




CHOCOLOGUE

Paris

Spécialiste de la personnalisation depuis 2009

SOMMAIRE

- 
- P3 UNE MARQUE ENGAGÉE
 - P4 SERVICES DE PERSONNALISATION
 - P6 NOTRE FONDATRICE, VICTOIRE FINAZ

P7 NOS CRÉATIONS

P16 NOS COLLECTIONS DE CHOCOLAT

P31 NOTRE EXPERTISE : L'ÉVÉNEMENTIEL AUTOUR DU CHOCOLAT

- P37 SERVICES DE LIVRAISON
- P38 ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
- P39 TÉMOIGNAGES CLIENTS
- P41 CONTACT COMMERCIAL



NOTRE ENGAGEMENT : LE CHOCOLAT D'EXCELLENCE

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.

NOTRE FONDATRICE : VICTOIRE FINAZ

CHCOLOGUE 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 partager la passion qui l'anime.

NOS CREATIONS



Inspirez-vous et imaginez vos créations sur-mesure !



PERSONNALISATION DU NUANCIER

Adéquat - Calvin Klein - Odéalim - Longchamp



PERSONNALISATION DU COFFRET PRESTIGE

Dentons - Finalcad - Axess



PERSONNALISATION DE LA TABLETTE

Sanlam - Tissot



CARTES DE VOEUX

L'Atelier



CREATION SUR MESURE

Guerlain - Christofle



Délais de fabrication :
10 semaines



TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Moreau - Montblanc



Délais de fabrication :
10 semaines

PEINTURE SUR CHOCOLAT

Roger Vivier - Guerlain



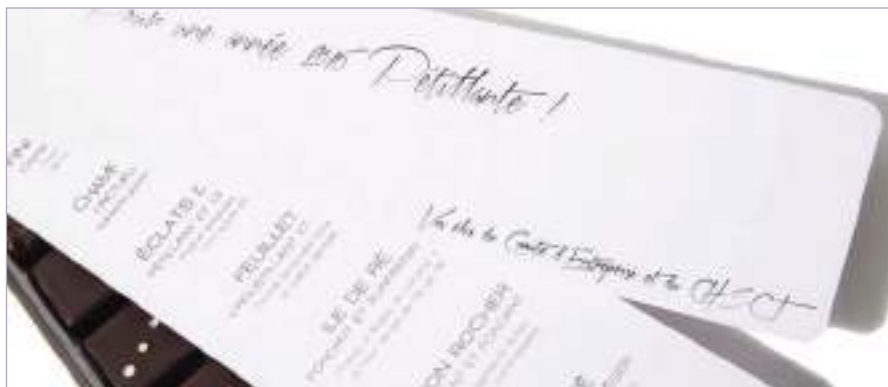
Délais de fabrication :
10 semaines

PERSONNALISATION POUR COMMUNICATION CSE

PSG - Virbac - HSBC



Frais
de fonctionnement



NOS COLLECTIONS DE 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 : 23,70 € - **Prix TTC : 25 €**



Nuancier 3 écrans - 24 chocolats

Poids net : 156 g

Prix HT : 33,18 € - **Prix TTC : 35 €**



Nuancier 4 écrans - 32 chocolats

Poids net : 208 g

Prix HT : 42,65 € - **Prix TTC : 45 €**



Nuancier 5 écrans - 40 chocolats

Poids net : 260 g

Prix HT : 52,13 € - **Prix TTC : 55 €**



CALENDRIER DE L'AVENT

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait
Personnalisation avec votre logo



Personnalisation
sur demande



Nuancier 3 écrins - 24 chocolats

Poids net : 156 g

Prix HT : 33,18 €

Prix TTC : 35 €

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 €**

COFFRET LUXE

Composition sur mesure



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
contact@chocologue.com

COFFRET LUXE

Proposition de composition



Coffret 2 Nuanciers

2 Nuanciers 5 écrins - 80 chocolats

Prix HT : 113,74 €

Prix TTC : 120 €



Coffret 2 Boîtes métal

Chocolats de la gamme friandises

(cf. pages 26 et 27)

Prix HT : 49,29 €

Prix TTC : 52 €



Coffret 4 Pâtes à tartiner (4x280 g)

Choco-noisettes, choco pétillant, caramel
beurre salé, speculos

Prix HT : 49,29 €

Prix TTC : 52 €

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 : 18,96 € - **Prix TTC : 20 €**

New!

Gélatine animale
(porc ou boeuf)

COEUR GUIMAUVE

Cœur guimauve

Cœur guimauve,
enrobé de chocolat noir
Poids net : 50 g
Prix HT : 18,96 €
Prix TTC : 20 €



COFFRETS LANGUE DE CHAT



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



RSE

Sachet RSE



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
cacaotées
Chocolat au lait



Truffes croustillantes
spécious
Chocolat au lait



Orangettes
Chocolat noir



Calissons
Nature et/ou pistache

COLLECTION FRIANDISES

Gamme Noël



Escargots praliné
Chocolat noir et/ou lait



Rochers praliné
Chocolat noir et/ou lait



Truffes royales
Chocolat noir



Mendiants étoilés
Chocolat noir et/ou lait
Pas disponible en boîte
métal

Gamme Pâques



Fritures
Chocolat noir, lait,
blond et/ou blanc

étape
n°3

Demandez-nous un devis
chocolats@chocologue.com



Œufs praliné
Chocolat noir et/ou lait



Œufs colorés
Chocolat noir, lait,
blond et/ou blanc

Gamme Saint Valentin



Cœurs praliné
Chocolat noir et/ou lait

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**

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

Poids net : 100 g - Prix 4,80 € HT - **6 € TTC**

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

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

Barre Gourmande Chocolat au Lait Amandes, Granola & Noix de Coco - 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**

COLLECTION VRAC



Personnalisation
sur demande



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

New!



Délais de fabrication :
4 semaines



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

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

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



New!



Livre **CHOCOLAT**
Du plaisir à la santé,
Editions Le Courrier du Livre
Prix HT : 24,55 €
Prix TTC : 25,90 €

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

Idée
cadeau

NOTRE EXPERTISE : L'ÉVENEMENTIEL AUTOUR DU CHOCOLAT



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
contact@chocologue.com

ATELIER EN DISTANCIEL / WEBINAR

Le chocolat a le pouvoir de fédérer, même à distance

- Fédérez vos équipes même à distance
- Envoi d'un kit de dégustation en amont à tous les participants
- Le moyen de créer du lien tout en étant loin



Ateliers disponibles à distance :
Atelier chocolerie (cf. page 34)
Atelier vins et chocolats (cf. page 35)

ATELIER CHOCOLOGIE – TEAM BUILDING – CSE

D'un voyage initiatique à une exploration des sens

- Une pause sensorielle et un moment de détente
- Apprenez à déguster le chocolat à la manière d'un œnologue analysant le vin
- Stimulez votre palais, apprenez à déceler les arômes et initiez-vous au vocabulaire sensoriel du chocolat



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

ATELIER VINS ET CHOCOLATS

Une nouvelle expérience choco-cœnologique

- Initiation aux accords vins et chocolats, un mariage presque évident
- Apprenez à savourer un chocolat en l'accompagnant d'un vin
- Une expérience conviviale, joyeuse et ludique



Cet atelier est disponible en présentiel et webinar. 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.**

SERVICES DE LIVRAISON

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

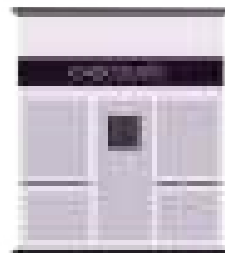
Cela n'a jamais été aussi simple de passer une commande.



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



LANCEL



Samsnite®




L'ORÉAL


...et bien d'autres !

ILS TEMOIGNENT


En 14 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



CHOCOLOGUE
Paris

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS

contact@chocologue.com

09 81 42 41 43

Boutique en ligne : www.lachocologue.com
Livraison en France et partout dans le monde

*Nous vous remercions pour votre confiance
et votre fidélité !*



CHOCOLOGUE

Paris

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Instagram

[instagram.com/chocologue.paris](https://www.instagram.com/chocologue.paris)



Facebook

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



LinkedIn

[linkedin.com/company/chocologueparis](https://www.linkedin.com/company/chocologueparis)