



Collection Pâques 2023

Easter collection 2023

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.



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.

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.

Entreprise



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.

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

- P6 LES ŒUFS PRÉEMBALLÉS
PRE-PACKAGED EGGS
- P7 LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS

8

LES ŒUFS MOULÉS MOLDED EGGS

12

LES ŒUFS EGGS

- P14 LES ŒUFS PLIÉS
FOIL WRAPPED EGGS
- P18 LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS

22

LES FRITURES FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

26

LES GOURMANDS GOURMET CHOCOLATES

- P28 LES LUDIQUES
THE PLAYTIME COLLECTION
- P30 LES CLASSIQUES
THE CLASSICS

32

POUR BIEN VENDRE TOP SELLERS

- P34 METTEZ EN VALEUR VOTRE OFFRE
DÉVELOPPEZ VOS VENTES
- P36 SHOW OFF YOUR RANGE
BOOST YOUR SALES
- P38 SUBLIMEZ VOS PRODUITS
PERFECT YOUR PRODUCTS

40

INDEX INDEX



Les nouveau

New products

LES ŒUFS PRÉEMBALLÉS
PRE-PACKAGED EGGS
P 6

LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS
P 7

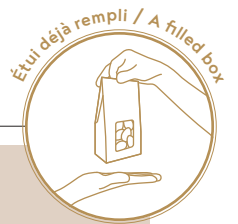
Les œufs préemballés

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 CARMEL
8 MILK CHOCOLATE
GANACHE AND CARAMEL
EGGS

LAIT
MILK



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

NOIR
DARK



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

LAIT
MILK

40910

ÉTUI PAQUES ŒUFS PLIÉS 180 G

BOX OF FOIL-WRAPPED EGGS 180G

ASSORTIMENT DE 24 ŒUFS ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
ASSORTMENT OF 24 MILK AND DARK CHOCOLATE-COATED EGGS

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

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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

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 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

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS



14740
NOIR
DARK



14739
LAIT
MILK



14738
LAIT
MILK



47460
DULCEY



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).







Les œufs

Eggs



LES ŒUFS PLIÉS
FOIL WRAPPED EGGS
P 14

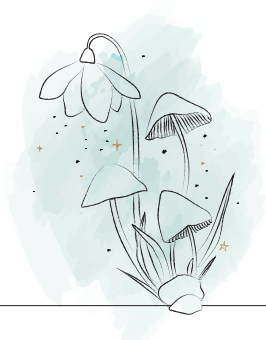
LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS
P 18

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 x 7 x 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)

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 CARAMELISÉE
MILK CHOCOLATE GANACHE
WITH CARAMELIZED APRICOT
PURÉE

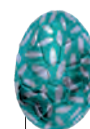


18920



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 CAMEL
CAMEL 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 sources 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

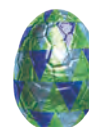
Mélange de 2 couleurs d'aluminium
2 foil colors



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



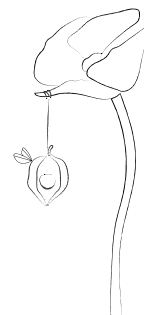
7158
BLANC
WHITE

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

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



20191
LAIT
MILK



20192
DULCEY



20193
BLANC
WHITE

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 x 9,2 x 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 x 7 x 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

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 torrifiés.
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 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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



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
DULCÉE
DULCÉE

ASSORTIMENT BLOND DULCÉE AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
DULCÉE 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

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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

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.

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. 28 295
13 x 4,1 x 2,8 cm

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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



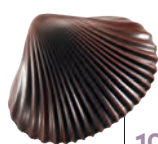
Les classiques

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



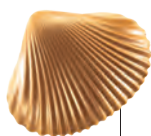
10800
LAIT
MILK

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.

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





Pour bien vendre

Top sellers



Mettez en valeur votre offre

Habilitez 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...).



Vous avez pris des engagements en terme de développement durable ?
Faites-le savoir !

Ecogeste : ne proposez pas systématiquement de sacs et optez pour des sacs réutilisables ou en papier

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 œufs 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'événement 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**
Récoutez 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 moules 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 œufs, 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.

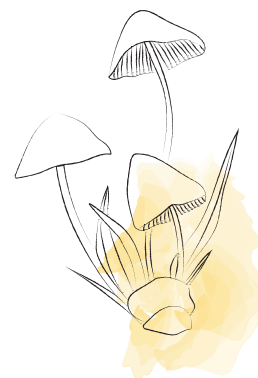
L'idée de plus : harmonisez votre communication sur les réseaux sociaux et en boutique (couleurs, visuels, éléments liés à la thématique...).



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.

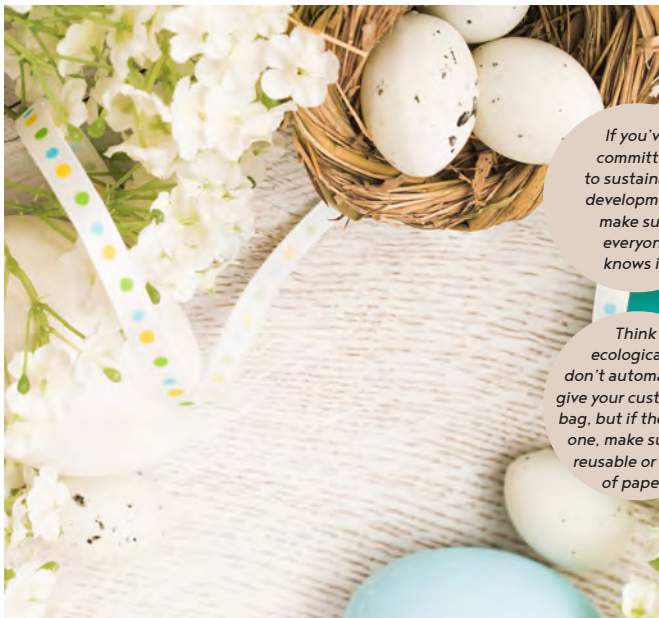


Show off your range

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...



If you've committed to sustainable development, make sure everyone knows it!

Think ecologically: don't automatically give your customers a bag, but if they want one, make sure it's reusable or made of paper.

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.

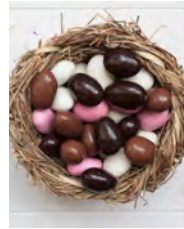
> Support the community:

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.

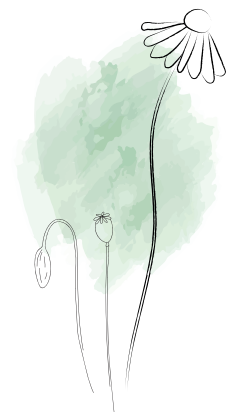


2. Use social media to draw people into your store

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

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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES FOR EASTER ANIMALS



PLUMIER
TRAY

Ref. 28 295
13 x 4,1 x 2,8 cm

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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

POUR LES MOULAGES FOR MOLDED PRODUCTS



BOÎTE POUR PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 219
14,5 x 11,7 x 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 x 11 x 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**

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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



**BOÎTE FRAMBOISE
RASPBERRY PINK BOX**

Ref. 26 862
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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



**BOÎTE LAPIN
BUNNY BOX**

Ref. 25 126
15,3 x 9,2 x 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

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



**CÔNE PÂQUES
EASTER CONE**

Ref. 48 223
15,6 x 7 x 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 » NOISSETES "GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT	841	NOIR DARK	2 KG	75	
	14	« FAÇON GIANDUJA » NOISSETES "GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT	842	LAIT MILK	2 KG	75	
	14	« FAÇON GIANDUJA » CACAO "GIANDUJA-STYLE" - COCOA	4111	NOIR DARK	2 KG	75	
	14	« FAÇON GIANDUJA » CRÊPE CROUSTILLANTE "GIANDUJA-STYLE" CRÊPE CROUSTILLANTE	4110	LAIT MILK	2 KG	75	
	14	« FAÇON GIANDUJA » BISCUITS "GIANDUJA-STYLE" - BISCUIT	8104	LAIT MILK	2 KG	75	
	15	GANACHE « FAÇON GIANDUJA » FRAMBOISE "GIANDUJA-STYLE" GANACHE	18922	NOIR DARK	2 KG	75	
			2677				
	15	GANACHE PULPE ABRICOT APRICOT PURÉE GANACHE	18918	NOIR DARK	2 KG	75	
			2494				
	15	GANACHE CARAMÉLIA 36 % CARAMÉLIA 36% GANACHE	18920	LAIT MILK	2 KG	75	
			8445				
	15	GANACHE CAMEL CAMEL GANACHE	18916	LAIT MILK	2 KG	75	
			3151				
	15	GANACHE GUANAJA 70 % GUANAJA 70% GANACHE	7155	NOIR DARK	2 KG	75	
	15	GANACHE TAÏNORI 64 % TAÏNORI 64% GANACHE	6425	NOIR DARK	2 KG	75	
	15	GANACHE TANARIYA 33 % TANARIYA 33% GANACHE	6427	LAIT MILK	2 KG	75	
	15	GANACHE KALINGO 65 % KALINGO 65% GANACHE	12598	NOIR DARK	2 KG	75	
	15	ASSORTIMENT GANACHES GRANDS CRUS ASSORTMENT OF SINGLE ORIGIN GANACHE EGGS	11638	NOIR DARK LAIT MILK	5 KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	855	NOIR DARK	2 KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	12608	NOIR DARK	2 KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	856	LAIT MILK	2 KG	75	
	16	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	12610	LAIT MILK	2 KG	75	
	16	ASSORTIMENT PRALINÉ AMANDES NOISSETES ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉS	857	NOIR DARK LAIT MILK	2 KG	75	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	16	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	2241	BLANC WHITE	2 KG	75	
	16	PRALINÉ FRUITÉ NOISSETES 55 % NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	28500	LAIT MILK	2 KG	75	
	16	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISSETES 66 % NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	9500	LAIT MILK	2 KG	75	
	17	PRALINÉ AMANDES NOISSETES BISCUITS ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ - BISCUIT	5853	LAIT MILK	2 KG	75	
	17	ASSORTIMENT AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISSETES ASSORTMENT OF CRUNCHY NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	32728	NOIR DARK LAIT MILK	2 KG	75	
	17	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISSETES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7156	NOIR DARK	2 KG	75	
	17	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISSETES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7157	LAIT MILK	2 KG	75	
	17	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISSETES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7158	BLANC WHITE	2 KG	75	
	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 NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	845	NOIR DARK	2 KG	75	
	18	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	846	LAIT MILK	2 KG	75	
	18	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	847	BLANC WHITE	2 KG	75	
	18	PRALINÉ AMANDES NOISSETES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	848	ORANGE	2 KG	75	
	18	GANACHE DULCEY 35 % DULCEY 35% GANACHE	9501	DULCEY	2 KG	75	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISSETES 55 % NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20190	NOIR DARK	2 KG	75	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISSETES 55 % NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20191	LAIT MILK	2 KG	75	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISSETES 55 % NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20192	DULCEY	2 KG	75	
	18	PRALINÉ FRUITÉ NOISSETES 55 % NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20193	BLANC WHITE	2 KG	75	
	19	CAMEL AU BEURRE SALÉ SALTED BUTTER CAMEL	48214	NOIR DARK	2 KG	4,3	
	19	CAMEL AU BEURRE SALÉ SALTED BUTTER CAMEL	48213	LAIT MILK	2 KG	4,3	
	19	NOUGATINE NOISSETES HAZELNUT NOUGATINE	815	NOIR DARK	2 KG	3,6	
	19	NOUGATINE NOISSETES HAZELNUT NOUGATINE	816	LAIT MILK	2 KG	3,6	
	19	NOUGATINE NOISSETES HAZELNUT NOUGATINE	817	DULCEY	2 KG	3,6	
	19	NOUGATINE NOISSETES HAZELNUT NOUGATINE	3152	BLANC WHITE	2 KG	3,6	
	19	ASSORTIMENT ŒUFS NOUGATINE ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS	11637	NOIR DARK LAIT MILK DULCEY BLANC WHITE	5 KG	3,6	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	833	JAUNE YELLOW	2 KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	834	ORANGE	2 KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	4531	ROSE PINK	2 KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	835	VERT GREEN	2 KG	4,1	
	20	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	10773	VIOLET	2 KG	4,1	

	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 HUTTY 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).

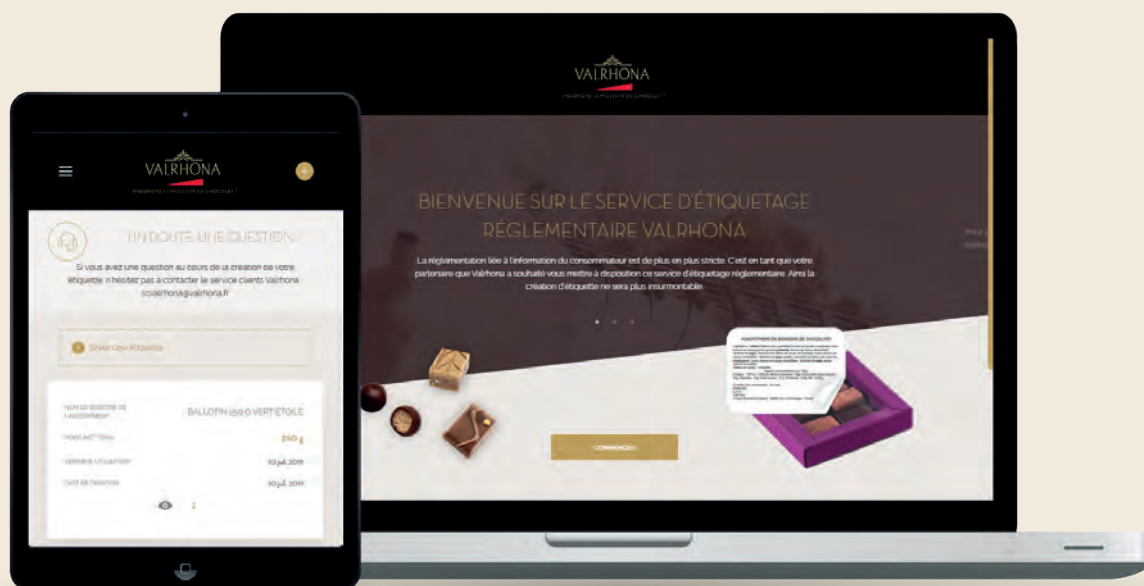
*Best-Before: Indicates the date until which a food product retains its specific qualities, so long as it is stored appropriately.

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](https://www.etaliquettes.valrhona.com)
DISPONIBLE DÈS MAINTENANT DANS LES PAYS SUIVANTS : FRANCE, SUISSE, MONACO

*USE OUR LABEL CREATION SERVICE AT [ETIQUETTES.VALRHONA.COM](https://www.etaliquettes.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

