



COLLECTION CADEAUX D'ENTREPRISE



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



Notre engagement



Imaginons le meilleur du chocolat

LA SÉLECTION ET LA CULTURE DU CACAO

**Préserver la diversité
des cacaos, pour préserver
la diversité des goûts.**

Nos sourceurs parcourent la ceinture tropicale, de l'Amérique du Sud à l'Océanie, pour cultiver avec nos partenaires producteurs plus de 30 terroirs dans près de 18 pays.



LA FABRICATION DU CHOCOLAT ET L'ÉLARGISSEMENT DE LA PALETTE AROMATIQUE

**Garantir l'excellence
et la constance des goûts.**

Plus de 200 dégustateurs répartis dans 4 jurys internes veillent à maintenir notre excellence technique et gustative à son plus haut niveau.



LA TRANSMISSION DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE

**Donner accès au meilleur
de notre expertise pour permettre
à chacun de progresser.**

Par nos 4 écoles Valrhona et nos 30 chefs pâtissiers, nous accompagnons chaque année plus de 15 000 professionnels dans le monde entier.



Notre histoire

1986



- Création de **Guanaja 70 %**, le chocolat le plus amer du monde.
- Depuis 1986, Valrhona s'engage aux côtés des producteurs de cacao.

1992



- Valrhona acquiert la plantation **El Pedregal** au Venezuela.

2011



- Valrhona acquiert la plantation **Loma Sotavento** en République Dominicaine.

2013



LA CITÉ DU CHOCOLAT
VALRHONA

- Ouverture de la **Cité du Chocolat Valrhona** à Tain l'Hermitage.

2016



- La **Cité du Chocolat** s'agrandit !
- L'iconique chocolat **Guanaja 70 %** fête ses 30 ans.

1922



- Création de la chocolaterie par un pâtissier, **Albéric Guironnet**.

1989



L'ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

- Création de l'**École Valrhona**, dédiée aux pâtissiers du monde entier.
- Cofondation de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**.

2006



FONDATION
VALRHONA

- Création de la **Fondation Valrhona**.

2012



- Création de **Dulcey 32%**, premier chocolat de couleur blonde.

2015



- Valrhona développe une collection de Noël en édition limitée avec la **Maison Christian Lacroix**.

2017



- Les ballotins de chocolats fins deviennent éco-conçus.



Notre approche responsable, Live Long

Pour nous, imaginer le meilleur du chocolat, cela signifie donner le meilleur à nos producteurs, nos partenaires et à la planète. Chaque jour, à travers Live Long, nous travaillons pour cela. Découvrez ci-dessous nos 4 engagements durables.



✿ LIVE LONG CACAO

Préserver les cacaos aromatiques et soutenir les communautés de producteurs.



✿ LIVE LONG ENVIRONNEMENT

Réduire de 50 % notre empreinte environnementale d'ici 2025.



✿ LIVE LONG GASTRONOMIE

Promouvoir les métiers de la gastronomie et inspirer les nouvelles générations.



✿ LIVE LONG ENSEMBLE

Créer un modèle durable avec nos parties prenantes.

Notre Sélection

Les Délicates Attentions - Moins de 10€



Le coffret 8 bâtons de
chocolat noir et lait - p.10

REF. 12336



Le Plumier Initiation Grands Crus
personnalisable et standard - p.9

Offre personnalisable : REF. 7621 ou 7620
Offre standard : REF. 9764



Les coffrets 18 carrés
Grands Crus - p.9

REF. 18886, 18888 et 18887



Les Boîtes Equinox
format Grignotage - p.15

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.17

Offre personnalisable : REF. 11156
Offre standard : REF. 11146



Coffret 32 carrés de 8 Grands Crus
de chocolat Noir & Lait- p.12

Offre personnalisable : REF. 10220
Offre standard : REF. 12384



Ballotin 230 g
25 Chocolats Fins assortis - p.24

REF. 18831



Ballotin orangettes 130g - p.25

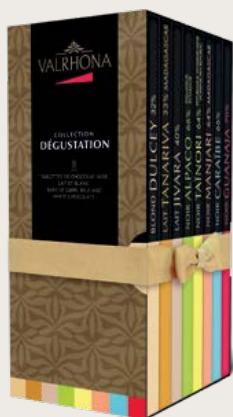
REF. 18835



Le coffret Collection Gourmande -
6 tablettes de chocolat noir, lait et
blanc avec ingrédients - p.10

REF. 12169

Les Cadeaux d'Exception - À partir de 20€



Le Coffret Collection Dégustation
8 tablettes de chocolat noir, lait et blanc - p.10

REF. 12019



Coffret DÉCOUVERTE :
52 carrés de 4 Grands Crus
de chocolat Noir & Lait - p.12

Offre personnalisable : REF. 7463
Offre standard : REF. 12380



Le coffret Collection Grands Crus :
66 carrés de 6 Grands Crus Noir & Lait - p.13

Offre personnalisable : REF. 10768
Offre standard : REF. 14551



Ballotin 345 g
37 Chocolats Fins assortis - p.24

REF. 18832

Les Cadeaux Prestige - À partir de 30€



Le Coffret Sélection - p.23

Un assortiment raffiné de bonbons de chocolat, de carrés et d'équinoxes

Offre personnalisable : REF : 13773, 14643
Offre standard : REF : 12960



Ballotin 465 g
50 Chocolats Fins assortis - p.24

REF. 18833

LES CHOCOLATS À DÉGUSTER

Ces chocolats sont le fruit de la sélection, de l'assemblage et de l'affinage des meilleurs cacaos fins, choisis pour la complémentarité exemplaire de leurs potentiels aromatiques.



Coffrets 18 carrés Grands Crus

Pour emporter des Grands Crus partout avec soi.



NOUVEAU

Coffrets 18 carrés éco-conçus

- Matériau carton à la place du métal
- Emballage entièrement recyclable*

*Hors film plastique du coffret de regroupement

Chocolat noir



ABINAO 85 %

REF. 18887



GUANAJA 70 %

REF. 18886

Chocolat au lait



JIVARA 40 %

REF. 18888



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

Poids net : 3x90 g

Conditionnement : 5 coffrets de regroupements

Dimensions : longueur : 11,1 cm | largeur : 10,7 cm | hauteur : 4,6 cm

REF. 18889

PERSONNALISABLE

Voir page 35

Le Plumier Initiation Grands Crus

Pour découvrir et parcourir la palette de goûts de 6 Grands Crus de chocolat noir 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

Les Coffrets de Tablettes panachées



Un coffret de tablettes de chocolat noir, lait et blanc, pour parcourir la palette de goûts uniques Valrhona.

NOUVEAU DESIGN
Disponible à partir de début 2019.

NOUVEAU DESIGN
Disponible à partir de début 2019.



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 Dégustation 8 bâtons de chocolat noir et lait

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

REF. 12336

Poids net : 160 g
Conditionnement : 15 coffrets
Dimensions : longueur : 12,5 cm | largeur : 6,6 cm | profondeur : 3,7 cm



Un coffret de tablettes gourmandes assorties, pour un voyage savoureux entre l'alliance d'un chocolat Valrhona et un ingrédient soigneusement sélectionné.

NOUVEAU DESIGN
Disponible à partir de début 2019.



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 % Orange
JIVARA 40 % Pécan
CAMELIA 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 & Lait

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

Découvrez un livret pédagogique livrant les clefs de la dégustation et illustrant l'une des expertises de Valrhona : le Goût.

REF. 12352

Poids net : 280 g
Conditionnement : 14 coffrets
Dimensions : longueur : 13,8 cm | largeur : 16,5 cm | profondeur : 2,2 cm

Les Tablettes

Les tablettes Grands Crus

Chocolat noir



Chocolat au lait



GUANAJA 70 % - REF. 12360, CARAÏBE 66 % - REF. 12357, ABINAO 85 % - REF. 12359, ANDOË NOIR 70 % - REF. 12345, MANJARI 64 % - REF. 12354, TAÏNORI 64 % - REF. 12353, ALPACO 66 % - REF. 12358, ARAGUANI 72 % - REF. 12363

JIVARA 40 % - REF. 12355, TANARIVA 33 % - REF. 12361, ANDOË LAIT 39 % - REF. 12346, BAHIBE 46 % - REF. 12362

Poids net : 70g

Conditionnement : 12 tablettes

Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 6,7 cm | profondeur : 0,8 cm

Les tablettes gourmandes

Chocolat noir



Chocolat au lait



Chocolat blanc



Chocolat Dulcey



GUANAJA 70 % Éclats de Cacao - REF. 12365, CARAÏBE 66 % Éclats de Noisettes - REF. 12367, MANJARI 64 % Pépites à l'Orange - REF. 12368

JIVARA 40 % Éclats de Noix de Pécan - REF. 12369, CARAMÉLIA 36 % Perles Craquantes - REF. 12366

IVOIRE 35 % Pépites de Framboises - REF. 12370, OPALYS 33 % - REF. 12364

DULCEY 32 % - REF. 12356

Pour les tablettes gourmandes Chocolat noir, Chocolat au lait et IVOIRE 35 % Pépites de Framboise : Poids net : 85 g - Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 6,7 cm | profondeur : 1 cm
Conditionnement : 10 tablettes

Pour les tablettes OPALYS 33 % et Blond Dulcey 32 % : Poids net : 70 g - Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 6,7 cm | profondeur : 0,8 cm - Conditionnement : 12 tablettes

Les Coffrets Dégustation Grands Crus

Des coffrets de carrés de Grands Crus pour toutes les envies.

Les Coffrets 52 Carrés



PERSONNALISABLE
Voir page 36



DÉCOUVERTE :

52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat Noir & Lait

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

REF. 12380

Poids net : 260 g

Conditionnement : 8 coffrets

Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm |
hauteur : 3,9 cm



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



ORIGINE :

52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat Noir

ALPACO 66 % - TAÏNORI 64 % - MANJARI 64 %

REF. 12381

Poids net : 260 g

Conditionnement : 8 coffrets

Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | hauteur : 3,9 cm

Le Coffret 32 Carrés



PERSONNALISABLE
Voir page 36

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 %

REF. 12384

Poids net : 160 g

Conditionnement : 12 coffrets

Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 16,5 cm | hauteur : 2,7 cm



Produits personnalisables

Le Coffret Collection Grands Crus

Un coffret idéal pour faire plaisir et initier à la découverte de la palette de goûts des Grands Crus de chocolat Valrhona.

PERSONNALISABLE
Voir page 36



66 carrés de 6 Grands Crus Noir & Lait

ABINAO 85% - GUANAJA 70% - ALPACO 66% - MANJARI 64% - BAHIBE 46% - TANARIVA 33%

REF:14551

Poids net: 330g

Conditionnement: 6 coffrets

Dimensions: longueur: 15,3 cm | largeur: 27,5 cm | hauteur: 4,2 cm

Les éditions spéciales

Paris



Coffret Paris - Dégustation «Origine»
52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat Noir
ALPACO 66% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%

REF: 15386

Poids net: 260g

Conditionnement: 8 coffrets

Dimensions: longueur: 17 cm | largeur: 17 cm | profondeur: 3,9 cm

Retrouvez également
le coffret Paris avec
un assortiment
de 16 chocolats fins
Voir page 21

Nouvel An Chinois



NOUVEAU



Coffret Nouvel An Chinois 2019 – Dégustation « Intense »
52 carrés de 2 Grands Crus de chocolat noir intense
Abinao 85% - Guanaja 70%

REF: 19748

Poids net: 260g

Conditionnement: 8 coffrets

Dimensions: longueur: 17 cm | largeur: 17 cm | profondeur: 3,9 cm

EQUINOXE®

L'association de chocolats Valrhona et d'ingrédients gourmands,
sélectionnés avec la plus grande attention, pour des textures croquantes
et croustillantes.



Les Formats Grignotage

Boîtes Equinoxe



PERSONNALISABLE
Voir page 37

**Amandes & Noisettes
Blond Dulcey**

REF. 11257

Poids net : 50 g
Conditionnement : 26 boîtes
Dimensions : longueur : 7,25 cm | largeur : 5,7 cm | profondeur : 2,45 cm



**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



PERSONNALISABLE
Voir page 37

**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



PERSONNALISABLE
Voir page 37

**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



**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

Un format pratique pour
le grignotage, refermable,
à emporter partout.

Tripack Equinoxe



PERSONNALISABLE
Voir page 37



Un format pratique regroupant des amandes et des noisettes enrobées de Blond Dulcey, Chocolat Noir et Lait.



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

Le Coffret Collection



Coffret Collection

REF. 11147

Poids net : 500 g

Conditionnement : 6 coffrets

Dimensions : longueur : 21,5 cm | largeur : 18,5 cm | profondeur : 3,9 cm



PERSONNALISABLE
Voir page 37



Un assortiment gourmand qui réunit Amandes & Noisettes enrobées de Blond Dulcey, de chocolat Noir, de chocolat Lait et des orangettes.

Les Coffrets à Partager

Les chocolats Valrhona mariés à des ingrédients gourmands pour des textures craquantes et croustillantes...

PERSONNALISABLE

Existe en coffret noir ou marron. Voir page 37

PERSONNALISABLE

Existe en coffret noir ou marron. Voir page 37



**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
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



**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



**Amandes & Noisettes
Grands Crus chocolat Noir & Lait**

REF. 11146

Poids net : 125 g

Conditionnement : 12 coffrets

Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm

PERSONNALISABLE

Voir page 37



**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

PERSONNALISABLE

Existe en coffret noir ou marron. Voir page 37



LES CHOCOLATS FINS

Savourez près de 100 ans de savoir-faire au service de la gourmandise à travers des chocolats fins fabriqués selon des méthodes traditionnelles et aux décors originaux réalisés à la main. Découvrez une grande variété de goûts intenses, équilibrés et longs en bouche.



Les Coffrets de Chocolats Fins

Des recettes raffinées pour tous les amateurs de chocolat.



PERSONNALISABLE
Voir page 38



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



NOUVEAU
Disponible à partir
de Novembre 2018.



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

Les Chocolats Fins



PERSONNALISABLE
Voir page 38



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



Les éditions spéciales

Paris



Coffret Paris - 16 Chocolats Fins Noir, Lait & Blanc

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

REF. 15387

Poids net : 165 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm



Retrouvez également le coffret Paris
avec un assortiment de 52 carrés
Voir page 13

Singapour



Coffret Singapour 16 Chocolats Fins Noir, Lait & Blanc

Carré Praliné, Grand Cru Jivara, Grand Cru Caraïbe,
Caramel Salé

REF. 18944

Poids net : 165 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm

Japon



Coffret Japon 16 Chocolats Fins Noir, Lait & Blanc

Carré Praliné, Grand Cru Jivara, Grand Cru Caraïbe,
Caramel Salé

REF. 18778

Poids net : 165 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm

Hong kong



Coffret Hong Kong 16 Chocolats Fins Noir, Lait & Blanc

Carré Praliné, Grand Cru Jivara, Grand Cru Caraïbe,
Caramel Salé

REF. 19167

Poids net : 165 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm



Une sélection gourmande de chocolats fins reprenant les grands classiques de la pâtisserie française.



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

Coffret Sélection

Valrhona réunit pour la 1^{ère} fois dans un coffret prestigieux une offre complète et gourmande. Goûtez à l'exception grâce à une sélection de bonbons de chocolats, de carrés et d'équinoxes.



PERSONNALISABLE

Voir page 36



Coffret Sélection

REF. 12960

Poids net : 400 g

Conditionnement : 6 coffrets

Dimensions : longueur : 24,5 cm | largeur : 24,5 cm | hauteur : 4,3 cm



UN PRODUIT UNIQUE

Un coffret prestigieux, idéal à offrir :

- Un packaging élégant, idéal pour un cadeau.
- Une offre complète et gourmande pour plaire au plus grand nombre et combler toutes les envies.



Les Ballotins de Chocolats Fins



Ballotin 345 g assorti
Contient 37 Chocolats Fins de 13 variétés.

REF. 18832

Poids net : 345 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : longueur : 18,9 cm | largeur : 9,6 cm | hauteur 3,7 cm



Ballotin 230 g assorti
Contient 25 Chocolats Fins de 8 variétés.

REF. 18831

Poids net : 230 g
Conditionnement : 12 ballotins
Dimensions : longueur : 12,6 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

NOUVEAU

DES BALLOTINS ÉCO-CONÇUS POUR UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL REDUIT



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

Poids net: 130g

Conditionnement: 12 ballotins

Dimensions : longueur : 17,3 cm | largeur : 7,7 cm | hauteur 2,7 cm



Les Chocolats Fins



SUBLIMEZ VOS FÊTES D'UNE EMPREINTE PRÉCIEUSE

Pour Noël, découvrez notre collection exclusive de coffrets et ballotins de chocolats fins.



Coffret 16 Spécialités façon Truffes

Une sélection de truffes raffinées aux arômes incontournables : Citron, Dulcey Praliné, Tanariva Caramel, 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 - Lait & Noir

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

REF. 10120

Poids net : 150 g

Conditionnement : 8 coffrets

Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm



Coffret regroupement 3 boîtes 18 carrés

Une sélection de 3 grands crus noir & lait réunis dans un délicat coffret.

REF. 19751

Poids net : 3x90 g

Conditionnement : 5 coffrets de regroupements

Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm



Ballotin orangettes

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

REF. 19857

Poids net : 130 g

Conditionnement : 12 ballotins

Dimensions : longueur : 17,3 cm | largeur : 7,7 cm | profondeur : 2,7 cm

Ballotin 230 g assorti

REF. 19718

Poids net : 230 g
Conditionnement : 12 ballotins

Ballotin 345 g assorti

REF. 19720

Poids net : 345 g
Conditionnement : 12 ballotins

Ballotin 465 g assorti

REF. 19721

Poids net : 465 g
Conditionnement : 8 ballotins

Ballotin 700 g assorti

REF. 19719

Poids net : 700 g
Conditionnement : 4 ballotins



Pour accompagner vos cadeaux, choisissez les sacs Noël assortis

Sac Noël Modèle Moyen

REF. 20126

Conditionnement : 100



Sac Noël Petit Modèle

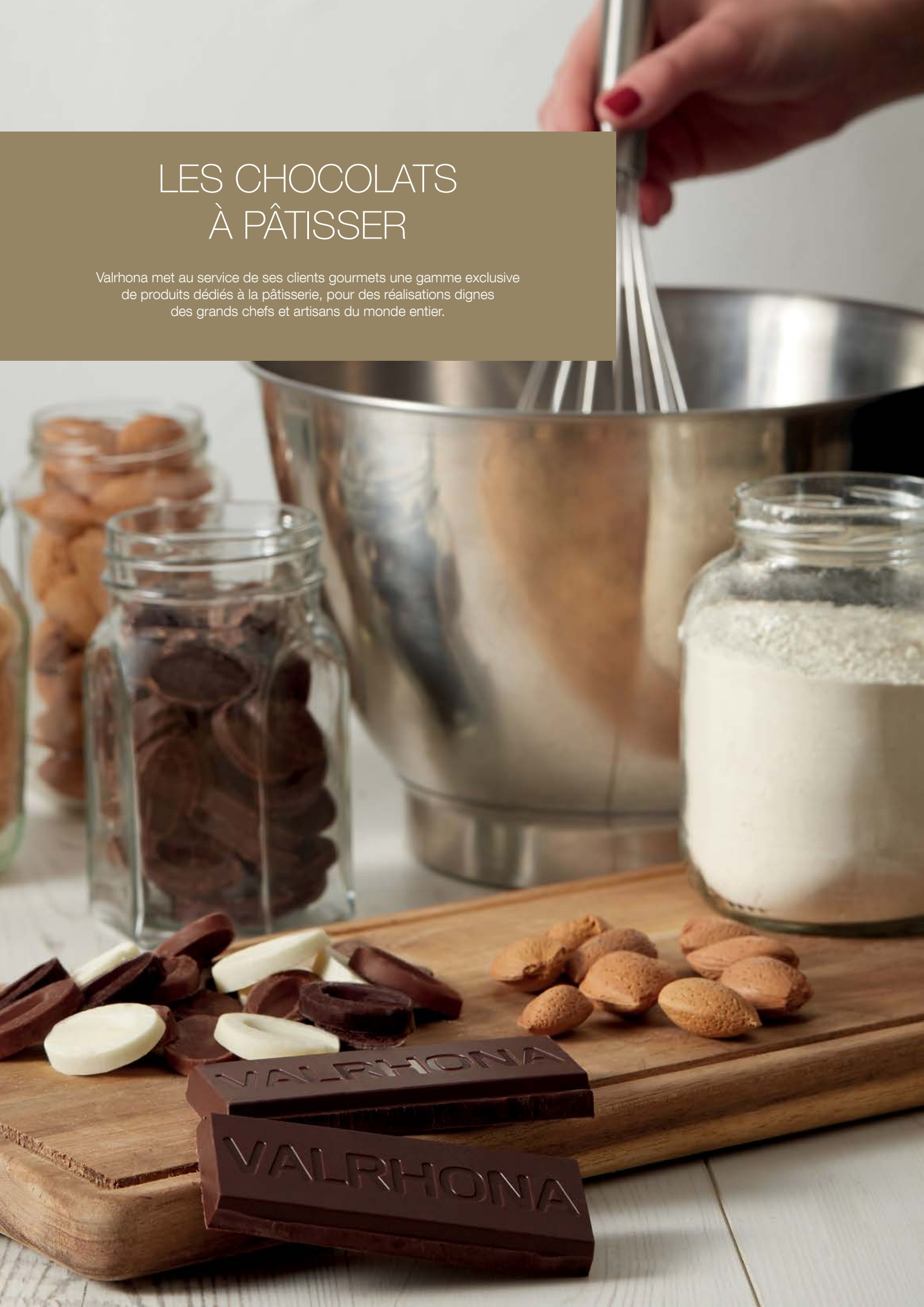
REF. 20125

Conditionnement : 100



LES CHOCOLATS À PÂTISSER

Valrhona met au service de ses clients gourmets une gamme exclusive de produits dédiés à la pâtisserie, pour des réalisations dignes des grands chefs et artisans du monde entier.



Les Sacs de fèves - 1kg

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 réaliser vos pâtisseries « maison ».

Chocolat noir



GUANAJA 70 %

Amer & Élégant

REF. 12386



CARAÏBE 66 %

Équilibré & Grillé

REF. 12387

Blond Dulcey



DULCEY 32 %

Onctueux & Biscuité

REF. 12787

Chocolat blanc



IVOIRE 35 %

Onctueux & Vanillé

REF. 12389

Conditionnement : 9 sacs
Dimensions : hauteur : 21cm | largeur 19 cm | profondeur : 9 cm

Chocolat au lait



JIVARA 40 %

Crèmeux & Cacaoté

REF. 12388



CARAMÉLIA 36 %

Caramel & Notes de beurre salé

REF. 12390

Les Miniblocs à pâtisser - 250g

Chocolat noir



GUANAJA 70 %

Amer & Élégant

REF. 12374



CARAÏBE 66 %

Équilibré & Grillé

REF. 12375



JIVARA 40 %

Crèmeux & Cacaoté

REF. 12372

Chocolat au lait



CARAMÉLIA 36 %

Caramel & Notes de beurre salé

REF. 12377

Chocolat blanc



IVOIRE 35 %

Onctueux & Vanillé

REF. 12373

Blond Dulcey



DULCEY 32 %

Onctueux & Biscuité

REF. 12376

Conditionnement : 12 mini blocs
Dimensions : hauteur : 20 cm | largeur : 10 cm | profondeur : 1,3 cm

ACCUEIL
ET ÉVÉNEMENT



Offrez une attention, un geste qui fera la différence



Les Scintillantes

JIVARA 40 %, CARAÏBE 66 %, cassis IVOIRE,
Douce Amande Lait, Pralifeuilleté Noir, Praliné Lait
Produit saisonnier.

REF. 11504

Conditionnement : Boîte 5 kg
Dimension 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 2 kg
Dimension boîte : longueur : 32 cm | largeur : 22,5 cm | profondeur : 7,7 cm



Carrés Grands Crus

Disponibles en 4 Grands Crus : GUANAJA 70 %, CARAÏBE 66 %, MANJARI 64 %, JIVARA 40 %.

REF. 0510 / 0511 / 1895 / 1896

Conditionnement : Boîte 1 kg
Dimension boîte : longueur : 22 cm | largeur : 22 cm | profondeur : 5 cm



PERSONNALISABLE

Voir page 35





Andoa Noir, une couverture de chocolat qui a la particularité d'être à la fois biologique et équitable labélisée 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 %

Véritable invitation à la dégustation :

- Une forme allongée, épurée et originale pour un nouveau geste de consommation.
- Un design exclusif qui incite à le consommer en plusieurs bouchées et, ainsi, à mieux profiter des arômes du chocolat Valrhona.

REF. 8197

Conditionnement : Boîte 1 kg

Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 20 cm | profondeur : 20,5 cm



Éclat Chocolat au Lait

Environ 244 Éclats. Présenté dans une boîte distributrice.

REF. 7457

Conditionnement Boîte 1 kg

Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 20 cm | profondeur : 20,5 cm



Éclat Chocolat Noir 61 %

Environ 244 Éclats. Présenté dans une boîte distributrice.

REF. 5112

Conditionnement Boîte 1 kg

Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 20 cm | profondeur : 20,5 cm



PRODUITS PERSONNALISABLES

POURQUOI CHOISIR VALRHONA POUR VOS PRODUITS PERSONNALISÉS ?

Valrhona vous apporte toute son expertise pour personnaliser vos produits.

- ✿ Toute la qualité Valrhona pour **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.

Pour la personnalisation, les **marquages à chaud** peuvent se faire dans 2 couleurs :
Or et Argent.



Grands Crus 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

**4 Grands Crus disponibles :
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 :
• La boîte : longueur : 25,4 cm | largeur : 19 cm | hauteur : 3,6 cm
• Le bâton : longueur : 11,9 cm | largeur : 3,5 cm | profondeur : 0,8 cm



Carrés Grands Crus

**4 Grands Crus disponibles :
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 :
• La boîte : longueur : 22 cm | largeur : 22 cm | hauteur : 5 cm
• Le carré : longueur : 3,4 cm | largeur : 3,4 cm



Les Plumiers

• **Tout GUANAJA 70 % : 6 carrés de Grand Cru 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 %, TAINORI 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 Grands Crus

Panaché 8 Grands Crus Valrhona : 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.

Poids net : 160 g
 Conditionnement : 12 coffrets
 Dimensions : longueur : 16 cm | largeur : 16,5 cm | hauteur : 2,7 cm



Coffret Découverte 52 carrés Grands Crus

Panaché 4 Grands Crus : 52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat Noir & Lait pour offrir tous les plaisirs du Grand Chocolat.
GUANAJA 70%, CARAÏBE 66%, TAÏNORI 64%, TANARIVA 33%.

Personnalisation du coffret.

Poids net : 260 g
 Conditionnement : 8 coffrets
 Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | hauteur : 3,9 cm

66 carrés de 6 Grands Crus Noir & Lait

**ABINAO 85% - GUANAJA 70% - ALPACO 66%
 MANJARI 64% - BAHIBE 46% - TANARIVA 33%**

Personnalisation du coffret.

Poids net : 330 g
 Conditionnement : 6 coffrets
 Dimensions : longueur : 15,3 cm | largeur : 27,5 cm | hauteur : 4,2 cm

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.

Poids net : 400 g
 Conditionnement : 6 coffrets
 Dimensions : longueur : 24,5 cm | largeur : 24,5 cm | hauteur : 4,3 cm

L'Offre Grignotage personnalisable



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.

Poids net : 150 g
Conditionnement : 8 unités
Dimensions : longueur : 17,5 cm | largeur : 2,45 cm | profondeur : 7,25 cm

Possibilité de choisir un décor par étui.



Les Coffrets Equinoxe personnalisables



Coffret Noir Equinoxe

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 Marron Equinoxe

3 assortiments disponibles :

- Amandes & Noisettes Grands Crus Noir & Lait.
- Amandes & Noisettes Blond Dulcey - Grand Cru chocolat Lait.
- Amandes & Noisettes chocolat aux noisettes façon Gianduja.

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm



Coffret Noir Equinoxe

3 assortiments disponibles :

- Amandes & Noisettes Grands Crus Noir & Lait.
- Amandes & Noisettes Blond Dulcey - Grand Cru chocolat Lait.
- Amandes & Noisettes chocolat aux noisettes façon Gianduja.

Poids net : 250 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm



Coffret Noir Equinoxe

Amandes & Noisettes, Ecorces d'orange. Blond Dulcey - Grands Crus chocolat Noir & Lait.

Poids net : 500 g
Conditionnement : 6 coffrets
Dimensions : longueur : 21,5 cm | largeur : 18,5 cm | profondeur : 3,9 cm

Les Coffrets Chocolats Fins personnalisables



Coffret 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.

Poids net : 150 g
Conditionnement : 8 coffrets
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | hauteur : 3,9 cm



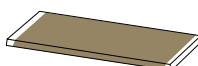
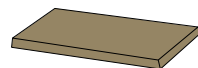
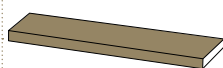
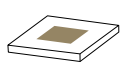
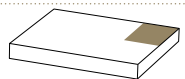
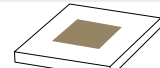
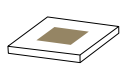
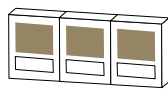
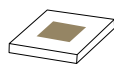
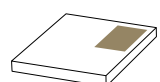
16 Spécialités façon Truffes

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

Personnalisation du coffret.

Poids net : 210 g
Conditionnement : 8 coffrets
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
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 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	5 semaines après validation du BAT
LES TABLETTES GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Tablettes 100g Guanaja, Caraïbe, Jivara	Impression offset de l'habillage Dimensions du marquage : 73 x 217 mm max		3 000 tablettes	5 semaines après validation du BAT
LES PLUMIERS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES				
Plumier tout Guanaja 30g	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 30g	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 260g 52 carrés de 4 Grands Crus Caraïbe, Tainori, 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	Pose d'un sticker sur le rabat droit du coffret (sticker fourni par le client ou imprimé à la commande sur devis) Dimensions du marquage : 87 x 41 mm max		60 coffrets	5 semaines à réception du sticker
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
LES COFFRETS EQUINOXE PERSONNALISABLES				
Coffret Collection Coffret Noir Equinoxe 500g	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 250g • 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 125g 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
L'OFFRE GRIGNOTAGE EQUINOXE PERSONNALISABLE				
Grignotage Equinoxe 50g • Amandes & Noisettes - Grand Cru chocolat Lait • Amandes & Noisettes - Grand Cru chocolat Noir • Amandes & Noisettes - Blond Dulcey Tripack Equinoxe 150g • Amandes & Noisettes - Blond Dulcey, Grands Crus de chocolat Noir & Lait	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 88 tripacks	5 semaines après validation du BAG
L'OFFRE CHOCOLATS FINS PERSONNALISABLE				
Coffret Marron ou Noir 16 Ganaches Gourmandes Assorties et 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
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		60 coffrets	5 semaines après validation du BAG

39

LE TRÉSOR EST À L'INTÉRIEUR

DE NOS NOUVEAUX BALLOTINS



À L'INTÉRIEUR DE NOS CABOSSES, coffres-forts des fèves de cacao et de leurs arômes
À L'INTÉRIEUR DE NOS CHOCOLATS, où nous enfermons notre art de chocolatier depuis 1922
À L'INTÉRIEUR DE NOTRE ÉCRIN NOIR ET OR, à la légèreté repensée et épurée
À L'INTÉRIEUR DE VOTRE CŒUR qui veut gâter ceux que vous aimez.



VALRHONA
26600 Tain l'Hermitage - France

   www.valrhona.com