Plumier tout Guanaja 30 g	Impression offset des bagues et du fourreau Dimensions du marquage : 44 x 227 mm max		10 000 plumiers	6 semaines après validation du BAT*
Plumier Initiation Grands Crus 30 g	Impression offset du fourreau Dimensions du marquage : 44 x 227 mm max		2 000 plumiers	6 semaines après validation du BAT*
LES COFFRETS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Coffret Découverte 260 g 52 carrés de 4 Grands Crus Caraïbe, Taïnori, Guanaja, Tanariva	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 90 x 80 mm max		80 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
Coffret Collection 330 g 66 carrés Grands Crus Noir & Lait	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 87 x 41 mm max		60 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
Coffret Dégustation 160 g 32 carrés de 8 Grands Crus	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 90 x 80 mm max		84 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
L'OFFRE COFFRET SELECTION PERSONNALISABLE				
Coffret Sélection 400 g	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) ou pose d'un sticker sur le coté droit du coffret Coffret avec ruban : Dimensions du marquage : 116 x 52 mm max Dimensions maximales du logo client : 90 x 45 mm Coffret sans ruban : Dimensions du marquage : 116 x 89 mm max Dimensions maximales du logo client : 90 x 89 mm		63 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
L'OFFRE CHOCOLATS FINS PERSONNALISABLE				
Coffret Marron ou Noir - 16 Chocolats Fins Lait & Noir - 16 Spécialités façon Truffes	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) Dimensions du marquage : 90 x 80 mm max		80 coffrets	5 semaines après validation du BAG**

* Bon à tirer ** Bon à graver

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

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT ®

VALRHONA
26600 Tain l'Hermitage - France
www.valrhona.com

RF : 28000 © 2019 Valrhona - Toute reproduction interdite - Tous droits réservés.
ISO CREATIONS © Valrhona - ICONIC RETAIL - INSIGN - Julien Hamel - Damien Schmitt - Jérémy Bryer - Sarpreton Dr Bruglès - Lukam - Rudimage Philippe Bonet
Photos non contractuelles.