Collection Pâques 2023

Easter collection 2023

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Certified B Corporation

Nos engagements

Our commitment

CHEZ VALRHONA,

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

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

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

AT VALRHONA,

we work 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. TOGETHER LET'S USE GOOD FOOD TO MAKE THE WORLD A BETTER PLACE.

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.

All this has been made possible by our Live Long sustainable development program. Live Long is our action plan to carry out our mission, but it is more than that, too: it's our contribution to global carbon neutrality. Since 2013, we have reduced our greenhouse gas emissions by 57%. Our goal is to continue to reduce them by 2025.

VALRHONA live long

Entreprise B Certifiée

Cette entreprise respecte des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrit dans une démarche de progrès.
This company meets the highest standards of social and environmental impact.

AUTANT DE GOÛT POUR PLUS DE NATURALITÉ.

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

C'est pour cela que nous avons reformulé les recettes de nos chocolats et confiseries et travaillé à l'amélioration de ces dernières afin de vous proposer une gamme gourmande et raisonnée :
- **De la lécithine de tournesol car nous avons à cœur de protéger l'environnement et de vous proposer un chocolat durable.**
- **Des arômes naturels et des ingrédients naturels à propriétés colorantes (extrait de spiruline, carthame, betterave) pour préserver la santé de vos consommateurs.**

EVEN MORE NATURAL WITH JUST AS MUCH TASTE.

Because our corporate mission has always been using good food to make the world a better place, we constantly seek to offer you the best possible products in the most respectful way possible for the environment and the health of the consumer.

This is why we have reformulated the recipes of our chocolates and confectionery and improved them in order to offer you an indulgent and reasonable range:
- Soy lecithin will be replaced with sunflower lecithin because we are committed to protecting the environment and offering you sustainable chocolate.
- Natural aromas and ingredients with colorful properties (spirulina extract, safflower, beetroot) to preserve the health of your customers.

Sommaire

Summary

4

LES NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS

P 6 LES ŒUFS PRÉEMBALLÉS
PRE-PACKAGED EGGS

P 7 LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS

8

LES ŒUFS MOULÉS
MOLDED EGGS

12

LES ŒUFS
EGGS

P 14 LES ŒUFS PLIÉS
FOIL WRAPPED EGGS

P 18 LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS

22

LES FRITURES
FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

26

LES GOURMANDS
GOURMET CHOCOLATES

P 28 LES LUDIQUES
THE PLAYTIME COLLECTION

P 30 LES CLASSIQUES
THE CLASSICS

32

POUR BIEN VENDRE
TOP SELLERS

P 34 METTEZ EN VALEUR VOTRE OFFRE DÉVELOPPEZ VOS VENTES

P 36 SHOW OFF YOUR RANGE BOOST YOUR SALES

P 38 SUBLIMEZ VOS PRODUITS
PERFECT YOUR PRODUCTS

40

INDEX
INDEX

Les nouveautés

New products

LES ŒUFS PRÉEMBALLÉS
PRE-PACKAGED EGGS
P 6

LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS
P 7

Les œufs préemballés

Pre-packaged eggs

Pour Pâques 2023, profitez d'une nouvelle offre prête-à-vendre !
Cet étui festif et printanier, composé de 3 délicieuses recettes d'œufs au chocolat noir et au chocolat au lait, ravira les plus gourmands. Une offre préemballée d'œufs pliés qui vous permettra de réaliser des ventes additionnelles pour Pâques tout en gagnant du temps ! Vous n'aurez plus qu'à présenter votre étui dans votre lieu de vente.
Get a new ready-to-sell range for Easter 2023! This celebratory springtime box made up of 3 types of dark and milk chocolate eggs will delight even the most indulgent connoisseurs. A pre-packaged range of foil-wrapped eggs will help you make extra sales at Easter, while also saving you time! All you have to do is present your box at your point of sale.

NOUVEAUTÉ / *NEW*

8 ŒUFS
GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT ET CARAMEL
8 MILK CHOCOLATE
GANACHE AND CARAMEL
EGGS

LAIT
MILK

8 ŒUFS
PRALINÉ FRUITÉ 55%
AUX NOISETTES D'ITALIE
8 55% NUTTY PRALINÉ
EGGS WITH ITALIAN
HAZELNUTS

LAIT
MILK

8 ŒUFS
PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT
AMANDES NOISETTES
8 NUTTY PRALINÉ EGGS
WITH CRUNCHY HAZELNUTS
& ALMONDS

NOIR
DARK

40910

ÉTUI PAQUES ŒUFS PLIES 180 G
BOX OF FOIL-WRAPPED EGGS 180G
ASSORTIMENT DE 24 OEUFS ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
ASSORTMENT OF 24 MILK AND DARK CHOCOLATE-COATED EGGS

Conditionnement : 16 boîtes - Composition : 24 œufs par boîte (réf. 18916 x8, réf. 7156 x8, réf. 28500 x8)
Packaging: 16 boxes - Composition: 24 eggs per box (ref. 18916 x8, ref. 7156 x8, ref. 28500 x8)

Les incontournables

The essentials

LES GOURMANDS / *GOURMET CHOCOLATES*

Un univers enchanteur et coloré pour faire de vos fêtes de Pâques un véritable succès.
Create an enchanting, vibrant wonderland for a successful Easter season.

11655 NOIR *DARK*	11656 LAIT *MILK*	11657 DULCEY	11653 BLANC *WHITE*

ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS
ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR, LAIT, DULCEY & BLANC
AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
DARK, MILK, DULCEY & WHITE CHOCOLATE

POUR LES ANIMAUX DE LA FORÊT
FOR WOODLAND ANIMALS

NOUVEAUTÉ / *NEW*

PLUMIER
TRAY

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

Ref. 41170
17,5 x 4,6 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

LES FRITURES / *FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES*

Un assortiment fruité et coloré pour une offre de Pâques atypique.
A fruity, colorful assortment for an unusual Easter range.

870 NOIR *DARK*	9550 DULCEY	18739 FRAISE *STRAWBERRY*
871 LAIT *MILK*	872 BLANC *WHITE*	18737 PASSION *PASSION FRUIT*

CLASSIQUES & FRUITÉES
CLASSICS & FRUITY
AU CHOCOLAT NOIR, LAIT, DULCEY, BLANC,
AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35% ET INSPIRATION FRAISE OU PASSION
WITH DARK, MILK, DULCEY, IVOIRE 35% WHITE CHOCOLATE,
STRAWBERRY OR PASSION INSPIRATION

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES
FOR EGGS AND FLAT SIDED MOLDED CHOCOLATES

NOUVEAUTÉ / *NEW*

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

BOÎTE PÂQUES
EASTER BOX

Ref. 41133
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 150g flat-sided chocolates / 200g eggs

Les Gourmands : Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 1 kg - environ 16,5 g / pièce
Gourmet chocolates : Packaging: 5 assorted shapes - 1kg box - approx. 16.5g/chocolate
Les Fritures : Conditionnement : 6 formes assorties - boîte 2 kg - environ 3,4 g / pièce
Flat-sided molded chocolates: Packaging: 6 assorted shapes - 2kg box - approx. 3.4g/chocolate

Les œufs moulés

Molded eggs

Les œufs moulés

Molded eggs

Des œufs moulés en chocolat et prêts à garnir, une vraie offre clé en main !
There's no easier range to get straight on your shelves than our molded, fillable chocolate eggs!

ŒUFS 16 CM
16 CM EGGS

14741
NOIR
DARK

14739
LAIT
MILK

47460
DULCEY

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS

14740
NOIR
DARK

14738
LAIT
MILK

47498
DULCEY

POUR LES MOULAGES
FOR MOLDED PRODUCTS

BOÎTE POUR PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 219
14,5 × 11,7 × 10 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product

BOÎTE POUR GRAND MOULAGE
LARGE MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 220
11 × 11 × 18 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product

UNE OFFRE CLÉ EN MAIN
A READY-TO-GO RANGE

Idéal pour vous faire gagner du temps et sublimer vos moulages !

Mode d'emploi :

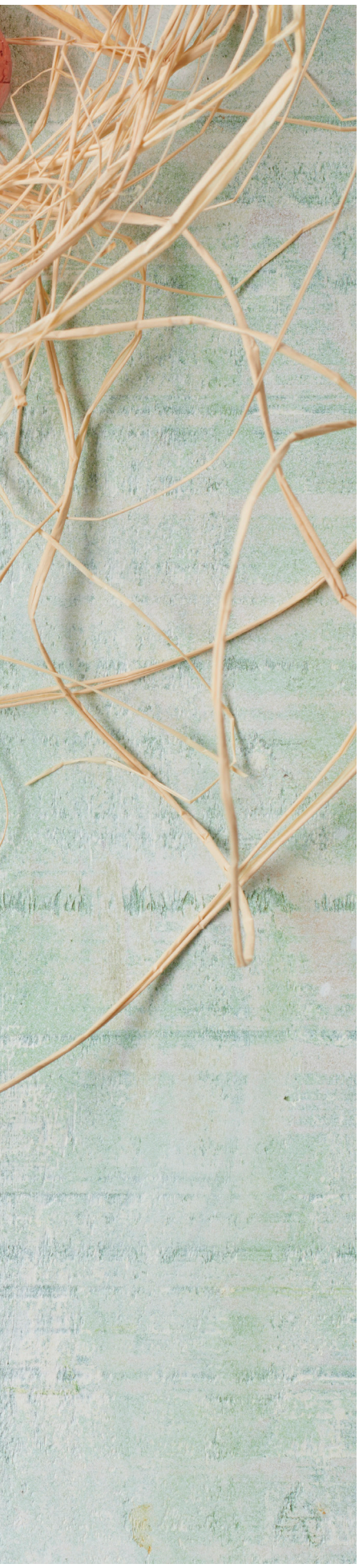
1. **Garnissez vos œufs moulés à votre convenance. Nous vous recommandons entre 1/3 et la moitié de l'œuf.**
2. **Assemblez les 2 parties.**
3. **Décorez l'œuf avec un joli ruban coloré pour un rendu visuel esthétique.**
4. **Présentez-le dans les boîtes prévues à cet effet (p.38).**

A great time-saver which will make your molded products look great!

How to use:

1. **Fill your molded eggs whichever way you fancy. We recommend you fill them one-third to a half full.**
2. **Assemble the two parts together.**
3. **Decorate the egg with a pretty, colorful ribbon for a great final look.**
4. **Display your eggs in their specially designed boxes (p. 38).**

Œufs 16 cm : Conditionnement : 75 g / 20 demi-coques par boîte / Eggs 16cm: Packaging: 75g / 20 half-shells per box
Œufs 12 cm : Conditionnement : 35 g / 36 demi-coques par boîte / Eggs 12cm: Packaging: 35g / 36 half-shells per box



Les œufs

Eggs

LES ŒUFS PLIÉS
FOIL WRAPPED EGGS
P 14

LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS
P 18

Les œufs pliés

Foil wrapped eggs

" FAÇON GIANDUJA " / *"GIANDUJA-STYLE"*

Des recettes fondantes et onctueuses aux tendres notes de noisettes.
Creamy, melt-in-the-mouth ingredients with gentle hazelnut notes.

841
NOIR
DARK

AUX GRAINS DE NOISETTES
WITH HAZELNUT PIECES

842
LAIT
MILK

AUX GRAINS DE NOISETTES
WITH HAZELNUT PIECES

4111
NOIR
DARK

AUX ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO
WITH COCOA BEAN PIECES

4110
LAIT
MILK

AUX ÉCLATS DE CRÊPE CROUSTILLANTE
WITH CRÊPE WAFER PIECES

8104
LAIT
MILK

AUX ÉCLATS DE BISCUITS
WITH BISCUIT PIECES

UNE OFFRE CLÉ EN MAIN
A READY-TO-GO RANGE

NOUVEAUTÉ / *NEW*

ÉTUI PÂQUES ŒUFS PLIÉS 180 G
BOX FOR FOIL-WRAPPED EASTER EGGS 180G

Ref. 40 910
15,6 × 7 × 7 cm

Lot de 16 - Assortiment de 24 œufs au chocolat au lait et noir (réf. 18916 x8, réf. 7156 x8, réf. 28500 x8)

Batch of 16 - Assortment of 24 milk and dark chocolate eggs (ref. 18916 x8, ref. 7156 x8, ref. 28500 x8)

Conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate
À retrouver dans l'étui Pâques œufs pliés 180 g - réf. 40910 / Available in the box for foil-wrapped Easter eggs 180g - ref. 40910

GANACHES GOURMANDES / *GOURMET GANACHES*

Une variété de recettes gourmandes pour satisfaire tous les palais : framboise, abricot, caramel...
A variety of gourmet fillings for all tastes, including raspberry, apricot, caramel and more.

18922

2677
NOIR
DARK

GANACHE "FAÇON GIANDUJA" À LA FRAMBOISE
RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE

18918

2494
NOIR
DARK

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT À LA PULPE D'ABRICOT CARAMÉLISÉE
MILK CHOCOLATE GANACHE WITH CARAMELIZED APRICOT PURÉE

18920

8445
LAIT
MILK

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT CARAMÉLIA 36 %
CARAMÉLIA 36% MILK CHOCOLATE GANACHE

18916

3151
LAIT
MILK

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL
CARAMEL MILK CHOCOLATE GANACHE

GANACHES GRANDS CRUS / *GRAND CRU GANACHES*

Des chocolats d'origine aux notes aromatiques révélatrices de leur terroir.
Chocolates with special origins and aromatic notes which reveal all the character of their terroir.

7155
NOIR
DARK

GANACHE GRAND CRU GUANAJA 70 %
GUANAJA 70% GRAND CRU GANACHE

Assemblage
Blend

Notes de grué de cacao amer
Bitter cocoa nib notes

6425
NOIR
DARK

GANACHE GRAND CRU TAÏNORI 64 %
TAÏNORI 64% GRAND CRU GANACHE

Pur République Dominicaine
Pure Dominican Republic

Notes de fruits jaunes
Yellow fruit notes

6427
LAIT
MILK

GANACHE GRAND CRU TANARIVA 33 %
TANARIVA 33% GRAND CRU GANACHE

Pur Madagascar
Pure Madagascar

Notes de caramel mou
Fudge notes

12598
NOIR
DARK

GANACHE GRAND CRU KALINGO 65 %
KALINGO 65% GRAND CRU GANACHE

Pur Grenade
Pure Grenade

Notes de fruits mûrs et gousse de vanille
Ripe fruit and vanilla bean notes

11638
NOIR ***DARK*** **LAIT** ***MILK***

ASSORTIMENT D'ŒUFS GANACHES GRANDS CRUS / ASSORTMENT OF GRAND CRU GANACHE EGGS

GRANDS CRUS

Les sourceurs Valrhona parcourent le monde à la recherche des cacaos les plus fins depuis plusieurs années. Ils connaissent dans les moindres détails les plus belles plantations des pays producteurs de cacao, là où la nature donne le meilleur et où les Hommes cultivent un savoir-faire unique. Avec sa gamme « Grands Crus », Valrhona propose des chocolats aux goûts typés.

For many years, Valrhona's sourcing team has been traveling the world on the lookout for the best and finest cocoa. They know cocoa-producing countries' most outstanding plantations right down to their smallest detail, where nature gives its all and planters cultivate unique expertise and astounding cocoa. With its Single Origin range, Valrhona is offering you chocolates with unique flavors.

Oeufs : conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Eggs: packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate
Assortiment d'oeufs : conditionnement : mélange de 4 couleurs d'aluminium - boîte 5 kg - environ 7,5 g / pièce /
Assortment of eggs: packaging: 4 foil colors - 5kg box - approx. 7.5g/chocolate
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural aroma

Les œufs pliés

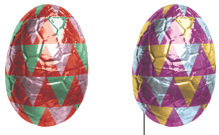
Foil wrapped eggs

PRALINÉ AMANDES NOISETTES / *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*

Des notes légères de caramel à la fois douces et sucrées qui préservent le goût originel d'amandes et de noisettes.
Light caramel notes that are both mild and sweet, and preserve the almond and hazelnut flavors.

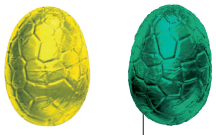
855*
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



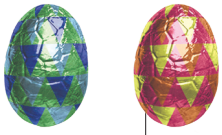
12608*
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



856*
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



12610*
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors

857
NOIR LAIT
DARK MILK

ASSORTIMENT AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINES
Mélange de 4 couleurs d'aluminium / 4 foil colors

2241
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

PRALINÉ FRUITÉ / *NUTTY PRALINÉ*

Une force fruitée rare : des notes pures et authentiques de noisettes ou d'amandes qui s'intensifient tout au long de la dégustation.
A powerful and unique nutty flavor: authentic, pure hazelnut or almond notes that intensify with every mouthful.

28500
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ 55 % AUX NOISETTES D'ITALIE
NUTTY 55% ITALIAN HAZELNUT PRALINÉ

9500
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66 %
NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate
*** Même recette avec un aluminium différent** / Same recipe with a different wrapper
À retrouver dans l'étui Pâques œufs pliés 180 g - réf. 40910 / Available in the box for foil-wrapped Easter eggs 180g - ref. 40910

PRALINÉ GOURMAND / *INDULGENT PRALINÉ*

La douceur du praliné associée au croustillant du biscuit ou au craquant des amandes et noisettes caramélisées.
Mellow praliné combined with crispy sponge or crisp caramelized almonds and hazelnuts.

5853
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES AUX ÉCLATS DE BISCUITS
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ AND BISCUIT PIECES

32728
NOIR LAIT
DARK MILK

ASSORTIMENT AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF CRUNCHY NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors

7156
NOIR
DARK

AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES
CRUNCHY NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINE

7157
LAIT
MILK

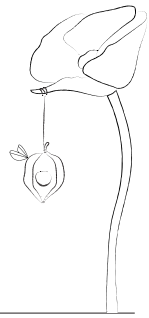
AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES
CRUNCHY NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINE

7158
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES
CRUNCHY NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINE

Les œufs non pliés

Foil-free eggs



PRALINÉ AMANDES NOISETTES / *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.

845
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

846
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

847
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

848
ORANGE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

GANACHE AU BLOND DULCEY / *BLOND DULCEY GANACHE*

Un oeuf à la douceur biscuitée très légèrement salée et au goût de lait caramélisé.
An egg with subtly salted shortbread notes and a milky caramelized flavor.

9501
DULCEY

GANACHE AU BLOND DULCEY 35 % / BLOND DULCEY 35% GANACHE

PRALINÉ FRUITÉ / *NUTTY PRALINÉ*

La puissance aromatique des noisettes fraîches d'Italie dans des œufs à la texture onctueuse.
All the rich aromatics of fresh Italian hazelnuts in a creamily textured egg.

20190
NOIR
DARK

20191
LAIT
MILK

20192
DULCEY

20193
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ FRUITÉ 55 % AUX NOISETTES D'ITALIE / NUTTY 55% ITALIAN HAZELNUT PRALINÉ

Conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate
Décor élaboré avec un ingrédient naturel à propriétés colorantes / Decoration created from a natural ingredient with natural colors

CARAMEL

Des œufs gourmands à la texture onctueuse grâce à un cœur coulant de caramel au beurre salé enrobé de chocolat.
Delicious chocolate-coated eggs which owe their smooth texture to their melt-in-the-middle salted butter caramel core.

48214
NOIR
DARK

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER CARAMEL

48213
LAIT
MILK

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER CARAMEL

NOUGATINE AUX NOISETTES / *HAZELNUT NOUGATINE*

Une recette traditionnelle : alliance savoureuse de caramel et de noisettes torréfiées à cœur.
A traditional, delicious alliance of caramel and richly toasted hazelnuts.

815
NOIR
DARK

816
LAIT
MILK

817
DULCEY

3152
BLANC
WHITE

NOUGATINE AUX NOISETTES / HAZELNUT NOUGATINE

11637
NOIR LAIT DULCEY BLANC
DARK MILK DULCEY WHITE

ASSORTIMENT D'ŒUFS NOUGATINE ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR, LAIT, DULCEY ET BLANC
ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS COATED IN DULCEY, DARK, MILK AND WHITE CHOCOLATES

Conditionnement : boîte 5 kg / Packaging: 5kg box

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES
FOR EGGS AND FLAT SIDED MOLDED CHOCOLATES

BOÎTE LAPIN
BUNNY BOX

Ref. 25126
15,3 × 9,2 × 5,7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g flat-sided chocolates / 105g eggs

CÔNE PÂQUES
EASTER CONE

Ref. 48 223
15,6 × 7 × 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g flat-sided chocolates / 105g eggs

Caramel : conditionnement : boîte 2 kg - environ 4,3 g / pièce / Caramel: packaging: 2kg box - approx. 4.3g/chocolate
Nougatine aux noisettes : conditionnement : boîte 2 kg - environ 3,6 g / pièce / Hazelnut nougatine: packaging: 2kg box - approx. 3.6g/chocolate

Les œufs non pliés

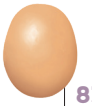
Foil-free eggs

ŒUFS FEUILLETÉS / *LAYERED EGGS*

Toute la délicatesse d'un feuilletage fin et croustillant.
Sophisticated layers of delicate, crispy sugar.

833
JAUNE
YELLOW

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



834
ORANGE

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

4531
ROSE
PINK

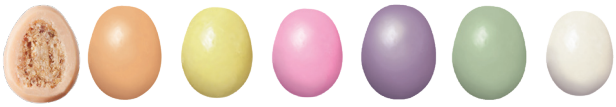
ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

835
VERT
GREEN

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

10773
VIOLET

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



836
6 COULEURS
6 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS FEUILLETÉS COLORÉS EN JAUNE, ORANGE, ROSE, VERT, VIOLET ET BLANC
ASSORTMENT OF LAYERED EGGS IN YELLOW, ORANGE, PINK, GREEN, VIOLET AND WHITE

Conditionnement : boîtes 5 kg / Packaging: 5kg boxes

830
NOIR
DARK

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

831
LAIT
MILK

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

10776
DULCEY

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

832
BLANC
WHITE

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

Oeufs : conditionnement : boîte 2 kg - environ 4,1 g / pièce / Packaging: 2kg box - approx. 4.1g/chocolate
Assortiment oeufs : conditionnement : boîte 5 kg - environ 4,1 g / pièce / Packaging : 2kg box - approx. 4,1g/chocolate
Décor élaboré avec un ingrédient naturel à propriétés colorantes / Decoration created from a natural ingredient with natural colors
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural aroma

GALETS / *CHOCOLATE-COATED ALMONDS*

Pour un effet gourmand et craquant assuré avec des notes de fruits secs torréfiés.
Indulgent flavor and a crisp texture guaranteed, with toasted nutty notes.

NOUVEAU DÉCOR
NEW DECOR

8188
NOIR
DARK

AUX AMANDES TORRÉFIÉES
WITH TOASTED ALMONDS

Enrobées de chocolat noir et d'une fine coque de sucre
Décor gris foncé
Coated in dark chocolate and a fine sugar shell
Dark gray decoration

NOUVEAU DÉCOR
NEW DECOR

8187
LAIT
MILK

AUX AMANDES TORRÉFIÉES
WITH TOASTED ALMONDS

Enrobées de chocolat au lait et d'une fine coque de sucre
Décor gris clair
Coated in milk chocolate and a fine sugar shell
Light gray decoration

ŒUFS DE MOUETTE / *SPECKLED EGGS*

Un cœur gourmand enrobé d'une pellicule de sucre craquant.
An indulgent filling in a crispy sugar shell.

7688
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Enrobé de chocolat noir et d'une fine coque de sucre
Décor moucheté
Coated in dark chocolate and a fine sugar shell
Speckled

9591
NOIR
DARK

AU CARAMEL BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER CARAMEL

Enrobé de chocolat noir et d'une fine coque de sucre
Décor moucheté
Coated in dark chocolate and a fine sugar shell
Speckled

DRAGÉIFIÉS / *CANDY-COATED*

Des gourmandises multicolores pour varier les plaisirs : garniture de moulages, décor d'entremets...
Multicolored indulgent treats with a whole range of delicious applications, from garnishes for molded products to dessert decorations.

800
6 COULEURS
6 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS SUCRE
PARFUMS ANIS, POIRE, POMME VERTE, ORANGE, PÊCHE, LIMETTE
ASSORTMENT OF CANDY EGGS
ANISEED, PEAR, GREEN APPLE, ORANGE, PEACH, LIME FLAVORS

4536
3 COULEURS
3 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS PÂTE DE FRUITS
PARFUMS FRAMBOISE, ABRICOT ET CASSIS
ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS
RASPBERRY, APRICOT, BLACKCURRANT

Galets : conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g / pièce / Chocolate-coated almonds: packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate
Oeufs de mouette : conditionnement : boîte 2 kg - environ 13,5 g / pièce / Speckled eggs: packaging: 2kg box - approx. 13.5g/chocolate
Dragéifiés : conditionnement : boîte 5 kg - environ 2 g / pièce / Candy-coated: packaging: 5kg box - approx. 2g/chocolate

Les fritures

Flat-sided molded chocolates

Les fritures

Flat-sided molded chocolates

FRUITÉES / *FRUITY*

Un assortiment fruité et coloré pour une offre de Pâques atypique.
A fruity, colorful assortment for an unusual Easter range.

18739
FRAISE
STRAWBERRY

AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35 % ET INSPIRATION FRAISE
IVOIRE 35% WHITE CHOCOLATE & STRAWBERRY INSPIRATION

18737
PASSION
PASSION FRUIT

AU CHOCOLAT BLANC IVOIRE 35 % ET INSPIRATION PASSION
IVOIRE 35% WHITE CHOCOLATE & PASSION FRUIT INSPIRATION

CLASSIQUES / *CLASSICS*

Un assortiment traditionnel aux formes et couleurs variées pour enrichir vos créations de Pâques.
A traditional assortment in varied shapes and colors to liven up your Easter creations.

870
NOIR
DARK

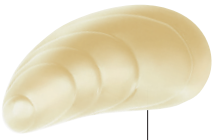
AU CHOCOLAT NOIR
EXTRA BITTER 61 %
EXTRA BITTER 61%
DARK CHOCOLATE

871
LAIT
MILK

AU CHOCOLAT AU LAIT
JIVARA 40 %
JIVARA 40%
MILK CHOCOLATE

9550
DULCEY

AU BLOND DULCEY 35 %
BLOND DULCEY 35%



872
BLANC
WHITE

AU CHOCOLAT BLANC
IVOIRE 35 %
IVOIRE 35%
WHITE CHOCOLATE

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES
FOR EGGS AND FLAT SIDED MOLDED CHOCOLATES

NOUVEAUTÉ / *NEW*

BOÎTE PÂQUES
EASTER BOX

Ref. 41133
12 × 8,6 × 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 150g flat-sided chocolates / 200g eggs

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

Conditionnement : 6 formes assorties - boîte 2 kg - environ 3,4 g / pièce / Packaging: 6 assorted shapes - 2kg box - approx. 3.4g/chocolate

LES FRITURES
FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

Les gourmands

Gourmet chocolates

LES LUDIQUES
THE PLAYTIME COLLECTION
P 28

LES CLASSIQUES
THE CLASSICS
P 30

Les ludiques

The playtime collection

ANIMAUX DE LA FORÊT / *WOODLAND ANIMALS*

Un univers enchanteur et coloré pour faire de vos fêtes de Pâques un véritable succès.
Create an enchanting, vibrant wonderland for a successful Easter season.

11655
NOIR
DARK

ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ DARK CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS

11656
LAIT
MILK

ASSORTIMENT CHOCOLAT AU LAIT AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ MILK CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS

11657
DULCEY

ASSORTIMENT BLOND DULCEY AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ DULCEY CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS

11653
BLANC
WHITE

ASSORTIMENT CHOCOLAT BLANC AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ WHITE CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS

POUR LES ANIMAUX DE LA FORÊT
FOR WOODLAND ANIMALS

NOUVEAUTÉ / *NEW*

PLUMIER
TRAY

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

Ref. 41170
17,5 x 4,6 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

Afin d'éveiller la curiosité et la gourmandise des petits et des grands, mettez en avant les animaux de la forêt dans notre nouveau packaging.

Awaken the curiosity of the whole family with woodland animal chocolates in our new packaging.

Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 1 kg - environ 16,5 g / pièce - Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 3,14 x 2,42 x 3,44 cm
Packaging: 5 assorted shapes - 1kg box - approx. 16.5g/chocolate - Dimensions (length x width x height) 3,14 x 2,42 x 3,44 cm

ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS

28312
NOIR
DARK

ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR INTÉRIEUR GANACHE CARAMEL SALÉ
ASSORTMENT OF DARK CHOCOLATES FILLED
WITH A SALTED CARAMEL GANACHE

28498
LAIT
MILK

ASSORTIMENT CHOCOLAT AU LAIT AU PRALINÉ NOISETTES 55 %
ET ÉCLATS DE BISCUITS
ASSORTMENT OF MILK CHOCOLATES FILLED WITH
55% HAZELNUT PRALINÉ & BISCUIT PIECES

28311
DULCEY

ASSORTIMENT BLOND DULCEY INTÉRIEUR FAÇON GIANDUJA
ET CRÊPE CROUSTILLANTE
ASSORTMENT OF BLOND DULCEY CHOCOLATES WITH GIANDUJA-STYLE FILLING
AND CRÊPE WAFER PIECES

28529
BLANC
WHITE

ASSORTIMENT CHOCOLAT BLANC AU PRALINÉ AMANDES 55 %
ET NOIX DE COCO
ASSORTMENT OF WHITE CHOCOLATES FILLED WITH
55% ALMOND & COCONUT PRALINÉ

POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES
FOR EASTER ANIMALS

PLUMIER
TRAY

Ref. 28295
13 × 4,1 × 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 64 pièces - environ 13 g / pièce - Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 3,77 x 2,47 x 2,61 cm
Packaging: 5 assorted shapes - 64 piece box - approx. 13g/chocolate - Dimensions (length x width x height) 3,77 x 2,47 x 2,61 cm

Les classiques

The classics

COQUILLAGES / *SEASHELLS*

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.

10780
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

10800
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

28502
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66 % ET CRÊPE CROUSTILLANTE
NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ AND CRISPY WAFER PIECES

Moulage chocolat lait Jivara 40 %
Molded Jivara 40% milk chocolate

10779
DULCEY

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

10778
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

10876
ORANGE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Moulage chocolat blanc décor orange
Molded orange-colored white chocolate

DULCEY 35%

Onctueux & biscuité

Lancé en 2012, DULCEY est une ode à la créativité et à l'audace qui révolutionne le monde de la pâtisserie. Huit années de recherche et de développement seront nécessaires pour mettre au point, à partir d'un heureux hasard, la recette que nous connaissons aujourd'hui. Le nom de DULCEY évoque la douceur qui caractérise ce chocolat.

Creamy & Buttery

Launched in 2012, Dulcey is an ode to creative daring that is now revolutionizing the pastry-making world. Eight years of R&D - plus a little helping hand from fate - were needed to perfect the recipe we know today. The word "Dulcey" is now a byword for the mellow flavor found in this special chocolate.

Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 1,8 kg - environ 10 g / pièce / Packaging: 5 assorted shapes - 1.8kg box - approx. 10g/chocolate
Décor élaboré avec un ingrédient naturel à propriétés colorantes / Decoration created from a natural ingredient with natural colors
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural aroma

CLOCHES / *BELLS*

La cloche : une forme traditionnelle de Pâques !
Bells are a French Easter tradition!

860
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

861
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

10684
LAIT
MILK

GANACHE CARAMEL SALÉ
SALTED CARAMEL GANACHE

11612
DULCEY

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

862
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

ANIMAUX GUIMAUVE / *MARSHMALLOW ANIMALS*

Des guimauves moelleuses et fondantes, enrobées de chocolat et proposées dans des formes d'animaux pour une offre de Pâques gourmande et ludique.
Soft, melt-in-the-mouth marshmallow animals coated in chocolate, for fun, indulgent Easters.

9533
NOIR
DARK

LAPIN CITRON
LEMON RABBIT

Guimauve aromatisée au citron
Lemon flavored marshmallow

12606
NOIR
DARK

TORTUE POIRE
PEAR TORTOISE

Guimauve aromatisée à la poire
Pear flavored marshmallow

8811
LAIT
MILK

LAPIN FRAISE
STRAWBERRY RABBIT

Guimauve aromatisée à la fraise
Strawberry flavored marshmallow

8809
LAIT
MILK

POULE VANILLE
VANILLA HEN

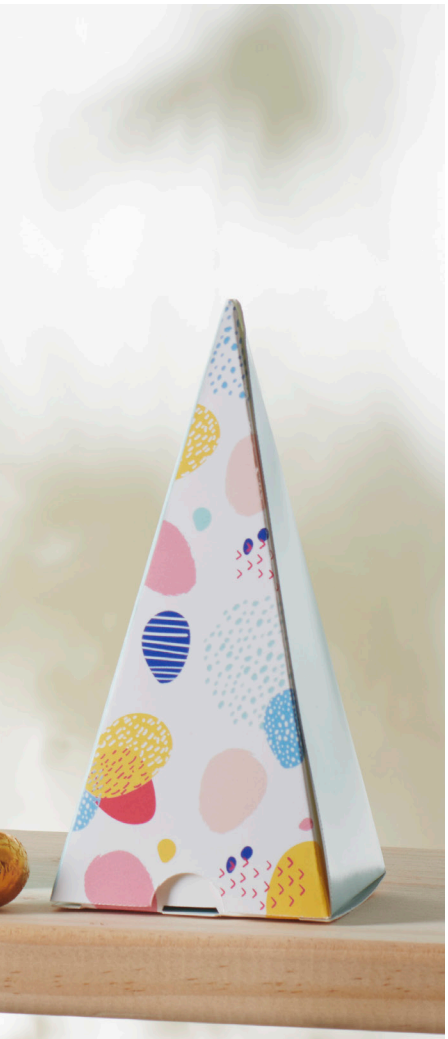
Guimauve aromatisée à la vanille
Vanilla-flavored marshmallow

8812
LAIT
MILK

POISSON CARAMÉLIA
CARAMÉLIA FISH

Guimauve au chocolat au lait Caramélia 36 %
Caramélia 36% milk chocolate marshmallow

Cloches : conditionnement : boîtes 2 kg – environ 6,6 g / pièce / Bells: packaging: 2kg boxes – approx. 6.6g/chocolate
Animaux guimauve : conditionnement : boîtes 1 kg – environ 8 g / pièce / Marshmallow animals: packaging: 1kg boxes – approx. 8g/chocolate



Pour bien vendre

Top sellers

Mettez en valeur votre offre

Habillez tôt votre vitrine aux couleurs de Pâques et créez l'univers qui vous ressemble, pour attirer l'attention des passants et déclencher des achats en amont de la fête.

1. Décorez votre boutique

Construisez une vitrine bien remplie et proportionnelle à la taille de votre offre. Créez une ambiance printanière, colorée et fruitée grâce à des accessoires (bocaux, boîte à œufs, tissu...).

2. Proposez un assortiment équilibré

Un assortiment complet :
Répondez à l'ensemble des besoins de votre clientèle tout en vous différenciant de vos concurrents.

Un assortiment raisonnable :
Veillez à avoir un nombre de références cohérent avec votre capacité, afin de garder une bonne visibilité et une bonne rotation de vos produits.

Un assortiment segmenté :
Organisez clairement votre assortiment selon les différents besoins auxquels il répond. Par exemple pour Pâques, proposez un packaging ludique pour les enfants, tendance et frais pour les adultes !

3. Jouez la carte de la personnalisation

Créez des offres uniques à l'image de vos clients permettant de satisfaire au mieux leurs attentes.

Proposez une personnalisation des oeufs moulés pour toute commande effectuée plus d'une semaine avant Pâques. Personnalisez également vos étiquettes avec les prénoms de vos clients pour une offre adaptée à chacun.

Proposez un espace **libre-service** permettant à vos clients de choisir leurs chocolats.

Développez vos ventes

Pour Pâques, démarquez votre boutique, vos réseaux sociaux et votre site internet à l'aide de photos, vidéos, dégustations ou de jeux.

1. Créez l'évenement en boutique !

Faites de votre boutique un lieu convivial et expérientiel. Les animations ont pour but de faire parler de vous, d'attirer de nouveaux consommateurs, de les fidéliser et d'augmenter leur panier moyen.

> L'action solidaire
Récoltez des fonds pour une association locale. Par exemple, pour l'achat d'un sachet d'œufs, 0,50€ sera reversés à une association.

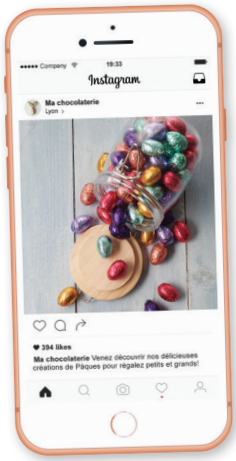
> L'œuf gagnant
Cachez dans quelques moulages de Pâques un ticket gagnant. Par exemple un bon pour une pâtisserie gratuite.

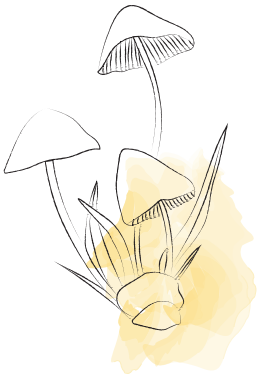
> Séduisez les petits gourmands
en les transportant dans un univers ludique (décors, chasse aux oeufs, devinettes...) !

2. Générez du trafic via les réseaux sociaux

Attisez la curiosité de vos clients via les réseaux sociaux en dévoilant pas à pas l'ensemble de votre collection de Pâques. Il est également essentiel que vous soyez référencé sur les modules de géolocalisation, tels que Google ou le store locator Valrhona.

L'idée de plus : harmonisez votre communication sur les réseaux sociaux et en boutique (couleurs, visuels, éléments liés à la thématique...).





Trouvez l'intrus : prenez en photo votre vitrine de Pâques où vous aurez caché un intrus. Postez-la sur votre réseau social. Tirez au sort parmi les bonnes réponses et offrez l'intrus.

Réalisez des photos et vidéos courtes pour montrer votre savoir-faire, vos créations, pour donner envie de venir les déguster.

Show off your range

Get your Easter-themed window ready early so that it expresses your own identity and grabs people's attention as they wander past your store. This will help you secure sales before the big day.

1. Decorate your store

Design a well-stocked window display to show off the breadth of your range. *Fill your store with a colorful, fruit-themed spring atmosphere by choosing the right accessories, such as jars, egg boxes and pretty fabrics...*

2. Offer a balanced assortment

A complete offer:
Meet your customers' every need while standing out from your competitors.

A reasonable range:
Make sure you have the right number of products to suit your capacity, so visibility stays good and you can rotate your products.

A segmented assortment:
Organize your assortment clearly to suit the various needs it meets. For example, at Easter, offer fun packaging for children and trendy, fresh packaging for adults!

3. Customization: the ace up your sleeve!

Create unique ranges that suit your customers to a tee and help you fulfill every one of their wishes.

Offer to customize your customers' molded eggs when they order their items more than one week in advance of Easter weekend. Write your customers' names on product labels, because everyone enjoys a range tailored to them.

*Organize **a self-service area**, so your customers can choose their own chocolates.*

Boost your sales

Reinvigorate your store, social networks, and website for Easter with photos, videos, product samples and games.

1. Make your store the hottest event in town!

Make your boutique a place where customers want to gather and enjoy a genuine experience. Promotional events should get people talking about you, attract new customers and make them loyal, as well as boosting the average number of purchases per sale.

> Support the community: *Fundraise for a local charity. You could donate 50¢ for every bag of eggs sold, for example.*

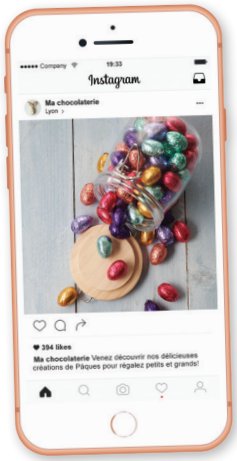
> The Egg with the Golden Ticket: *Hide a ticket in a few molded Easter chocolates where winners get a free pastry, for example.*

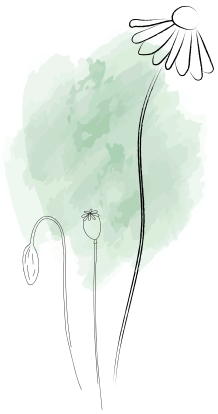
> Win over younger food aficionados *by whisking them off into a world of fun, filled with decorations, little games or puzzles.*

2. Use social media to draw people into your store

Feed your customers' curiosity using social networks, by unveiling your Easter collection one item at a time. It's essential you're referenced on map tools such as Google or Valrhona's Store Locator.

Take it a step further: *create a single brand identity for all your communications on your social networks and in your store, with shared color schemes, images, themes and so on.*





Play hide and seek: *Hide an "odd one out" item in your window display and snap a photo. Post it on social networks. Once your customers have spotted it, you can draw a lucky winner who gets the hidden treasure!*

Take photos *and make short videos to show off your expertise and creations, and tempt viewers to come sample them for themselves.*

Sublimez vos produits

Perfect your products

Vos packagings protègent et embellissent vos produits. De plus, ils sont fabriqués en France. Ils véhiculent également l'image de votre établissement dès la sortie de votre magasin !
Your packaging is there to protect and embellish your products. It's also made in France and advertises your store's image as soon as it is out of the door.

POUR LES ANIMAUX DE LA FORÊT
FOR WOODLAND ANIMALS

NOUVEAUTÉ / *NEW*

PLUMIER
TRAY

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

Ref. 41170
17,5 x 4,6 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES
FOR EASTER ANIMALS

PLUMIER
TRAY

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

Ref. 28295
13 × 4,1 × 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

POUR LES MOULAGES
FOR MOLDED PRODUCTS

BOÎTE POUR PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48219
14,5 × 11,7 × 10 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product

BOÎTE POUR GRAND MOULAGE
LARGE MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48220
11 × 11 × 18 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES
FOR EGGS AND FLAT SIDED MOLDED CHOCOLATES

NOUVEAUTÉ / *NEW*

BOÎTE PÂQUES
EASTER BOX

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

Ref. 41133
12 × 8,6 × 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 150g flat-sided chocolates / 200g eggs

BOÎTE FRAMBOISE
RASPBERRY PINK BOX

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

Ref. 26862
12 × 8,6 × 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 150g flat-sided chocolates / 200g eggs

BOÎTE LAPIN
BUNNY BOX

FABRIQUÉ EN MADE IN FRANCE

Ref. 25126
15,3 × 9,2 × 5,7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g flat-sided chocolates / 105g eggs

CÔNE PÂQUES
EASTER CONE

Ref. 48223
15,6 × 7 × 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g flat-sided chocolates / 105g eggs

Index

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
LES ŒUFS MOULÉS / *MOLDED EGGS*							
	10	ŒUFS 12 CM *12CM EGGS*	14740	NOIR *DARK*	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	10	ŒUFS 16 CM *16CM EGGS*	14741	NOIR *DARK*	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
	10	ŒUFS 12 CM *12CM EGGS*	14738	LAIT *MILK*	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	10	ŒUFS 16 CM *16CM EGGS*	14739	LAIT *MILK*	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
	10	ŒUFS 12 CM *12CM EGGS*	47498	DULCEY	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	10	ŒUFS 16 CM *16CM EGGS*	47460	DULCEY	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
LES ŒUFS PLIÉS / *FOIL WRAPPED EGGS*							
	14	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES *"GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT*	841	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	14	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES *"GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT*	842	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	14	« FAÇON GIANDUJA » CACAO *"GIANDUJA-STYLE" - COCOA*	4111	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	14	« FAÇON GIANDUJA » CRÊPE CROUSTILLANTE *"GIANDUJA-STYLE"* *CRÊPE CROUSTILLANTE*	4110	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	14	« FAÇON GIANDUJA » BISCUITS *"GIANDUJA-STYLE" - BISCUIT*	8104	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE « FAÇON GIANDUJA » FRAMBOISE *RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE"* *GANACHE*	18922 2677	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE PULPE ABRICOT *APRICOT PURÉE GANACHE*	18918 2494	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE CARAMÉLIA 36 % *CARAMÉLIA 36% GANACHE*	18920 8445	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE CARAMEL *CARAMEL GANACHE*	18916 3151	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE GUANAJA 70 % *GUANAJA 70% GANACHE*	7155	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE TAÏNORI 64 % *TAÏNORI 64% GANACHE*	6425	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE TANARIVA 33 % *TANARIVA 33% GANACHE*	6427	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	15	GANACHE KALINGO 65 % *KALINGO 65% GANACHE*	12598	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	15	ASSORTIMENT GANACHES GRANDS CRUS *ASSORTMENT OF SINGLE ORIGIN* *GANACHE EGGS*	11638	NOIR *DARK* LAIT *MILK*	5KG	7,5	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	855	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	12608	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	856	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	12610	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	16	ASSORTIMENT PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ASSORTMENT OF ALMOND* *& HAZELNUT PRALINÉS*	857	NOIR *DARK* LAIT *MILK*	2KG	7,5	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	16	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	2241	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	
	16	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % *NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ*	28500	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	16	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66 % *NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT* *PRALINÉ*	9500	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	17	PRALINÉ AMANDES NOISETTES BISCUITS *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ* *- BISCUIT*	5853	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	17	ASSORTIMENT AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES *ASSORTMENT OF CRUNCHY NUTTY* *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	32728	NOIR *DARK* LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	17	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	7156	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	17	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	7157	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	17	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	7158	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	
	38	ÉTUI PÂQUES ŒUFS PLIÉS 180G *BOX FOR FOIL-WRAPPED EASTER* *EGGS 180G*	40910	NOIR *DARK* LAIT *MILK*	16 BOÎTES *16 BOXES*	180	
LES ŒUFS NON PLIÉS / *FOIL-FREE EGGS*							
	18	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	845	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	846	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	847	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	848	ORANGE	2KG	7,5	
	18	GANACHE DULCEY 35 % *DULCEY 35% GANACHE*	9501	DULCEY	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % *NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ*	20190	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % *NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ*	20191	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % *NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ*	20192	DULCEY	2KG	7,5	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55 % *NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ*	20193	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	
	19	CARAMEL AU BEURRE SALÉ *SALTED BUTTER CARAMEL*	48214	NOIR *DARK*	2KG	4,3	
	19	CARAMEL AU BEURRE SALÉ *SALTED BUTTER CARAMEL*	48213	LAIT *MILK*	2KG	4,3	
	19	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	815	NOIR *DARK*	2KG	3,6	
	19	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	816	LAIT *MILK*	2KG	3,6	
	19	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	817	DULCEY	2KG	3,6	
	19	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	3152	BLANC *WHITE*	2KG	3,6	
	19	ASSORTIMENT ŒUFS NOUGATINE *ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS*	11637	NOIR *DARK* LAIT *MILK* DULCEY BLANC *WHITE*	5KG	3,6	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	833	JAUNE *YELLOW*	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	834	ORANGE	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	4531	ROSE *PINK*	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	835	VERT *GREEN*	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	10773	VIOLET	2KG	4,1	

Décor élaboré avec un ingrédient naturel à propriétés colorantes / Decoration created from a natural ingredient with natural colors
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural aroma
À retrouver dans l'étui Pâques œufs pliés 180 g - réf. 40910 / Available in the box for foil-wrapped Easter eggs 180g - ref. 40910

Nouveautés 2023 / New for 2023

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	20	ASSORTIMENT ŒUFS FEUILLETÉS *ASSORTMENT OF LAYERED EGGS*	836	6 COULEURS *6 COLORS*	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	830	NOIR *DARK*	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	831	LAIT *MILK*	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	1076	DULCEY	2KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	832	BLANC *WHITE*	2KG	4,1	
	20	GALETS AMANDES TORRÉFIÉES *CHOCOLATE-COATED ALMONDS*	8188	NOIR *DARK*	2KG	7,5	
	20	GALETS AMANDES TORRÉFIÉES *CHOCOLATE-COATED ALMONDS*	8187	LAIT *MILK*	2KG	7,5	
	20	ŒUFS DE MOUETTE PRALINÉ *PRALINÉ SPECKLED EGGS*	7688	NOIR *DARK*	2KG	13,5	
	20	ŒUFS DE MOUETTE CARAMEL *CARAMEL SPECKLED EGGS*	9591	NOIR *DARK*	2KG	13,5	
	20	ASSORTIMENT ŒUFS SUCRE *ASSORTMENT OF CANDY EGGS*	800		5KG	2	
	20	ASSORTIMENT ŒUFS PÂTE DE FRUITS *ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS*	4536		5KG	2	
LES FRITURES / *FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES*							
	24	FRITURES FRAISE *STRAWBERRY FLAT-SIDED CHOCOLATES*	18739	FRAISE *STRAWBERRY*	2KG	3,4	
	24	FRITURES PASSION *PASSION FRUIT FLAT-SIDED CHOCOLATES*	18737	PASSION *PASSION FRUIT*	2KG	3,4	
	24	FRITURES EXTRA BITTER 61% *EXTRA BITTER 61% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	870	NOIR *DARK*	2KG	3,4	
	24	FRITURES JIVARA 40% *JIVARA 40% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	871	LAIT *MILK*	2KG	3,4	
	24	FRITURES BLOND DULCEY 35% *BLOND DULCEY 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	9550	DULCEY	2KG	3,4	
	24	FRITURES IVOIRE 35% *IVOIRE 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	872	BLANC *WHITE*	2KG	3,4	
LES GOURMANDS / *GOURMET CHOCOLATES*							
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11655	NOIR *DARK*	1KG	16,5	
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11656	LAIT *MILK*	1KG	16,5	
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11657	DULCEY	1KG	16,5	
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11653	BLANC *WHITE*	1KG	16,5	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES GANACHE CARAMEL *CARAMEL GANACHE EASTER ANIMALS*	28312	NOIR *DARK*	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ NOISETTES 55% *55% HAZELNUT PRALINÉ EASTER ANIMALS*	28498	LAIT *MILK*	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES FAÇON GIANDUJA *"GIANDUJA-STYLE" EASTER ANIMALS*	28311	DULCEY	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ AMANDES COCO *ALMOND & COCONUT PRALINÉ EASTER ANIMALS*	28529	BLANC *WHITE*	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	30	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10780	NOIR *DARK*	1,8KG	10	
	30	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10800	LAIT *MILK*	1,8KG	10	
	30	COQUILLAGES PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	28502	LAIT *MILK*	1,8KG	10	
	30	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10779	DULCEY	1,8KG	10	
	30	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10778	BLANC *WHITE*	1,8KG	10	
	30	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10876	ORANGE	1,8KG	10	
	31	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	860	NOIR *DARK*	2KG	6,6	
	31	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	861	LAIT *MILK*	2KG	6,6	
	31	CLOCHES GANACHE CARAMEL SALÉ *SALTED CARAMEL GANACHE BELLS*	10684	LAIT *MILK*	2KG	6,6	
	31	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	11612	DULCEY	2KG	6,6	
	31	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	862	BLANC *WHITE*	2KG	6,6	
	31	GUIMAUVES LAPIN CITRON *LEMON RABBIT MARSHMALLOW*	9533	NOIR *DARK*	1KG	8	
	31	GUIMAUVES TORTUE POIRE *PEAR TORTOISE MARSHMALLOW*	12606	NOIR *DARK*	1KG	8	
	31	GUIMAUVES LAPIN FRAISE *STRAWBERRY RABBIT MARSHMALLOW*	8811	LAIT *MILK*	1KG	8	
	31	GUIMAUVES POULE VANILLE *VANILLA HEN MARSHMALLOW*	8809	LAIT *MILK*	1KG	8	
	31	GUIMAUVES POISSON CARAMÉLIA 36% *CARAMÉLIA 36% FISH MARSHMALLOW*	8812	LAIT *MILK*	1KG	8	
LES EMBALLAGES / *PACKAGING*							
	38	PLUMIER ANIMAUX DE LA FORÊT *WOODLAND ANIMALS TRAY*	41170		10 BOÎTES *10 BOXES*		
	38	PLUMIER ANIMAUX DE PÂQUES *EASTER ANIMALS TRAY*	28295		10 BOÎTES *10 BOXES*		
	38	BOÎTE POUR PETIT MOULAGE *SMALL MOLDED PRODUCT BOX*	48219		50 BOÎTES *50 BOXES*		
	38	BOÎTE POUR GRAND MOULAGE *LARGE MOLDED PRODUCT BOX*	48220		50 BOÎTES *50 BOXES*		
	38	BOÎTE PÂQUES *EASTER BOX*	41133		10 BOÎTES *10 BOXES*		
	38	BOÎTE FRAMBOISE *RASPBERRY PINK BOX*	26862		10 BOÎTES *10 BOXES*		
	38	BOÎTE LAPIN *BUNNY BOX*	25126		10 BOÎTES *10 BOXES*		
	38	CÔNE PÂQUES *EASTER CONE*	48223		10 BOÎTES *10 BOXES*		

Valrhona s'engage à vous fournir des chocolats et confiseries ayant une DDM* à +30 jours après Pâques pour vous permettre une meilleure conservation.
Valrhona is committed to providing you with chocolates and candy with a best-before date* of at least 30 days after Easter so that they stay fresh for as long as possible.

*DDM : Date de Durabilité Minimale (date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées).
**Best-Before: Indicates the date until which a food product retains its specific qualities, so long as it is stored appropriately.*

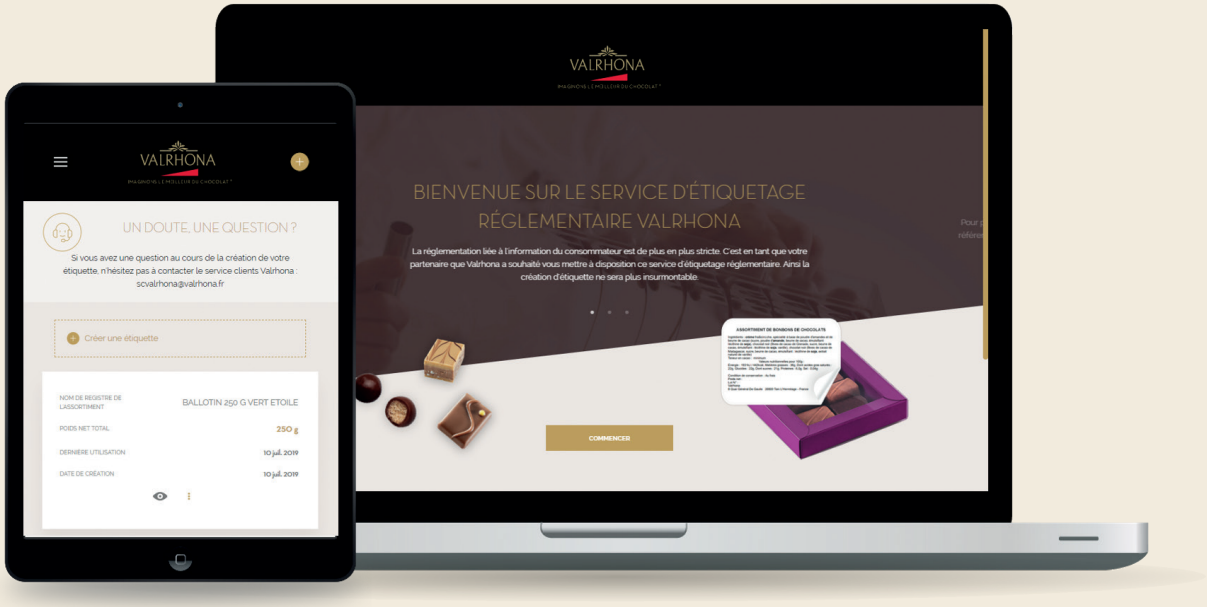
Découvrez

le service d'étiquetage réglementaire Valrhona

Discover Valrhona's regulatory labeling service

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

It's a worry-free way to sell your assortments of chocolate bonbons and sweet treats!



ACCÉDEZ AU SERVICE DE CRÉATION D'ÉTIQUETTES SUR **ETIQUETTES.VALRHONA.COM**
DISPONIBLE DÈS MAINTENANT DANS LES PAYS SUIVANTS : FRANCE, SUISSE, MONACO

*USE OUR LABEL CREATION SERVICE AT **ETIQUETTES.VALRHONA.COM***
NOW AVAILABLE IN FRANCE, SWITZERLAND AND MONACO

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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

Conception/réalisation : Studio Elco - 41171 - CATALOGUE PÂQUES 2023 FR/EN - SEPTEMBRE 2022 - © VALRHONA - Crédits photo : PHILIPPE BARRET - INSIGN - GINKO - ELISA MATTOS-ROBIN - ROMAN JEHANNO - ESPRIT LIBRE - VISUELS NON CONTRACTUELS - Toute reproduction interdite, tous droits réservés.
Design/development: Studio Elco - 41171 - EASTER CATALOG 2023 FR/EN - SEPTEMBER 2022 - © VALRHONA - Photo Credits: PHILIPPE BARRET - IINSIGN - GINKO - ELISA MATTOS-ROBIN - ROMAN JEHANNO - ESPRIT LIBRE - Images are non-contractual. Reproduction prohibited, all rights reserved.