

LES
CARRÉS
VICTOIRE

CHOCOLATS
PARIS

Sommaire

- P4 > Des recettes imaginées par la Chocologue Victoire Finaz
- P6 > Qui est la Chocologue Victoire Finaz ?
- P8 > Découvrez ses livres

P10 LE CHOCOLAT

- P12 > Collection Nuanciers
- P14 > Collection Coffrets Luxe
- P18 > Collection Coffrets Prestige
- P21 > Collection Gourmandises
- P23 > Collection Tablettes

P 24 ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

- P26 > Atelier Chocologie
- P27 > Atelier Vins et Chocolats
- P28 > Atelier Spiritueux et Chocolats
- P29 > Atelier Fromages et Chocolats
- P30 > Buffet Chocolats
- P31 > Animation sur Stand
- P32 > Fabrication de Chocolats

P33 ANIMATIONS WEBINARS

- P35 > Atelier Chocologie
- P36 > Atelier Vins et Chocolats
- P37 > Atelier Spiritueux et Chocolats
- P38 > Animation Pause Gourmande
- P39 > Live Pâtisserie avec la Chocologue Victoire Finaz

P41 BOOK DE CRÉATIONS

- P42 > Personnalisation du Nuancier
- P44 > Personnalisation du Coffret Prestige
- P45 > Personnalisation de la Tablette
- P46 > Carte de Vœux
- P47 > Marquage à Chaud
- P48 > Création sur Mesure
- P50 > Transfert sur Chocolat
- P51 > Peinture sur Chocolat
- P53 > Personnalisation pour Communication CSE

- P55 > Témoignages clients
- P58 > Contact commercial

■ DES CHOCOLATS DE GRANDE QUALITÉ

■ Des recettes imaginées par la Chocologue Victoire Finaz
■

FINESSE, ÉLÉGANCE ET QUALITÉ

Nos chocolats bénéficient d'un **savoir-faire très spécifique**.

Les recettes sont élaborées par Victoire grâce à ses connaissances sur la chocolologie, et en collaboration avec un artisan chocolatier français qui valorise les **méthodes traditionnelles de l'artisanat chocolatier français**.

Victoire attache une **grande importance à la sélection des ingrédients, ainsi qu'à leur provenance**. Chaque ingrédient est sélectionné minutieusement à la suite de ses voyages dans les plantations, de ses rencontres avec les producteurs ou de ses découvertes. Elaborés avec des matières premières de grande qualité, ses chocolats sont **100% pur beurre de cacao, 100% naturels, sans conservateur, sans huile de palme et sans OGM**.



UN COFFRET ORIGINAL ET UNIQUE

Victoire réinvente l'art d'offrir le chocolat. Son nuancier, qui se déploie comme un éventail, **est une véritable initiation à la dégustation.**

Victoire vous guide grâce aux descriptifs de ses recettes, pour un doux moment de gourmandise et de bien-être.

Le nuancier fera plus d'un heureux. Ce coffret innovant et esthétique, primé parmi les plus beaux packings du monde 2010, suscitera la surprise.

Il est possible de le personnaliser selon vos envies.

Devis sur demande
camille@lescarresvictoire.com



■ Qui est la Chocologue Victoire Finaz ?



Victoire a fait de sa passion un métier unique, celui de **Chocologue**. A l'instar de l'œnologue, elle aigüise aussi bien ses cinq sens que ses connaissances sur le cacao et le chocolat depuis 15 ans. Devenue **une véritable experte reconnue par ses pairs**, Victoire est consultante auprès des professionnels de la gastronomie. Elle forme ceux qui le souhaitent à approfondir leurs connaissances du chocolat (la récolte du cacao, la fabrication, l'analyse sensorielle...) et **anime des conférences et ateliers ludiques autour de la chocologie**.

Depuis 2009, à l'issue d'une formation à l'École Ferrandi aux côtés de Pierre Hermé, Victoire crée sa collection de chocolats fins. Elle se **spécialise dans la création de chocolats personnalisés et de coffrets uniques à l'image des sociétés**. Elle accompagne les entreprises qui souhaitent **se différencier** pour remercier leurs salariés ou fidéliser leurs clients.

Victoire met son talent à disposition pour **mettre en avant les valeurs et les événements importants qui rythment la vie d'une entreprise** (team building, lancement de produit, anniversaire, vœux...).

Présentés dans une boîte qui se déploie comme un nuancier, **le succès est immédiat** : les **chocolats sont délicieux** et les **entreprises sont séduites par ce coffret original** qui a d'ailleurs été primé à deux reprises parmi les plus beaux packagings du monde (Pentawards et Prix Superdesign Les Echos) en 2010.

Victoire compte parmi ses clients des entreprises issues de différents secteurs : luxe (Cartier, Christofle, Longchamp), cosmétique (Clarins Group, Guerlain, YSL), pharmaceutique (Sanofi, Lunbeck, Axess Research, Spineway), finance (Société Générale, HSBC, OPI, Banque Transatlantique), agences de communication & marketing, professions libérales...





■ CHOCOLAT & SUPER CHOCOLAT

- L'art de la chologie et de la dégustation
- 50 recettes irrésistibles

Vendus à + de
10 000 exemplaires

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 le livre, cet ouvrage hors du commun est dédié à tous les amoureux du chocolat.

La Chocologue Victoire Finaz vous fait voyager dans les plantations de cacao et partage tous ses secrets pour mieux apprécier le chocolat.

Victoire vous apprend à stimuler nos sens, utiliser le vocabulaire adapté et déguster le chocolat comme un bon vin.

Les recettes de Victoire sont faciles à réaliser et régaler nos papilles au quotidien. Du traditionnel mi-cuit de bonne-maman aux gourmandises sophistiquées inspirées de grands chefs, la Chocologue vous dévoile ses astuces et conseils pratiques pour offrir un maximum de plaisir.

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

Livre CHOCOLAT, Editions Mango

Dimensions : 27,5 x 21,5 x 2,4 cm

Prix HT : 23,65 €

Prix TTC : 24,95 €

Livre SUPER CHOCOLAT, Editions Mango

Dimensions : 21 x 28 x 2 cm

Prix HT : 16,59 €

Prix TTC : 17,50 €



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

Le Chocolat



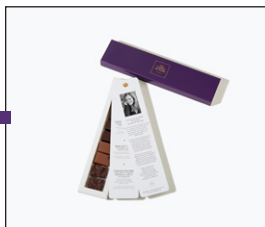


LES « RECETTES-PHARE »

(Re)découvrez nos recettes à succès dans les coffrets et nuanciers

/ **ECLAT DE RIRE** : Praliné amandes, noisettes, sucre pétillant / **PASSION** : Ganache parfumée au fruit de la passion / **COCO** : Praliné avec copeaux de noix de coco / **FEVE DE TONKA** : Ganache parfumée à la fève de Tonka / **ROCHER GRAINES DE COURGE** : Praliné et éclats de graines de courge
/ **CREME DE MARRONS** : Ganache aux marrons / **TIMUR** : Ganache parfumée à la baie de Timur
/ **ILE DE RE** : Praliné et éclats de caramel à la fleur de sel de l'île de Ré / **CASSIS** : Ganache au cassis
/ **FINITION ROCHER** : Praliné noisettes et éclats de noisettes caramélisée / **ORANGE** : Ganache parfumée à l'orange confite / **TARTE AU CITRON** : Ganache parfumée au citron vert / **FEUILLETE** : Praliné amandes, noisettes et crêpe dentelle / **FEUILLE DE MENTHE** : Ganache à la feuille de menthe fraîche

- **COLLECTION NUANCIERS**
- Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait
- Personnalisation sur demande



Nuancier 1 écran - 8 chocolats
Dimensions : 25,3 x 5,8 x 1,7 cm
Prix HT : 12,80 €
Prix TTC : 13,50 €



Nuancier 2 écrans - 16 chocolats
Dimensions : 25,3 x 5,8 x 3 cm
Prix HT : 20,85 €
Prix TTC : 22 €



Nuancier 3 écrans - 24 chocolats
Dimensions : 25,8 x 5,8 x 4,8 cm
Prix HT : 28,44 €
Prix TTC : 30 €



Nuancier 4 écrans - 32 chocolats
Dimensions : 25,3 x 5,8 x 6 cm
Prix HT : 35,07 €
Prix TTC : 37 €



Nuancier 5 écrans - 40 chocolats
Dimensions : 25,3 x 5,8 x 7,2 cm
Prix HT : 42,65 €
Prix TTC : 45 €

■ COLLECTION NUANCIERS

- Calendrier de l'Avent
- Personnalisation sur demande



Nuancier 3 écrins - 24 chocolats

Dimensions : 25,8 x 5,8 x 4,8 cm

Prix HT : 28,44 €

Prix TTC : 30 €

■ COLLECTION COFFRETS LUXE

■ Personnalisation sur demande



Coffret Luxe

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



Coffret 2 Nuanciers

2 Nuanciers 3 écrins - 48 chocolats

Prix HT : 66,35 €

Prix TTC : 70 €

2 Nuanciers 4 écrins - 64 chocolats

Prix HT : 79,62 €

Prix TTC : 84 €

2 Nuanciers 5 écrins - 80 chocolats

Prix HT : 94,79 €

Prix TTC : 100 €



Coffret 2 Boîtes métal

Chocolats de la sélection gourmandise

(cf. pages 21)

Prix HT : 47,39 €

Prix TTC : 50 €



Coffret 4 Pâtes à tartiner (4x280 g)

Choco-noisettes, choco pétillant,

caramel beurre salé, speculos

Prix HT : 42,65 €

Prix TTC : 45 €

■ COLLECTION COFFRETS LUXE

■ Coffrets créatifs



Whiskies Maison Benjamin Kuentz

Amatrice de spiritueux, Victoire Finaz a sélectionné deux whiskies produits en France par la Maison Benjamin Kuentz, dans le respect des méthodes traditionnelles.

Le coffret se compose d'un nuancier avec un assortiment de 24 ganaches et pralinés et d'une bouteille de whisky (50 cl.) à sélectionner.



Whisky & Nuancier 3 écrins (24 chocolats)

Personnalisation sur demande avec votre logo et/ou vos valeurs

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

Au delà, prévoir 3 mois minimum.

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

Prix HT : 83,33 €

Prix TTC : 100 €

■ COLLECTION COFFRETS LUXE

■ Coffrets créatifs



Bougies Quintessence Paris

Laissez-vous envouter par ce coffret unique et raffiné, composé de deux bougies parfumées et d'une boîte métal de la collection Gourmandise (cf. pages 21).

Senteurs au choix : Bois Brulé, Pamplemousse-Bois, Figue, Cardamome, Cyprès-Piment.



2 Bougies de 75 g & 1 Boîte métal

Personnalisation sur demande avec votre logo et/ou vos valeurs

Délais : 3 semaines à validation du devis

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

Prix HT : 62,50 €

Prix TTC : 75 €

■ COLLECTION COFFRETS LUXE

■ Coffrets créatifs



Confiture Parisienne

**4 Confitures (4 pots de 100 g)
& 1 nuancier 3 écrins (24 chocolats)**

Personnalisation sur demande avec votre logo
et/ou vos valeurs

Délais : 3 semaines à validation du devis

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

Prix HT : 65,40 €

Prix TTC : 69 €



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 écrins (24 chocolats)**

Personnalisation sur demande avec votre logo
et/ou vos valeurs

Délais : 3 semaines à validation du devis

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

Prix HT : 53,08 €

Prix TTC : 56 €

■ COLLECTION COFFRETS PRESTIGE

- Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait
- Personnalisation sur demande



Coffret T1

Dimensions : 9,3 x 9,3 x 2,3 cm

T1 - 9 chocolats (1 étage)

Prix HT : 15,17 €

Prix TTC : 16 €

T1 - 18 chocolats (2 étages)

Prix HT : 23,70 €

Prix TTC : 25 €



Coffret T2

Dimensions : 15,8 x 15,8 x 2,3 cm

T2 - 25 chocolats (1 étage)

Prix HT : 29,38 €

Prix TTC : 31 €

T2 - 50 chocolats (2 étages)

Prix HT : 52,13 €

Prix TTC : 55 €

- **COLLECTION COFFRETS PRESTIGE**
- Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait
- Personnalisation sur demande



Coffret T3

Dimensions : 21,8 x 21,8 x 2,3 cm

T3 - 49 chocolats (1 étage)

Prix HT : 52,13 €

Prix TTC : 55 €

T3 - 98 chocolats (2 étages)

Prix HT : 99,53 €

Prix TTC : 105 €



Mini-livre - 4 chocolats

Dimensions : 7,7 x 5,6 x 2 cm

Prix HT : 6,54 €

Prix TTC : 6,90 €

■ COLLECTION COFFRETS PRESTIGE

- Pâtes de fruit
- Personnalisation sur demande

Coffret T1

Dimensions : 9,3 x 9,3 x 2,3 cm

T1 - 9 pâtes de fruit (1 étage)

Prix HT : 15,17 € - **Prix TTC : 16 €**

T1 - 18 pâtes de fruit (2 étages)

Prix HT : 21,80 € - **Prix TTC : 23 €**



Coffret T2

Dimensions : 15,8 x 15,8 x 2,3 cm

T2 - 25 pâtes de fruit (1 étage)

Prix HT : 29,38 € - **Prix TTC : 31 €**

T2 - 50 pâtes de fruit (2 étages)

Prix HT : 51,18 € - **Prix TTC : 54 €**



Coffret T3

Dimensions : 21,8 x 21,8 x 2,3 cm

T3 - 49 pâtes de fruit (1 étage)

Prix HT : 51,18 € - **Prix TTC : 54 €**

T3 - 98 pâtes de fruit (2 étages)

Prix HT : 99,53 € - **Prix TTC : 105 €**

■ COLLECTION GOURMANDISES

- Possibilité de sélectionner un packaging sur-mesure : ballotins, sachets RSE, etc.
- Les boîtes métal



Fèves de cacao

enrobées de chocolat noir

Poids : 230 g

Prix HT : 23,70 €

Prix TTC : 25 €



Amandes cacaotées

enrobées de poudre de cacao

Poids : 230 g

Prix HT : 19,91 €

Prix TTC : 21 €



Amandes enrobées

enrobées de poudre de cacao

Poids : 200 g

Prix HT : 19,91 €

Prix TTC : 21 €



Truffles croustillantes cacaotées

enrobées de poudre de cacao

Poids : 200 g

Prix HT : 19,91 €

Prix TTC : 21 €



Truffles croustillantes spéculos

Poids : 200 g

Prix HT : 19,91 €

Prix TTC : 21 €



Noisettes enrobées

Poids : 200 g

Prix HT : 19,91 €

Prix TTC : 21 €

■ COLLECTION GOURMANDISES

■ Les sachets gourmands



Fèves de cacao

Poids : 150 g

Prix HT : 14,22 €

Prix TTC : 15 €



Amandes cacaotées

Poids : 150 g

Prix HT : 10,43 €

Prix TTC : 11 €



Amandes enrobées

Poids : 150 g

Prix HT : 14,22 €

Prix TTC : 15 €



Truffes croustillantes cacaotées

Poids : 150 g

Prix HT : 10,43 €

Prix TTC : 11 €

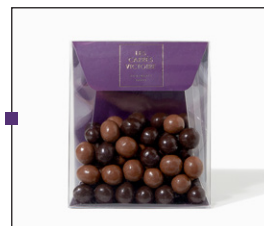


Truffes croustillantes spéculos

Poids : 150 g

Prix HT : 10,43 €

Prix TTC : 11 €



Noisettes enrobées

Poids : 150 g

Prix HT : 14,22 €

Prix TTC : 15 €

■ COLLECTION TABLETTES

■ Personnalisation sur demande



Tablettes Chocolat noir ou Chocolat au lait

Poids : 100g

Pures origines : Madagascar, Mexique, Tanzanie, Venezuela, etc.

Recettes gourmandes : Fleur de sel, éclats de noisettes caramélisées, etc.

Origines et recettes, sous réserve des disponibilités

Prix TTC : entre 5 à 8€ en fonction de l'origine et de la recette

Animations en entreprise



Entre les mains de Victoire, le chocolat n'est plus ce simple carré que l'on croque avec son café, il devient une ganache ou un praliné avec une personnalité singulière, une saveur authentique offrant de la douceur ou une intensité inoubliable.

Victoire 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...

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.

Devis sur demande
animations@lescarresvictoire.com



■ ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

■ L'art de la Chocologie

ATELIER CHOCOLOGIE

Victoire Finaz vous invite à voyager à la découverte du cacao et de ses origines et à découvrir cet « aliment des dieux » sous toutes ses formes et textures, à travers la dégustation et l'analyse sensorielle.

Vous apprendrez à **stimuler votre palais**, déceler les arômes du chocolat et à **vous initier au vocabulaire sensoriel**, similaire à celui utilisé par les œnologues. La fabrication et l'histoire du chocolat n'auront plus de secrets pour vous !

Vous saurez reconnaître un bon chocolat et l'apprécier à sa juste valeur.



■ ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

■ L'art de la Chocologie



ATELIER VINS ET CHOCOLATS

Victoire Finaz s'associe avec des sommeliers passionnés et reconnus, au palais fin, afin de **créer des accords inédits, élégants et délicieux** en fonction de votre demande. Le chocolat s'accorde merveilleusement bien avec le vin. Même les plus sceptiques en ressortent convaincus !

La dégustation choco-œnologique remporte toujours beaucoup de succès : un moment convivial et ludique, que les invités partagent autour de **nouvelles expériences**. Chaque produit est présenté respectivement par l'expert qui guide les amateurs dans leur façon de déguster et de savourer l'accord.



■ ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

■ L'art de la Chocologie



ATELIER SPIRITUEUX ET CHOCOLATS

Amatrice de spiritueux, Victoire conçoit pour vous des accords élégants, gourmands et complexes.

Elle sélectionne **des rhums, des whiskies ou des cognacs** parmi les **plus belles maisons** et vous invite à **les déguster avec ses chocolats.**

Le succès est garanti !

A travers cette dégustation, les participants vivront une expérience originale et conviviale, qu'ils n'oublieront pas. **L'animateur mettra un point d'honneur à présenter les accords et à vous expliquer leur intérêt pour sublimer les produits. Il vous accompagnera dans la dégustation qui vous offrira une nouvelle expérience du chocolat.**



■ ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

■ L'art de la Chocologie
■

ATELIER FROMAGES ET CHOCOLATS

Challengeée par la création d'expériences innovantes, Victoire a **concocté une dégustation inédite autour de fromages et de ses chocolats.**

À l'issue d'une collaboration avec Jean Yves Bordier, affineur et beurrier, Victoire élabore sept accords fromages et chocolats.

Un pari réussi dont elle vous partagera tous ses secrets !



■ ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

■ L'art de la Chocologie



BUFFET CHOCOLAT

Une formule idéale pour les groupes : fèves de cacao torréfiées, grué croquant, pralinés croustillants, ganaches parfumées, orangettes et amandes cacaotées... **Ce buffet gourmand promet à vos collaborateurs un voyage à la découverte de chocolats sélectionnés chez les meilleurs artisans français.**



■ ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL

■ L'art de la Chocologie



ANIMATION SUR STAND

Si vous souhaitez vous démarquer des autres exposants, **attirer le chaland** sur votre stand ou tout simplement offrir une pause gourmande à vos invités, nous vous proposons de venir animer une **dégustation de chocolat sur votre stand**.

Pour les entreprises qui souhaitent **recupérer une base de données** à l'issue du salon, nous leur proposons une animation sous forme de jeu de la dégustation. Chaque participant remplit un coupon-réponse, qui peut être personnalisé à l'image de l'entreprise, et mentionne toutes les informations qui le concerne.

- ANIMATIONS EN PRÉSENTIEL
- L'art de la Chocologie
-

FABRICATION DE CHOCOLATS

Devenez chocolatier le temps d'un atelier !

Enfilez le tablier et la toque, puis prenez part à un atelier de fabrication de chocolat. Vous serez guidés par un chocolatier aguerri qui partagera avec vous ses conseils de professionnel pour travailler le chocolat : moulage de tablettes, trempage d'orangettes, décor avec toppings, jusqu'à la réalisation de vos propres chocolats !



Animations Webinars



Entre les mains de Victoire, le chocolat n'est plus ce simple carré que l'on croque avec son café, il devient une ganache ou un praliné avec une personnalité singulière, une saveur authentique offrant de la douceur ou une intensité inoubliable.

Victoire est convaincue qu'il est important **d'entretenir le lien social** et que les vertus du chocolat apportent plaisir et réconfort. Elle conçoit donc pour vous une **expérience unique** où **le chocolat devient un élément fédérateur et porteur de sens.**

Depuis chez eux, via leurs écrans, salariés ou clients pourront participer à un atelier de dégustation afin de se retrouver, s'évader du quotidien, partager un moment de convivialité, de plaisir et de découverte.

Devis sur demande
animations@lescarresvictoire.com



■ ANIMATIONS WEBINARS

■ L'art de la Chocologie



ATELIER CHOCOLOGIE

Victoire Finaz vous invite à voyager à la découverte du cacao et de ses origines et à découvrir cet « aliment des dieux » sous toutes ses formes et textures, à travers la dégustation et l'analyse sensorielle.

Vous apprendrez à **stimuler votre palais**, déceler les arômes du chocolat et à **vous initier au vocabulaire sensoriel**, similaire à celui utilisé par les œnologues. La fabrication et l'histoire du chocolat n'auront plus de secrets pour vous !

Vous saurez reconnaître un bon chocolat et l'apprécier à sa juste valeur.



Coffret de dégustation



Kit de dégustation

■ ANIMATIONS WEBINARS

■ L'art de la Chocologie



ATELIER VINS ET CHOCOLATS

Victoire Finaz s'associe avec des sommeliers passionnés et reconnus, au palais fin, afin de **créer des accords inédits, élégants et délicieux** en fonction de votre demande. Le chocolat s'accorde merveilleusement bien avec le vin. Même les plus sceptiques en ressortent convaincus !

La **dégustation choco-œnologique remporte toujours beaucoup de succès** : un moment convivial et ludique, que les invités partagent autour de **nouvelles expériences**. Chaque produit est présenté respectivement par l'expert qui guide les amateurs dans leur façon de déguster et de savourer l'accord.



Coffret de dégustation



Kit de dégustation

■ ANIMATIONS WEBINARS

■ L'art de la Chocologie

ATELIER SPIRITUEUX ET CHOCOLATS

Amatrice de spiritueux, Victoire conçoit pour vous des accords élégants, gourmands et complexes.

Elle sélectionne **des rhums, des whiskies ou des cognacs parmi les plus belles maisons et vous invite à les déguster avec ses chocolats.**

Le succès est garanti !

A travers cette dégustation, les participants vivront une expérience originale et conviviale, qu'ils n'oublieront pas. **L'animateur mettra un point d'honneur à présenter les accords et à vous expliquer leur intérêt pour sublimer les produits. Il vous accompagnera dans la dégustation qui vous offrira une nouvelle expérience du chocolat.**



Coffret de dégustation



Kit de dégustation

■ ANIMATIONS WEBINARS

■ L'art de la Chocologie



ANIMATION PAUSE GOURMANDE

Entre deux réunions, Victoire vous invite à **faire une pause et découvrir les plaisirs du chocolat à tout moment de la journée** parce qu'il n'y a pas de limite pour se faire plaisir ! Truffles cacaotées, amandes et noisettes enrobées, à vous de choisir les chocolats que vous souhaitez offrir pour accompagner la dégustation d'un chocolat chaud. **Nous animerons pour vous un jeu de reconnaissance des saveurs et une dégustation à l'aveugle de ganaches et de pralinés.** Ce coffret vous permettra de créer des moments de partage et de convivialité précieux.



■ ANIMATIONS WEBINARS

■ L'art de la Chocologie

LIVE PATISSERIE AVEC LA CHOCOLOGUE VICTOIRE FINAZ



Suite au succès de son livre de recettes (cf. page 8), Victoire anime des cours de pâtisserie. **Elle vous dévoilera les secrets des grands chefs pâtisseries et elle vous accompagnera pas à pas pour réaliser ses meilleures créations chocolatées.**

Cette activité offre un aparté de bonne humeur, de gourmandise et de convivialité.



■ ANIMATIONS WEBINARS

■ Les différentes options possibles, sur demande

■

CONDITIONNEMENT

Choisissez l'option de votre choix :

Coffret Luxe

ou

Sachet en Lin

LIVRAISON

Livraison en 1 point au siège

ou

Livraison multi-adresses au domicile
des salariés

PERSONNALISATION

Ajoutez vos couleurs et votre logo
sur le coffret de dégustation.

Éléments de personnalisation :
bague, fourreau, feuillet, etc.

CADEAUX

Surprenez vos clients ou salariés
en ajoutant des cadeaux dans les colis.

Cadeaux au choix :
coffret de chocolats, tote bag personnalisé
objet personnalisé, fiche recette, etc.

Book de Créations

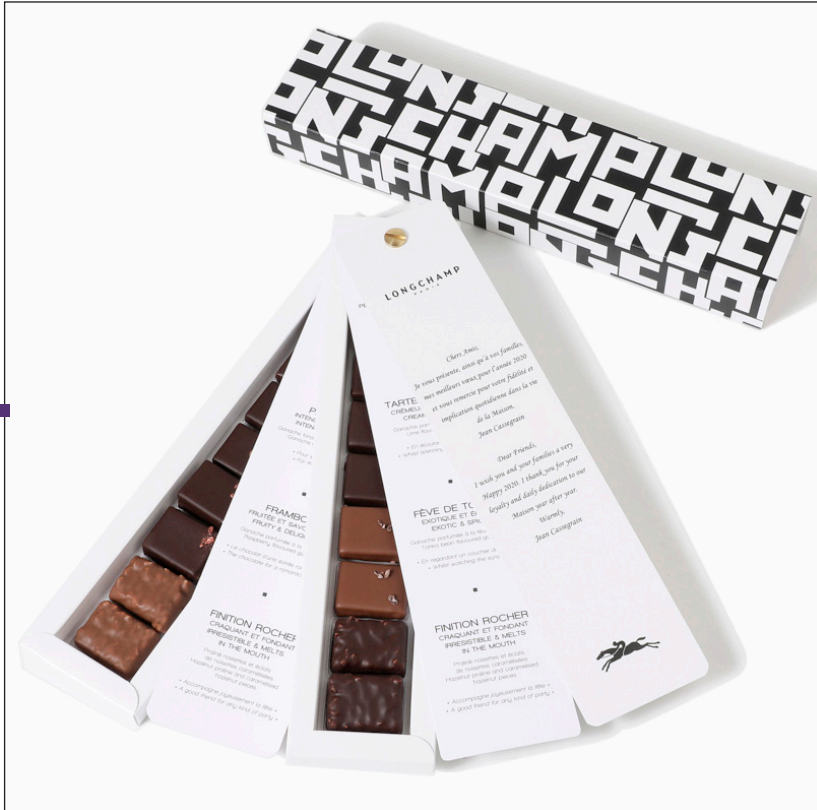
Le chocolat apporte une dimension festive et chaleureuse,
indispensable pour **célébrer un événement important dans la vie
d'une entreprise, d'une marque ou d'un produit.**

Victoire Finaz vous permet de créer votre coffret ou vos chocolats
sur-mesure et de fédérer vos clients et vos salariés autour de la gourmandise
et de vos valeurs.



PERSONNALISATION DU NUANCIER

Longchamp



■ PERSONNALISATION DU NUANCIER

■ DHL - Calvin Klein - Odéalim - Cartier



■ PERSONNALISATION DU COFFRET PRESTIGE

■ Dentons - Finalcad - Axess



- PERSONNALISATION DE LA TABLETTE
- Saham - Orange
-



- CARTE DE VŒUX
- L'Atelier
-
-



■ MARQUAGE À CHAUD

■ Auris Gestion - W&A



■ **CRÉATION SUR-MESURE**
■ Guerlain
■



■ **CRÉATION SUR-MESURE**
 ■ Christofle
 ■



MOOD GOLD	MOOD	MOOD PRECIOUS
<p>Chocolat au lait 42% - Sable Doringue Pâteux et croquant, ce chocolat fond grâce aux notes gourmandes de caramel et de lait à la dégustation.</p>	<p>Chocolat noir 70% - Venezuela Ce chocolat d'exception provient des meilleures plantations du Nord du Venezuela. Il fusionne Cacao, Cacao en poudre, à développer des notes amères en cacao avec un aspect de notes végétales et boisées.</p>	<p>Chocolat au lait 44% - Cœur d'ivoire Fondant en bouche, ce chocolat se fait découvrir par ses notes végétales, avec des notes de vanille et de fleur de Sésame, offre une dégustation gourmande et élégante.</p>
<p>Création réalisée par la Chocolaterie Victoire Finooz - www.victoirefinooz.com</p>		

■ **TRANSFERT SUR CHOCOLAT**
 ■ Moreau - Montblanc
 ■



■ PEINTURE SUR CHOCOLAT
■ Roger Vivier

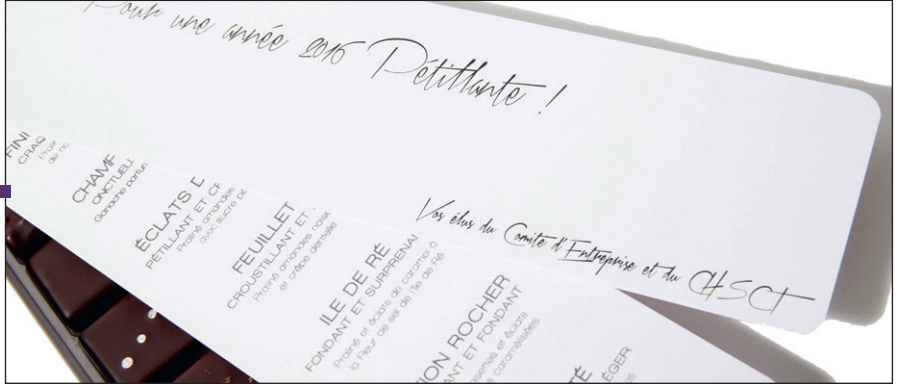


■ PEINTURE SUR CHOCOLAT
■ Guerlain - Christofle
■



PERSONNALISATION POUR COMMUNICATION CE

Mercedes - Virbac - HSBC



- Ils nous font confiance
-
-
-



AU FEMININ - MERCEDES BENZ - GUERLAIN
HEC - KERING - L'ÉTUDIANT - VIRBAC
PARTECK INGENIERIE - POLARYS
RENAULT SPORT TECHNOLOGIES - SAMSONITE
SWORD SA - TELYS - SWATCH GROUP - WONDERTEAM
CHRISTOFLE - L'ORÉAL PARIS - CARTIER
HSBC - LOUIS VUITTON...

■ Ils témoignent

■ Formation pour Guerlain

*« Encore bravo pour votre animation de cet après-midi. Vous arrivez de façon incroyable à nous transporter dans votre univers tant vous êtes passionnée. C'était top !
L'animation a marqué les esprits, nous dégusterons le Chocolat autrement désormais.
Et les Météorites au Chocolat : une très jolie réalisation, merci encore. »*

■ Cadeaux pour Le Conservateur

*« Un immense merci, non seulement les chocolats étaient très joliment présentés mais en plus ils étaient excellents. Nous sommes toutes ravies et je ne manquerai pas de recommander (dans les deux sens du terme) ! »
Aurélia*

■ Cadeaux personnalisés pour Mercedes

« Pour cette fin d'année, nous avons fait de nouveau appel au savoir-faire de Victoire. Et, encore une fois, les collaborateurs ont été conquis. Nous avons choisi la présentation d'un nuancier. C'est un vrai succès. Des collaborateurs nous ont écrit pour les remerciements, et nous ont aussi demandé l'adresse de la boutique. " Les chocolats sont excellents " merci pour tout. »

■ Atelier Chocologie

*« Merci pour cette séance de dégustation, vos chocolats sont d'un raffinement exquis et vous maîtrisez parfaitement votre sujet. Je suis admirative de ce que vous avez construit en étant si jeune ! »
Karine*

■ 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



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



CONTACT COMMERCIAL ET DEMANDE DE DEVIS

Camille Lemaire

camille@lescarresvictoire.com

09 81 42 41 43 - 06 71 89 50 48

Boutique en ligne : www.lescarresvictoire.com/shop/

Livraison en France et à l'étranger

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

*Victoire Finaz de Villaine,
Chocoloague et fondatrice*

