

LES  
CARRÉS  
VICTOIRE

CHOCOLATS  
PARIS

*devient*



**CHOCOLOGUE**

Paris



## NOUVELLE IDENTITÉ, DYNAMIQUE RENFORCÉE

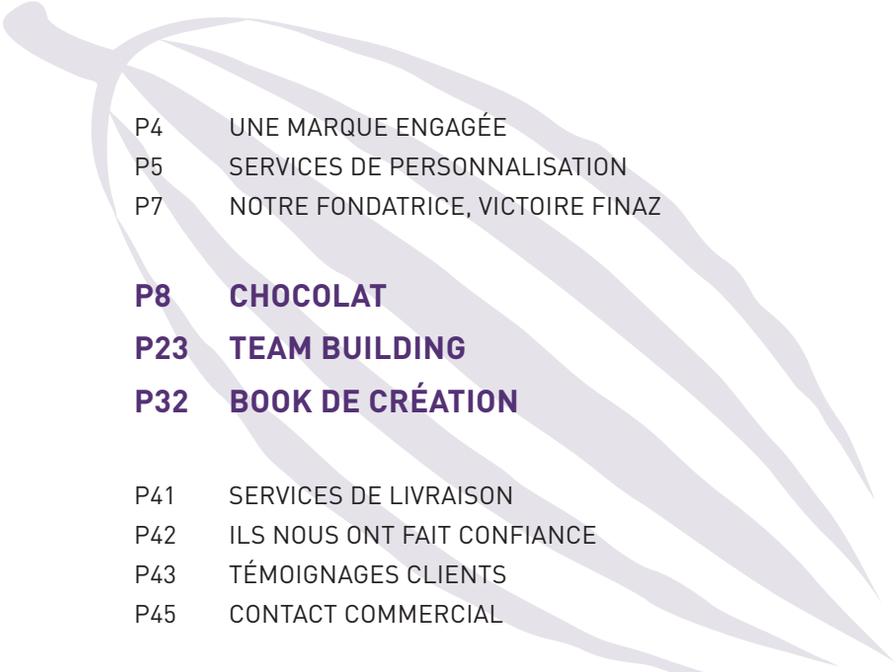
Forte de nos **13 années d'expérience**, notre marque se voit rebaptisée d'un nom, symbole d'évolutions et de nouveaux horizons.

Notre nouvelle signature, Chocologue Paris, traduit davantage notre **identité**, nos **valeurs**, la diversité de nos **savoir-faire** et la qualité de notre **expertise du chocolat**.

Notre principale mission restera la même : prôner la qualité du cacao et sublimer le bon chocolat, pour vous.

Comme nous l'avons toujours fait, nous restons à vos côtés pour vous accompagner dans vos projets et vous offrir la plus belle des expériences.

# SOMMAIRE

- 
- P4 UNE MARQUE ENGAGÉE
  - P5 SERVICES DE PERSONNALISATION
  - P7 NOTRE FONDATRICE, VICTOIRE FINAZ

**P8 CHOCOLAT**

**P23 TEAM BUILDING**

**P32 BOOK DE CRÉATION**

- P41 SERVICES DE LIVRAISON
- P42 ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
- P43 TÉMOIGNAGES CLIENTS
- P45 CONTACT COMMERCIAL

# UNE MARQUE ENGAGÉE POUR LE BON CHOCOLAT

## EXCELLENCE, ÉLÉGANCE, PLAISIR ET SUR-MESURE

Chocolats d'exception, ingrédients de qualité sélectionnés avec soin, **méthode de fabrication traditionnelle, artisanale et française** : nos chocolats révèlent leurs saveurs avec subtilité et finesse. Nous ne cessons d'imaginer des mariages savoureux pour vous proposer une sélection de gourmandises, **source d'émotions inoubliables**.

Spécialistes des cadeaux d'affaires, nous accompagnons les sociétés dans la création de coffrets à leur image et le développement de recettes sur mesure. Désireux de vous offrir le meilleur service de personnalisation, nous sommes à votre écoute pour **retranscrire au mieux votre ADN** et transmettre vos vœux et messages à vos partenaires, clients ou collaborateurs.

Pour les entreprises, nous proposons également un large choix d'ateliers et d'animations qui viendront réinventer vos événements ou séminaires, avec originalité. Lors de vos soirées corporate, le chocolat saura à la fois stimuler la motivation des équipes, **améliorer la cohésion des collaborateurs et renforcer l'esprit d'équipe**.

# SERVICES DE PERSONNALISATION

## LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE CRÉATIVITÉ !

La personnalisation est possible sur tous les produits de la gamme :  
nuancier, coffret prestige, coffret luxe, boîte métal, etc.



Notre équipe vous accompagnera dans la création d'un coffret unique,  
vecteur de sens, qui vous ressemble.

### EXEMPLE POUR LE NUANCIER

Ajoutez un fourreau  
personnalisé



Ajoutez votre logo  
par transfert  
sur les chocolats

Ajoutez une  
plaque  
personnalisée

### EXEMPLE POUR LE COFFRET PRESTIGE

Ajoutez une carte  
message  
personnalisée



Ajoutez un  
fourreau  
personnalisé



# NOTRE FONDATRICE, VICTOIRE FINAZ

## CHOCOLOGUE ET CRÉATRICE DE CHOCOLATS



Victoire Finaz a fait de sa **passion pour le chocolat** sa raison de vivre. Sa sensibilité pour le chocolat suscite une vocation pour un nouveau métier : celui de **Chocologue®**.

Depuis 15 ans, ses voyages, ses expériences et ses formations aux côtés des plus grands noms ont cultivé son **expertise sur le cacao et ses subtilités aromatiques**, sur l'**art de la dégustation** du chocolat et l'**analyse sensorielle**.

Aujourd'hui, Victoire met son expertise au service d'activités de conférencière et de jurée pour des événements clés autour du chocolat, de consultante et de formatrice pour les acteurs du secteur de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

**À travers sa marque de chocolats fins, Victoire souhaite vous faire découvrir le chocolat qui l'anime.**

# CHOCOLAT



# COLLECTION NUANCIERS

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation  
sur demande



## Nuancier 1 écran - 8 chocolats

Poids net : 52 g

Prix HT : 14,22 € - **Prix TTC : 15 €**



## Nuancier 2 écrans - 16 chocolats

Poids net : 104 g

Prix HT : 22,75 € - **Prix TTC : 24 €**



## Nuancier 3 écrans - 24 chocolats

Poids net : 156 g

Prix HT : 30,33 € - **Prix TTC : 32 €**



## Nuancier 4 écrans - 32 chocolats

Poids net : 208 g

Prix HT : 37,91 € - **Prix TTC : 40 €**



## Nuancier 5 écrans - 40 chocolats

Poids net : 260 g

Prix HT : 46,45 € - **Prix TTC : 49 €**

# COLLECTION LIMITEE NOEL

Calendrier de l'Avent

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation  
sur demande



**Nuancier 3 écrins - 24 chocolats**

Poids net : 156 g

Prix HT : 30,33 €

**Prix TTC : 32 €**

# COLLECTION LIMITEE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation  
sur demande



À offrir A l'occasion de la journée mondiale du cacao et du chocolat

**Nuancier Plantation - 24 chocolats**

Poids net : 156 g - Prix HT : 33,18 € - **Prix TTC : 35 €**



À offrir à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes

**Nuancier Femmes - 16 chocolats**

Poids net : 104 g - Prix HT : 22,75 € - **Prix TTC : 24 €**



À offrir à l'occasion d'un pot de départ

**Nuancier Au revoir - 8 chocolats**

Poids net : 52 g - Prix HT : 14,22 € - **Prix TTC : 15 €**



À offrir pour remercier vos partenaires

**Nuancier Merci - 8 chocolats**

Poids net : 52 g - Prix HT : 14,22 € - **Prix TTC : 15 €**



Idée  
cadeau

Nous vous accompagnons dans tous les moments phares de l'année  
(féliciter, remercier, accueillir, célébrer, encourager, etc.)

# COLLECTION COFFRETS PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation  
sur demande



## Coffret T1

T1 - 9 chocolats (1 étage)

Poids net : 72 g

Prix HT : 17,06 € - **Prix TTC : 18 €**

T1 - 18 chocolats (2 étages)

Poids net : 144 g

Prix HT : 25,59 € - **Prix TTC : 27 €**



## Coffret T2

T2 - 25 chocolats (1 étage)

Poids net : 200 g

Prix HT : 31,28 € - **Prix TTC : 33 €**

T2 - 50 chocolats (2 étages)

Poids net : 400 g

Prix HT : 54,03 € - **Prix TTC : 57 €**

# COLLECTION COFFRETS PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation  
sur demande



## Coffret T3

T3 - 49 chocolats (1 étage)

Poids net : 392 g

Prix HT : 54,03 € - **Prix TTC : 57 €**

T3 - 98 chocolats (2 étages)

Poids net : 784 g

Prix HT : 101,42 € - **Prix TTC : 107 €**



## Mini-livre - 4 chocolats

Poids net : 52 g

Prix HT : 6,54 € - **Prix TTC : 6,90 €**

# COLLECTION COFFRETS PRESTIGE

Assortiments de Pâtes de fruit



Personnalisation  
sur demande

## Coffret T1

T1 - 9 pâtes de fruit (1 étage)

Poids net : 90 g

Prix HT : 17,06 € - **Prix TTC : 18 €**

T1 - 18 pâtes de fruit (2 étages)

Poids net : 180 g

Prix HT : 25,59 € - **Prix TTC : 27 €**



## Coffret T2

T2 - 25 pâtes de fruit (1 étage)

Poids net : 250 g

Prix HT : 31,28 € - **Prix TTC : 33 €**

T2 - 50 pâtes de fruit (2 étages)

Poids net : 500 g

Prix HT : 54,03 € - **Prix TTC : 57 €**



## Coffret T3

T3 - 49 pâtes de fruit (1 étage)

Poids net : 490 g

Prix HT : 54,03 € - **Prix TTC : 57 €**

T3 - 98 pâtes de fruit (2 étages)

Poids net : 980 g

Prix HT : 101,42 € - **Prix TTC : 107 €**

# SUR-MESURE

Composition sur demande



Personnalisation  
sur demande

Laissez libre cours à votre inspiration et composez votre coffret  
avec les chocolats de votre choix.



## Coffret Luxe

Dimension : 26,5 x 13 x 6,4 cm



Devis sur demande  
[camille@chocologue.com](mailto:camille@chocologue.com)

# INSPIRATIONS



Personnalisation  
sur demande

## Whiskies Maison Benjamin Kuentz

**1 Whisky & 1 Nuancier 3 écrans (24 chocolats)**

Délais : 1 semaine à validation du devis  
pour toute commande de moins de 100 coffrets.

Au delà, prévoir 3 mois minimum.

Prix HT : 83,33 € - **Prix TTC : 100 €**



## Bougies Quintessence Paris

**2 Bougies de 75 g & 1 Boîte métal**

Délais : 3 semaines à validation du devis

Prix HT : 62,50 € - **Prix TTC : 75 €**

## Confitures Stephan Perrotte

Meilleur confiturier de France 2014  
et Champion du Monde de la Confiture 2015

**2 Confitures (2 pots de 220 g)  
& 1 nuancier 3 écrans (24 chocolats)**

Délais : 3 semaines à validation du devis

Prix HT : 53,08 € - **Prix TTC : 56 €**



# COFFRET OURSONS EN GUIMAUVE



Personnalisation  
sur demande



## Oursons en guimauve

Coffret de 10 oursons en guimauve  
enrobés de chocolat au lait  
Poids net : 150 g  
Prix HT : 18,01 € - **Prix TTC : 19 €**

New!

## COEUR GUIMAUVE

### Cœur guimauve

Cœur guimauve,  
enrobé de chocolat noir  
Poids net : 50 g  
Prix HT : 7,08 €  
**Prix TTC : 8,50 €**



# COLLECTION FRIANDISES



Personnalisation  
sur demande

Sélectionnez le conditionnement de votre choix (boîte métal, sachet cadeau, sachet RSE, ballotin, etc.) et garnissez-le de vos chocolats préférés.

étape  
n°1

Choisir  
le conditionnement



Sachet cadeau



Boîte métal ronde

étape  
n°2

Choisir  
le chocolat



Fèves de cacao  
Chocolat noir



Amandes cacaotées  
Chocolat au lait



Amandes enrobées  
Chocolat noir et/ou lait



Noisettes enrobées  
Chocolat noir et/ou lait



Truffes croustillantes  
Chocolat au lait



Rochers pralinés  
Chocolat noir et/ou lait



Orangettes  
Chocolat noir



Calissons  
Nature et/ou pistache

## Sachet cadeau

Produit	Poids net	Prix HT	Prix TTC
Fèves de cacao	150 g	16,11 €	<b>17 €</b>
Amandes cacaotées	150 g	10,43 €	<b>11 €</b>
Amandes enrobées	150 g	14,22 €	<b>15 €</b>
Noisettes enrobées	150 g	14,22 €	<b>15 €</b>
Truffes croustillantes	150 g	10,43 €	<b>11 €</b>
Rochers pralinés / 15 pièces	150 g	14,22 €	<b>15 €</b>
Orangettes	150 g	14,22 €	<b>15 €</b>
Calissons / 20 pièces	115 g	12,50 €	<b>15 €</b>

## Boîte métal ronde

Produit	Poids net	Prix HT	Prix TTC
Fèves de cacao	280 g	23,70 €	<b>25 €</b>
Amandes cacaotées	280 g	19,91 €	<b>21 €</b>
Amandes enrobées	280 g	21,80 €	<b>23 €</b>
Noisettes enrobées	250 g	21,80 €	<b>23 €</b>
Truffes croustillantes	230 g	19,91 €	<b>21 €</b>
Rochers pralinés / 23 pièces	230 g	23,70 €	<b>25 €</b>
Orangettes	200 g	23,70 €	<b>25 €</b>
Calissons / 40 pièces	230 g	25 €	<b>30 €</b>

# COLLECTION TABLETTES



Personnalisation  
sur demande



**Tablette Chocolat Noir** (Mexique, Madagascar, Tanzanie) - Poids net : 100 g - Prix 5,69 € HT - **6 € TTC**

**Tablette Chocolat Noir** (Vietnam - Grand cru) - Poids net : 80 g - Prix 8,06 € HT - **8,50 € TTC**

**Tablette Chocolat au Lait** (Pérou - Grand cru) - Poids net : 80 g - Prix 8,06 € HT - **8,50 € TTC**

**Tablettes Chocolat au Lait** (Madagascar, fleur de sel, éclats de noisettes caramélisées)

Poids net : 100 g - Prix 4,17 € HT - **5 € TTC**

**Barre Gourmande Chocolat au lait** Amandes, Granola & Noix de Coco - Poids net : 75 g - Prix 5 € HT - **6 € TTC**

**Barre Gourmande Chocolat noir** Passion & Poivre de Timut - Poids net : 75 g - Prix 5 € HT - **6 € TTC**

**Barre Gourmande Dark-Milk** Noix de Cajou, Praliné & Fleur de sel - Poids net : 75 g - Prix 5 € HT - **6 € TTC**



## Napolitains Chocolat noir ou Chocolat au lait

Poids net : 5 g - Prix HT : 40 € le kilo - **Prix TTC : 42,20 € le kilo**

Minimum de commande : 5 000 pièces

DLUO : 24 mois



## Palets fourrés - Chocolat noir, Chocolat au lait ou Chocolat blond

Recettes au choix - Sous réserve de disponibilité

Dimensions : 3 cm de diamètre

Poids net : 4 g

Prix HT : 0,70 € l'unité - **Prix TTC : 0,74 € l'unité**

Minimum de commande : 2 400 pièces

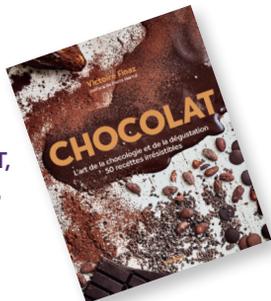
DLUO : 24 mois

# LES LIVRES DE VICTOIRE FINAZ

Écrit par une « figure incontournable du genre »  
et « critique de chocolat reconnue par ses pairs », comme le souligne  
si bien Pierre Hermé qui a préfacé son premier livre *Chocolat*.

*Le livre **Super Chocolat** est une réédition du livre **Chocolat**,  
vous y retrouverez le même contenu.*

Livre **CHOCOLAT**,  
Editions Mango  
Prix HT : 23,65 €  
Prix TTC : 24,95 €



Livre **SUPER CHOCOLAT**,  
Editions Mango  
Prix HT : 16,59 €  
Prix TTC : 17,50 €

Victoire vous révélera en **octobre 2022** son nouveau livre sur les bienfaits  
du cacao et du chocolat, coécrit avec Hafid Halhol,  
médecin nutritionniste.

*Cadeau idéal pour vos collaborateurs, notamment pour les CSE  
qui ont un budget « activités sociales et culturelles ».*

Idée  
cadeau

# TEAM BUILDING



Notre équipe imagine et organise pour vous **des animations chocolatées et originales** pour surprendre vos fins de plénières, vos séminaires, vos team building, vos dîners de gala, vos ouvertures de boutiques, vos lancements de produits, vos salons, etc.

Le chocolat devient **un élément fédérateur et porteur de sens** pour valoriser l'éthique de l'entreprise, stimuler la motivation des équipes, renforcer la cohésion d'équipe, mettre en lumière les relations managériales.

**Chaque événement est 100% personnalisable en fonction de vos besoins.**



Devis sur demande  
[camille@chocologue.com](mailto:camille@chocologue.com)

# ATELIER CHOCOLOGIE

D'un voyage initiatique à une exploration des sens

L'atelier chocoologie est une réelle pause sensorielle, un moment de détente et de bien-être vecteur d'émotions positives.

Aux côtés de nos experts, **partez à la découverte de cet or brun et apprenez à déguster le chocolat**, de la même manière que les œnologues dégustent et analysent le vin.

**Vous apprendrez à stimuler votre palais, à déceler les différents arômes du chocolat et à vous initier au vocabulaire sensoriel.**

À l'issue de cet atelier, votre regard sur le chocolat aura changé à tout jamais !



**Cet atelier est disponible en présentiel et webinar. Tarif sur demande.**

# ATELIER VINS ET CHOCOLATS

Une nouvelle expérience choco-cœnologique

Cet atelier est une initiation aux accords vins et chocolats, deux produits ayant de nombreuses similitudes et dont le mariage est presque une évidence.

Grâce à nos experts, apprenez à stimuler votre palais et à savourer un chocolat en l'accompagnant d'un vin.

Ces alliances entre chocolats fins et vins de grands domaines, ne vous rendront pas indifférents et rassembleront les participants autour d'une expérience conviviale, joyeuse et ludique.



**Cet atelier est disponible en présentiel et webinar. Tarif sur demande.**

# ATELIER SPIRITUEUX ET CHOCOLATS

Parenthèse enchantée

À l'instar de l'atelier vins et chocolats, les participants seront initiés à la construction et à la dégustation d'accords spiritueux et chocolats.

**Selon vos envies, nos experts sélectionneront des rhums, des whiskies ou des cognacs parmi les plus belles maisons.**

Puis, ils vous inviteront à les accompagner avec une sélection de chocolats artisanaux.

À travers cette dégustation, les participants vivront une soirée d'exception.



**Cet atelier est disponible en présentiel et webinar. Tarif sur demande.**

# ATELIER FROMAGES ET CHOCOLATS

Comté sur nous pour vous surprendre !

À travers cet atelier, vivez une expérience inédite, innovante et originale.

**Nos experts vous inviteront à déguster des accords fromages et chocolats, imaginés à l'issue d'une collaboration avec un maître affineur.**

Cette animation est idéale pour créer la surprise lors de vos cocktails et dîners.

**Vous garderez un souvenir émerveillé par cette découverte inattendue.**



**Cet atelier est disponible en présentiel  
seulement. Tarif sur demande.**

# BUFFET CHOCOLAT

Pour faire briller vos événements d'un nouvel éclat

Rythmez vos cocktails et événements. Notre équipe vous accompagne dans leur organisation et dresse de magnifiques buffets chocolatés pour plonger vos invités dans le merveilleux univers du cacao et du chocolat.

**Sélectionnez les jeux et animations de votre choix parmi une large sélection :**  
accueil chocolats apéritifs, jeu des origines, jeu de reconnaissance des saveurs, accords vins et chocolats, accords fromages et chocolats, etc.

Puis, laissez-vous guider par les conseils de nos experts qui vous accompagneront tout le long de votre événement.



**Cet atelier est disponible en présentiel seulement.  
Tarif sur demande.**

# ANIMATION SUR STAND

Attirez les regards

Démarquez-vous des autres exposants et **attirez le chaland sur votre stand pour accroître votre activité grâce à nos animations.**

Proposez à vos clients et prospects la possibilité de participer à une expérience inédite à travers un jeu de dégustation. Vous marquerez ainsi leurs esprits. Ils garderont de leur passage chez vous un joyeux moment de découverte et de gourmandise.

Vous pourrez accéder à leurs coupons-réponse afin de vous constituer une base de données qualitative à l'issue du salon.



**Cet atelier est disponible en présentiel  
seulement. Tarif sur demande.**

# FABRICATION DE CHOCOLATS

Devenez chocolatier le temps d'un atelier !

Enfilez un tablier et une toque, puis prenez part à un atelier de fabrication de chocolats.

Vous serez guidé par un professionnel qui partagera avec vous ses conseils pour travailler le chocolat de manière artisanale.

Apprenez avec lui à mouler une tablette et décorez-la de toppings associés aux valeurs de votre entreprise.

**Rassemblez ainsi vos participants autour de votre ADN.**



**Cet atelier est disponible en présentiel seulement.  
Tarif sur demande.**

# BOOK DE CREATION



# PERSONNALISATION DU NUANCIER

Société Générale - Calvin Klein - Odéalim - Longchamp



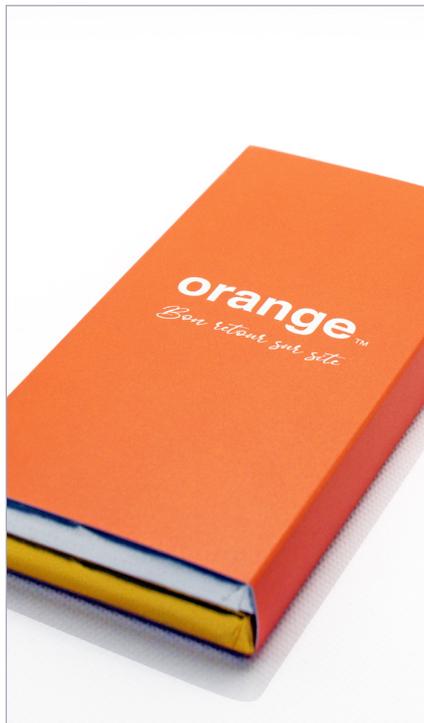
# PERSONNALISATION DU COFFRET PRESTIGE

Dentons - Finalcad - Axess



# PERSONNALISATION DE LA TABLETTE

Saham - Orange



# CARTES DE VOEUX

L'Atelier



# CREATION SUR MESURE

Guerlain - Christofle



MOOD GOLD	MOOD	MOOD PRECIOUS
		
<p><b>Chocolat au lait 60% - Semi Dommage</b>                      Recouvert de feuilles d'or et décoré de feuilles d'or.                      Recouvert de feuilles d'or et décoré de feuilles d'or.</p>	<p><b>Chocolat au lait 70% - Vanille</b>                      Cils blancs et décoré de feuilles d'or.                      Cils blancs et décoré de feuilles d'or.</p>	<p><b>Chocolat au lait 45% - Cils d'ivoire</b>                      Recouvert de feuilles d'or et décoré de feuilles d'or.                      Recouvert de feuilles d'or et décoré de feuilles d'or.</p>
<p><small>Création réalisée par la Chocolaterie Vichy Finet - <a href="http://www.christofle.com">www.christofle.com</a></small></p>		



# TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Moreau - Montblanc



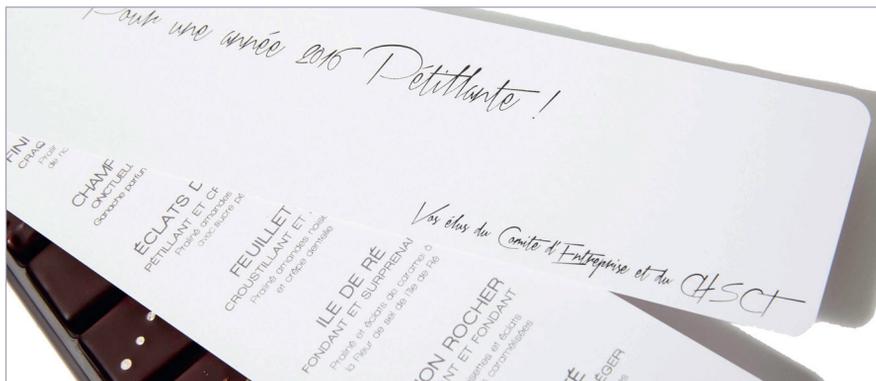
# PEINTURE SUR CHOCOLAT

Roger Vivier - Guerlain



# PERSONNALISATION POUR COMMUNICATION CSE

Mercedes - Virbac - HSBC



# SERVICES DE LIVRAISON

Sélectionnez l'option de votre choix afin que tous vos collaborateurs et clients reçoivent leurs chocolats en temps voulu.

Cela n'a jamais été aussi simple de passer une commande.



Livraison en France et en Europe par nos partenaires Chronopost, Colissimo ou DHL



Livraison par coursier dans Paris intra-muros et petite couronne



Retrait boutique :  
9 rue Faraday,  
75017 Paris  
Du lundi au vendredi

Livraison dans le reste du monde sur demande.  
Possibilité de livrer en un point ou en multi-adresses.

# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

*Cartier*



Sams<sup>o</sup>nite®



Mercedes-Benz

L'ORÉAL

...et bien d'autres !

## ILS TEMOIGNENT

En 13 ans d'expérience, nous avons comblé de nombreuses entreprises

 « Les coffrets de chocolats personnalisés par Les Carrés Victoires sont des cadeaux de fin d'année très appréciés de tous nos clients. Les coffrets sont originaux et les chocolats artisanaux de qualité. Nous apprécions aussi beaucoup l'excellent service de l'équipe Les Carrés Victoire. »

Cécile D. Chargée de communication chez **Sodiaal Professionnel**

 « Un grand merci à Victoire et son équipe pour l'animation chocolatée réalisée lors d'un dîner ! Les Carrés Victoire nous a fait voyager avec différentes expériences autour du chocolat : cabosses fraîches, chocolats apéritifs salés ou encore ses accords chocolats fromages. Tout au long du dîner, une explosion de saveurs et de découvertes ! »

Michael G. Directeur Général chez **Young President's Organization**

 « Passion, Douceur, Élégance, Talent, Victoire Finaz « La Chocologue » est venue inspirer mes étudiants Majordomes pour le plus grand plaisir de leurs 5 sens. Victoire a su stimuler avec bienveillance les participants pour les faire sortir de leur zone de confort. Un immense Merci, Victoire, cette rencontre restera gravée pour l'ensemble des participants. Quand on entend le mot « chocolat » au Cours Hôtelier on pense Victoire Finaz ! »

Sophie C. Directrice **Cours Hôtelier de Besançon.**

 Un immense merci, non seulement les chocolats étaient très joliment présentés mais en plus ils étaient excellents. Je ne manquerai pas de recommander (dans les deux sens du terme) !

Aurélien S. chez **Le Conservateur**

# LA BOUTIQUE

Espace de vente et de dégustation



9, rue Faraday, Paris 17ème

La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 9h à 18h



## CONTACT COMMERCIAL ET DEMANDE DE DEVIS

Camille Lemaire  
camille@chocologue.com  
09 81 42 41 43 - 06 71 89 50 48

Boutique en ligne : [www.lescarresvictoire.com/shop/](http://www.lescarresvictoire.com/shop/)  
Livraison en France et à l'étranger

*Nous vous remercions pour votre confiance  
et votre fidélité*



## SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



**Instagram**

[instagram.com/lescarresvictoire](https://www.instagram.com/lescarresvictoire)  
[instagram.com/lachocologue](https://www.instagram.com/lachocologue)



**Facebook**

[facebook.com/LesCarresVictoire](https://www.facebook.com/LesCarresVictoire)



**LinkedIn**

[linkedin.com/company/lescarresvictoire](https://www.linkedin.com/company/lescarresvictoire)  
[linkedin.com/company/victoire-finaz](https://www.linkedin.com/company/victoire-finaz)



**YouTube**

[La chocologue](https://www.youtube.com/LaChocologue)