



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
P30	ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
P31	TÉMOIGNAGES CLIENTS
P32	SERVICES DE LIVRAISON
P34	CONTACT COMMERCIAL

NOTRE SAVOIR-FAIRE : LA 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, à vos couleurs, porteur d'un message qui vous ressemble





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

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 partager la passion qui l'anime.

NOS CREATIONS



PERSONNALISATION DU NUANCIER

Adéquat - Calvin Klein - Odélim - Longchamp



PERSONNALISATION DU COFFRET PRESTIGE

CSA - Finalcad - Treezor



PERSONNALISATION DE LA TABLETTE

Sanlam - Tissot



CARTE DE VOEUX

L'Atelier



CREATION SUR MESURE

Guerlain - Christofle - Carte Noire



Détails de fabrication :
10 semaines



TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Moreau - Mont Blanc



Détails de fabrication :
10 semaines



PEINTURE SUR CHOCOLAT

Roger Vivien - Guerlain



Détails de fabrication :
10 semaines

PERSONNALISATION POUR COMMUNICATION CSE

PSG - Virbac - HSBC



NOS COLLECTIONS DE CHOCOLAT





Personnalisation
sur demande

COLLECTION NUANCIERS

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



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 €



Personnalisation
sur demande

CALENDRIER DE L'AVENT

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



Nuancier 3 écrins - 24 chocolats

Poids net : 156 g

Prix HT : 33,18 €

Prix TTC : 35 €

COLLECTION COFFRET PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Coffret T1

T1 - 9 chocolats (1 étage)

Poids net : 72 g

Prix HT : 18,96 € - Prix TTC : 20 €

T1 - 18 chocolats (2 étages)

Poids net : 144 g

Prix HT : 28,44 € - Prix TTC : 30 €



Coffret T2

T2 - 25 chocolats (1 étage) Poids net :
200 g

Prix HT : 33,18 € - Prix TTC : 35 €

T2 - 50 chocolats (2 étages)

Poids net : 400 g

Prix HT : 56,87 € - Prix TTC : 60 €

COLLECTION COFFRET PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Coffret T3

T3 - 49 chocolats (1 étage)

Poids net : 392 g

Prix HT : 56,87 € - Prix TTC : 60 €

T3 - 98 chocolats (2 étages)

Poids net : 784 g

Prix HT : 104,27 € - Prix TTC : 110 €



Mini-livre - 4 chocolats

Poids net : 52 g

Prix HT : 6,54 € - Prix TTC : 6,90 €



Personnalisation
sur demande

COFFRET LUXE

Composition sur mesure

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



Coffret Luxe

Dimensions : 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 €



Personnalisation
sur demande

COFFRET OURSONS EN GUIMAUVE



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 €



COLLECTION DE GOURMANDISES

Personnalisation
sur demande

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

Choisir
le conditionnement

Choisir
le chocolat



Amandes cacaotées
Chocolat au lait



Amandes enrobées
Chocolat noir et/ou au lait



Fèves de cacao
Chocolat noir et/ou au lait



Noisettes enrobées
Chocolat noir et/ou au lait



Truffles croustillantes
Cacao



Truffles croustillantes
Spéculos



Truffles croustillantes
Café



Oursons guimauves
Chocolat au lait

COLLECTION DE FRIANDISES

Collection de Noël



Escargots praliné
Chocolat noir et/ou lait



Orangettes
Chocolat noir



Truffes royales
Chocolat noir



Mendiants étoilés
Chocolat noir et/ou lait

Collection de Pâques



Oeufs pralinés
Chocolat noir et/ou lait



Oursons guimauves
Chocolat noir, au lait,
blond et/ou blanc



Fritures
Chocolat noir, au lait,
blond et/ou blanc

Collection de Saint-Valentin



Oursons guimauves
Chocolat au lait



Demandez-nous un devis
contact@chocologue.com



Personnalisation
sur demande

COLLECTION DE TABLETTES



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



Personnalisation
sur demande

COLLECTION VRAC

Napolitains au Chocolat noir ou Chocolat au lait



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

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 €

Idée
Cadeau

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

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Cartier



LANCEL



Sams^onite



L'ORÉAL

... et bien d'autres !

ILS TMOIGNENT

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) ! »
Aurélie S. chez Le Conservateur

NOS 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.

LA BOUTIQUE

Espace de vente et de dégustation



9, rue Faraday, Paris 17ème

La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 10h à 18h



POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS

contact@chocologue.com

09 81 42 41 43

Livraison en France et partout dans le monde
Site internet et boutique en ligne : www.lachocologue.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité !