



COLLECTION  
CADEAUX D'ENTREPRISE



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



# Nos Savoir-Faire



## 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 pâtisseries, nous accompagnons chaque année plus de 15 000 professionnels dans le monde entier.





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

• Création de **Guanaja 70 %**, le chocolat le plus amer du monde.

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

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

• Création de la **Fondation Valrhona pour le Goût**.

1922



1986



1989



1992



2006



L'ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA



  
**FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT**  
Fondation d'entreprise

# Responsabilité Sociétale de l'Entreprise, Live Long

En 2016, Valrhona lance son nouveau programme de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE), Live Long, qui s'articule autour de quatre engagements :



## ✦ LIVE LONG CACAO

Préserver les cacaos au fort potentiel aromatique et impacter positivement 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

Construire un modèle durable grâce, avec, et pour nos parties prenantes.

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

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

• Valrhona crée une collection de Noël en édition limitée avec la **Maison Christian Lacroix**.

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

2011



2013



2015



2016



# Notre Sélection

## Les Délicates Attentions - Moins de 10€



**Le Plumier Initiation Grands Crus personnalisable et standard - p.11**

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



**Les Boîtes Métal Grands Crus - p.11**

REF. 12341, 12342 et 12343



**Les Boîtes Equinoxe format Grignotage - p.17**

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.19**

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



**Coffret 32 carrés de 8 Grands Crus de chocolat Noir & Lait- p.14**

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



**Ballotin 180 g 19 Chocolats Fins assortis - p.26**

REF. 7901

**Le Coffret Collection Gourmande 6 tablettes gourmandes de chocolat Noir, Lait & Blanc - p.12**

REF. 12169



## Les Cadeaux d'Exception - À partir de 20€



**Coffret DÉCOUVERTE :**  
52 carrés de 4 Grands Crus  
de chocolat Noir & Lait - p.13

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



**Le Coffret Collection Dégustation**  
8 tablettes de Grands Chocolats - p.12

REF. 12019



**Ballotin 310 g**  
36 Chocolats Fins assortis - p.26

REF. 7903



**Le coffret Collection Grands Crus :**  
66 carrés de 6 Grands Crus Noir & Lait - p.14

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



# Coffret Sélection

Valrhona réunit pour la 1<sup>ère</sup> fois dans un coffret prestigieux une offre complète et gourmande. Goûtez à l'exception par 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

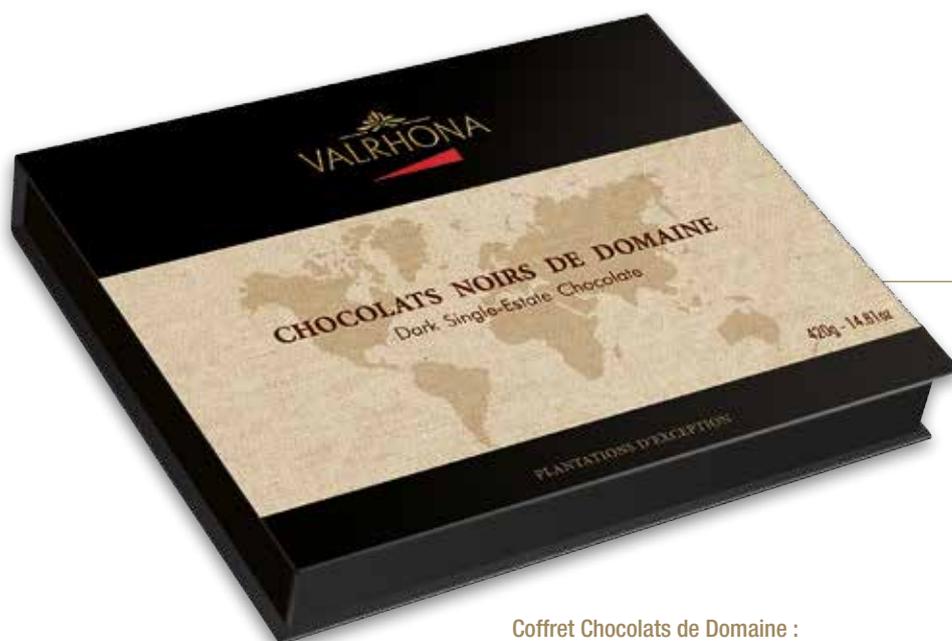
Un coffret prestigieux, idéal à offrir :

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



# Coffret Chocolats de Domaine

Chaque Chocolat de Domaine composé par Valrhona est avant tout l'expression d'une plantation unique et vous invite à la découverte de goûts rares et précieux.



## Coffret Chocolats de Domaine : 6 tablettes de chocolat Noir

LOMA SOTAVENTO 64 % - AMPAMAKIA 64 % - GRAN COUVA 64 %

REF. 12351

Poids net : 420 g

Conditionnement : 6 coffrets

Dimensions : longueur : 23,7 cm | largeur : 18,7 cm | hauteur : 4 cm



- Des récoltes de fèves rarissimes, cultivées par des planteurs passionnés.
- Des lots de cacao sélectionnés pour leur potentiel aromatique unique, très typé et pur.
- Des goûts exceptionnels, fruit du travail conjoint entre la nature, les hommes et les femmes qui travaillent sur ces plantations.



# LES GRANDS CHOCOLATS À DÉGUSTER

Ces Grands 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.



# Les Boîtes Métal Grands Crus

Pour emporter des Grands Crus partout avec soi.

Chocolat noir



**ABINAO 85 %**

REF. 12341



**GUANAJA 70 %**

REF. 12342



Chocolat au lait



**JIVARA 40 %**

REF. 12343

18 carrés de chocolat Noir ou Lait

Poids net : 90 g

Conditionnement : 15 boîtes

Dimensions : longueur : 10,8 cm | largeur : 10,8 cm | hauteur : 1,2 cm

# Le Plumier Initiation Grands Crus

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



**PERSONNALISABLE**  
Voir page 35



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 : 4,3 cm | largeur : 22,5 cm | hauteur : 1,1 cm



Produits personnalisables

# Les Coffrets de Tablettes panachées



Un coffret de tablettes Blond Dulcey et de Grands Crus au chocolat noir et lait, pour parcourir la palette de goûts uniques Valrhona.

## Le Coffret Collection Dégustation 8 tablettes de Grands Chocolats

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 8 Bâtons de Grands Crus assortis 8 bâtons de Grands Crus de chocolat Noir & 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.

## Le Coffret Collection Gourmande 6 tablettes gourmandes de chocolat Noir, Lait & Blanc

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 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



## Les Coffrets 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

### 32 carrés de 2 Grands Crus de chocolat au Lait

JIVARA 40% - TANARIVA 33%

REF. 12385

Poids net : 160 g

Conditionnement : 12 coffrets

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

## 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 : 330 g

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%

Retrouvez également ce coffret avec  
un assortiment de 16 chocolats fins  
Voir page 23

REF. 15386  
Poids net : 260 g  
Conditionnement : 8 coffrets  
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm

## Nouvel An Chinois



**Coffret Nouvel An Chinois 2018 - Dégustation «Origine»**  
52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat Noir  
ALPACO 66% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%

Retrouvez également ce coffret avec  
un assortiment de 16 chocolats fins  
Voir page 23

REF. 18574  
Poids net : 260 g  
Conditionnement : 8 coffrets  
Dimensions : longueur : 17 cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9 cm

# EQUINOXE

L'association de Grands 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.

## Tripacks 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: 150g

Conditionnement: 8 tripacks

Dimensions: longueur: 17,5 cm | largeur: 7,25 cm | profondeur: 2,45 cm

## Le Coffret Collection



PERSONNALISABLE  
Voir page 37



Coffret Collection

REF. 11147

Poids net: 500g

Conditionnement: 6 coffrets

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



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



# Les Coffrets Partage

Du Grand Chocolat marié 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

**PERSONNALISABLE**  
Voir page 37

**PERSONNALISABLE**  
Existe en coffret noir ou marron. Voir page 37



## 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

## 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

## LES CHOCOLATS FINS

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



# 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

**Une DLUO de 10 mois\***

\*Date Limite d'Utilisation Optimale à compter de la date de fabrication.



## Coffret 16 Chocolats Fins - Noir

Une sélection des plus fins ingrédients de pure origine.  
Thé Earl Grey, Grand Cru du Brésil, Café Arabica d'Ethiopie, Piment d'Espelette.

REF. 11261

Poids net : 155 g

Conditionnement : 8 coffrets

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

**Une DLUO de 10 mois\***

\*Date Limite d'Utilisation Optimale à compter de la date de fabrication.





PERSONNALISABLE  
Voir page 38



### 16 Spécialités façon Truffles

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

REF. 13978

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 ce coffret  
avec un assortiment de 52 carrés  
Voir page 15

## Nouvel An Chinois



### Coffret Nouvel An Chinois 2018 - 16 Chocolats Fins Noir, Lait & Blanc

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

REF. 18575

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



Retrouvez également ce coffret  
avec un assortiment de 52 carrés  
Voir page 15



❁ TOUTE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE ❁  
DANS UN COFFRET DE CHOCOLATS



Valrhona réinvente les plus grandes pâtisseries françaises dans un coffret de 16 chocolats fins :  
**le Millefeuille, la Tarte Tatin, le Fondant au Chocolat, la Crème Caramel.**

# Petits Délices

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

Une DLUO de 12 mois\*

\*Date Limite d'Utilisation Optimale à compter de la date de fabrication.



# Les Ballotins de Chocolats Fins

Une sélection variée de Chocolats Fins  
et de recettes gourmandes pour satisfaire tous les palais.



## Ballotin 180g noir

Contient 20 Chocolats Noir Fins de 8 variétés.

REF. 7902

Poids net : 180 g  
Conditionnement : 12 ballotins



## Ballotin 180g assorti

Contient 19 Chocolats Fins assorti de 9 variétés.

REF. 7901

Poids net : 180 g  
Conditionnement : 12 ballotins



## Ballotin 310g assorti

Contient 36 Chocolats Fins assorti de 13 variétés.

REF. 7903

Poids net : 310 g  
Conditionnement : 12 ballotins



### Ballotin 465g assorti

Contient 54 Chocolats Fins assorti de 13 variétés.

REF. 7904

Poids net : 465 g

Conditionnement : 8 ballotins

Pour Noël, retrouvez les Coffrets de Chocolats Fins recouverts d'un design féérique du 10 septembre 2017 au 31 janvier 2018 (voir page 29)



### Mendiants

Palets de chocolat Noir et au Lait avec pistaches, dés d'abricots secs et noisettes.

REF. 7865

Poids net : 85 g

Conditionnement : 12 ballotins

Dimensions : longueur : 13 cm | largeur : 13 cm | profondeur : 4 cm



### Orangettes

Écorces d'oranges confites et effilées, enrobées de chocolat Noir.

REF. 7864

Poids net : 130 g

Conditionnement : 12 ballotins

Dimensions : longueur : 13 cm | largeur : 13 cm | profondeur : 4 cm



CETTE ANNÉE VALRHONA VOUS EMMÈNE  
DANS LES PLANTATIONS FÉRIQUE POUR ENCHANTER VOS FÊTES  
TOUT EN GOURMANDISE



**Coffret 16 Chocolats Fins - Noir**

Une sélection des plus fins ingrédients de pure origine. Thé Earl Grey, Grand Cru du Brésil, Café Arabica d'Ethiopie, Piment d'Espelette.

REF. 10119

Poids net : 155 g

Conditionnement : 8 coffrets

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

Une DLUO de 10 mois\*



**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

Une DLUO de 10 mois\*



**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

Une DLUO de 10 mois\*

**180 g assorti**

REF. 7973

Poids net : 180 g  
Conditionnement : 12 ballotins

**310 g assorti**

REF. 7974

Poids net : 310 g  
Conditionnement : 12 ballotins

**620 g assorti**

REF. 8731

Poids net : 620 g  
Conditionnement : 6 ballotins

**180 g noir**

REF. 8733

Poids net : 180 g  
Conditionnement : 12 ballotins

**465 g assorti**

REF. 7975

Poids net : 465 g  
Conditionnement : 8 ballotins



*Pour accompagner, vos cadeaux,  
choisissez les sacs Noël assortis*

**Sac Noël Modèle Moyen**

REF. 18759

Conditionnement : 100



**Sac Noël Petit Modèle**

REF. 18758

Conditionnement : 100



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



## 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 : 5g  
 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



## 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



## 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 %, 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

## 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





#### 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 : 3,9cm



## 16 Spécialités façon Truffes

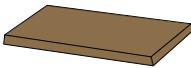
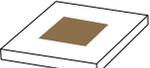
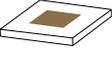
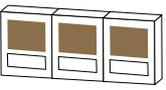
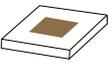
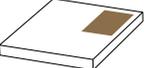
Une sélection de truffes raffinées aux arômes incontournables : Citron, Dulcey Praliné, Tanariva Caramel, Grand Cru Guanaja

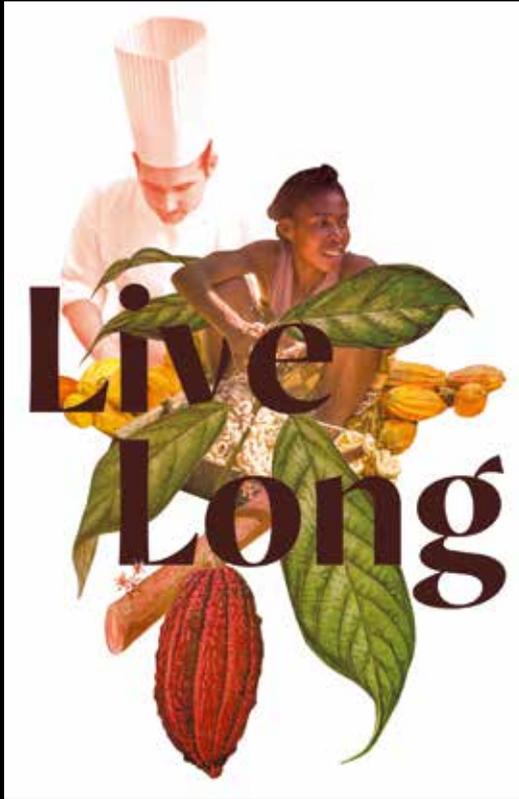
Personnalisation du coffret.

Poids net : 210 g  
Conditionnement : 8 coffrets  
longueur : 17cm | largeur : 17 cm | profondeur : 3,9cm



# Spécifications techniques de la personnalisation

Dénomination	Type de personnalisation	Espace de personnalisation	Minimum de commande	Délai de livraison estimatif
<b>LES CARRÉS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES</b>				
Carrés vrac «Valrhona» Guanaja, Jivara, Caraïbe, Alpaco	Impression offset de la bague		10 000 carrés	5 semaines après validation du BAT
Carrés vrac lisses Guanaja, Jivara, Caraïbe, Alpaco	Impression offset de la bague		60 000 carrés	5 semaines après validation du BAT
<b>LES BÂTONS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES</b>				
Bâtons vrac Guanaja, Jivara, Caraïbe	Impression offset de la bague		5 000 bâtons	5 semaines après validation du BAT
<b>LES TABLETTES GRANDS CRUS PERSONNALISABLES</b>				
Tablettes 100g Guanaja, Caraïbe, Jivara	Impression offset de l'habillage		3 000 tablettes	5 semaines après validation du BAT
<b>LES PLUMIERS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES</b>				
Plumier tout Guanaja	Impression offset des bagues et du fourreau		10 000 plumiers	6 semaines après validation du BAT
Plumier Initiation Grands Crus	Impression offset du fourreau		2 000 plumiers	5 semaines après validation du BAT
<b>LES COFFRETS GRANDS CRUS PERSONNALISABLES</b>				
Coffret Découverte 52 carrés de 4 Grands Crus Caraïbe, Tainori, Guanaja, Tanariva	Marquage à chaud du coffret (or ou argent)		80 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
Coffret Collection 66 carrés Grands Crus	Pose d'un sticker sur le rabat droit du coffret (sticker fourni par le client ou imprimé à la commande sur devis)		60 coffrets	5 semaines à réception du sticker
Coffret Dégustation 32 carrés de 8 Grands Crus	Marquage à chaud du coffret (or ou argent)		84 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
<b>LES COFFRETS EQUINOXE PERSONNALISABLES</b>				
Coffret Collection Coffret Noir Equinoxe 500g	Marquage à chaud du coffret (or ou argent)		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)		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)		108 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
<b>L'OFFRE GRIGNOTAGE EQUINOXE PERSONNALISABLE</b>				
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)	 	260 boîtes 88 tripacks	5 semaines après validation du BAG**
<b>L'OFFRE CHOCOLATS FINS PERSONNALISABLE</b>				
Coffret Marron ou Noir 16 Ganaches Gourmandes Assorties et Truffes	Marquage à chaud du coffret (or ou argent)		80 coffrets	5 semaines après validation du BAG**
<b>L'OFFRE COFFRET SELECTION PERSONNALISABLE</b>				
Coffret Sélection	Marquage à chaud du coffret (or ou argent) ou pose d'un sticker sur le coté droit du coffret		60 coffrets	5 semaines après validation du BAG**



Notre programme de développement durable, Live Long, s'appuie sur des années d'engagement responsable. Nous nous sommes fixé des objectifs ambitieux pour 2025 autour du cacao, de l'environnement, de la gastronomie et de nos parties prenantes, pour façonner ensemble l'avenir Valrhona. A travers Live Long, nous nous engageons pour nos partenaires producteurs de cacao et pour réduire notre empreinte environnementale d'ici 2025. Nous promovons également les métiers de la gastronomie auprès des jeunes générations et nous construisons un modèle durable avec nos fournisseurs, collaborateurs, clients et communautés locales. Rejoignez-nous dans cette aventure !

## Nos 4 engagements

### 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 par rapport à 2013

### LIVE LONG GASTRONOMIE

Promouvoir les métiers de la gastronomie et inspirer les nouvelles générations

---

### LIVE LONG ENSEMBLE

Construire un modèle durable avec nos parties prenantes

**VALRHONA**

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VALRHONA - 26600 Tain L'Hermitage - France - Tél. : +33 (0)4 75 07 90 90

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)