



Cadeaux d'entreprises 2025-2026

Corporate gifting 2025-2026



Sommaire

Summary

NOTRE MISSION
OUR MISSION
P 4-7

CHOCOLATS À PÂTISSER
CHOCOLATES FOR HOME-BAKING
P 8-13

TABLETTES ET MINI TABLETTES
BARs AND MINI BARs
P 14-17

CHOCOLATS À DÉGUSTER
TASTING CHOCOLATE
P 18-27

PRODUITS PERSONNALISABLES
CUSTOMIZABLE PRODUCTS
P 28-33

TABLEAU RÉCAPITULATIF
PRODUCT INFORMATION TABLE
P 34-39

Notre mission

Our mission



Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat, nous nous engageons pour une filière cacao juste et durable. Avec les producteurs de cacao, les artisans et les passionnés de gastronomie, nous imaginons chaque jour le meilleur du chocolat pour inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage des savoir-faire sont les combats qui nous animent au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité que nous les accompagnons dans leur quête de singularité.

Valrhona est certifiée B Corporation®. Cette certification récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales.

A partner of taste artisans since 1922 and a pioneer and specialist in the world of chocolate, we are committed to a fair and sustainable industry. Together with its employees, chefs and cocoa producers, Valrhona brings out the best in chocolate to shift the status quo towards a fairer, more sustainable cocoa industry and gastronomy that tastes great, looks great and does great things for the world.

Building direct and long-term relationships with producers, seeking the next chocolate innovation, and sharing expertise are the driving commitments. Valrhona supports craftsmanship alongside chefs, constantly pushing the boundaries of creativity to assist them in their research for uniqueness.

Valrhona is certified B Corporation®. This certification rewards the world's most committed companies that put equal emphasis on economic, societal and environmental performance.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site :

For more information, visit our website:



Engagement pour une filière cacao durable

Commitment to a sustainable cocoa industry

C'est la mission des sourceurs Valrhona qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration permet à Valrhona d'enrichir sans cesse sa connaissance du cacao, de devenir elle-même productrice dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage). Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière,

Valrhona s'engage sur place, avec les partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacao-culture de demain. Avec Valrhona, chacun devient un acteur du développement durable du cacao.

This mission is carried out by the Valrhona sourcing team, which selects the most unique cocoa varieties and forges long-term relationships with producers. This collaborative approach has allowed Valrhona to constantly enrich its knowledge of cocoa and even become a producer in certain plantations. As a result, it can innovate at every stage of the process, including cultivation, fermentation and drying. The future of cocoa lies in the plantation, which is why we make an on-the-ground commitment alongside our cocoa producer partners.

We invest to improve local communities' well-being and to create the cocoa culture of the future. With Valrhona, everyone has a role to play in the sustainable development of cocoa.



Valrhona sélectionne moins de 0,15% de la production mondiale de cacao
Valrhona selects less than 0.15% of the world's cocoa production for its chocolate



100% des fèves de cacao sont tracés depuis nos 17 566 producteurs*
100% of our cocoa beans can be traced back to our 17 566 producers*



Tous nos achats de cacao proviennent de partenariats d'une durée moyenne de 8,5 ans
All our cocoa purchases come from partnerships with an average duration of 8.5 years

*Conformément à la réglementation *In compliance with regulation

Création de goûts d'exception

Valrhona: creating exceptional tastes

Valrhona repousse sans cesse les limites de la créativité pour élargir la palette aromatique du monde du chocolat responsable et créer la prochaine révolution. Celle pour laquelle les équipes essaient, testent, se trompent (parfois) et recommencent (toujours) pour proposer de l'inédit et du créatif. Ainsi est né Guanaja (le chocolat le plus amer au monde lorsqu'il fut lancé en 1986), le chocolat Dulcey, de couleur blonde ou encore Inspiration, la 1^{ère} couverture de fruits.

Valrhona, c'est aussi un panel de dégustateurs qui, au quotidien, assure l'excellence, la qualité irréprochable et la constance du goût de cette incroyable bibliothèque de saveurs.

Valrhona is constantly pushing back the limits of creativity to expand ethical chocolate's aromatic palette and spark the next revolution. It is with this in mind that the team tries, tests, makes mistakes (sometimes) and starts over (always) so that it can offer something new and creative. This approach was what brought about Guanaja (the most bitter chocolate in the world when it was launched in 1986), Dulcey blond chocolate and Inspiration, the first ever fruit couverture.

Our tasting panel also guarantees this incredible library of flavors' excellence, impeccable quality and consistent taste every day.



100 ans d'expertise pour la qualité irréprochable et la constance du goût
100 years of expertise for impeccable quality and consistent flavor



Une palette aromatique toujours plus large
An ever-expanding aromatic range



Une nouvelle approche du goût, qui permet d'exprimer ses dimensions gustatives et émotionnelles
A new approach to taste, enabling you to bring out both its taste qualities and emotional aspects

Partage de savoir-faire et gastronomie responsable

Sharing expertise and responsible gastronomy



En France, 2 chefs étoilés sur 3 utilisent Valrhona. L'entreprise partage son savoir-faire de fabricant de chocolats de haute qualité avec tous les gourmets passionnés.

Associée à ses clients professionnels et gourmets, Valrhona dessine les contours d'une gastronomie plus créative et engagée, consciente de son impact sur la biodiversité, le climat et la santé publique. C'est à partir de cette idée que Frédéric Bau, explorateur chef pâtissier de Valrhona, a initié la Gourmandise Raisonnée, repensant la pâtisserie traditionnelle pour améliorer ses qualités nutritionnelles sans compromettre le goût.

2 out of 3 starred chefs in France are using Valrhona. Valrhona shares its uniquely French expertise in making high-quality chocolates with all passionate connoisseurs.

In partnership with its professional and non-professional customers, Valrhona is supporting initiatives aimed at bringing about a more creative, ethical gastronomy, aware of its impact on biodiversity, climate and public health. It is from this idea that Valrhona's pastry chef explorer, Frédéric Bau, initiated the concept of Reasonable Indulgence, reimagining traditional pastry by improving its nutritional qualities, without ever compromising flavor.



Pour en savoir plus sur la gourmandise raisonnée, rendez-vous sur notre site.
To learn more about reasonable indulgence.



Besoin d'inspiration ? Découvrez toutes nos recettes en scannant ce QR code
Need inspiration?
See all our recipes by scanning this QR code



Chocolats à pâtisser

**Chocolates
for home-baking**

**AVEC CETTE GAMME EXCLUSIVE DE
CHOCOLATS À PÂTISSER, VALRHONA OFFRE
LA POSSIBILITÉ AUX GOURMETS ET AUX
PASSIONNÉS AVERTIS DE SE LANCER DANS
DES RÉALISATIONS PÂTISSIÈRES DIGNES
DES PLUS GRANDS CHEFS.**

WITH THIS EXCLUSIVE RANGE OF PRODUCTS
ESPECIALLY FOR FINE, INDULGENT PASTRIES,
VALRHONA OFFERS THE POSSIBILITY TO
DISCERNING CONNOISSEURS AND ENTHUSIASTS
TO EMBARK ON PASTRY CREATIONS WORTHY OF
THE WORLD'S BEST CHEFS.

Sachets de fèves 250G

250g bag of fèves

Le goût exceptionnel des produits Valrhona dans vos pâtisseries «maison».
The exceptional taste of Valrhona products in your home-made pastries.



GUANAJA 70%

NOTES
ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES
& AMERTUME
BALANCED, ROASTED
& BITTERNESS

REF: 31215
EAN : 3395328348581
DVC: 8 MOIS



CARAÏBE 66%

NOTES
CHOCOLATÉES, GRILLÉES
& AMERTUME
CHOCOLATEY, ROASTED
& BITTERNESS

REF: 31209
EAN : 3395328348376
DVC : 8 MOIS



MANJARI 64%

NOTES
FRUITÉES, ACIDULÉES
& TYPÉES FRUITS ROUGES
FRUITY, TANGY
& RED BERRIES FLAVOR

REF: 31216
EAN : 3395328348611
DVC : 8 MOIS



JIVARA 40%

NOTES
LACTÉES, MALTÉES
& VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA

REF: 31211
EAN : 3395328348437
DVC : 8 MOIS



CARAMÉLIA 36%

NOTES
GOURMANDES & Caramel
SALÉ
INDULGENT & SALTED
CARAMEL

REF: 31214
EAN : 3395328348529
DVC : 8 MOIS



AZÉLIA 35%

NOTES
GOURMANDES & NOISETTE
INDULGENT & HAZELNUT

REF: 31213
EAN : 3395328348499
DVC : 8 MOIS



DULCEY 35%

NOTES
BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT

REF: 31210
EAN : 3395328348406
DVC : 7 MOIS



IVOIRE 35%

NOTES
ÉQUILIBRÉES & LAIT CHAUD
BALANCED & WARM MILK

REF: 31212
EAN : 3395328348468
DVC : 7 MOIS



INSPIRATION FRAMBOISE RASPBERRY INSPIRATION

NOTES
FRAMBOISE, CONFITURÉES
RASPBERRY, CANDIED

REF: 1123236
EAN : 3595181951465
DVC : 6 MOIS



INSPIRATION FRAISE STRAWBERRY INSPIRATION

NOTES
FRAISE, CONFITURÉES
STRAWBERRY, CANDIED

REF: 1123233
EAN : 3595181951342
DVC : 6 MOIS



INSPIRATION PASSION PASSION FRUIT INSPIRATION

NOTES
PASSION, FRUITS FRAIS
PASSION FRUIT, FRESH FRUITS

REF: 31432
EAN : 3395328353103
DVC : 5 MOIS



INSPIRATION YUZU YUZU INSPIRATION

NOTES
YUZU, FRUITS FRAIS
YUZU, FRESH FRUITS

REF: 32749
EAN : 3395328376331
DVC : 5 MOIS



AMATIKA 35%

NOTES
GOURMANDES, AMANDES
INDULGENT, ALMONDS

REF: 51472
EAN : 3395329060390
DVC : 8 MOIS



AMATIKA 46%

NOTES
CACAOITÉES, AMANDES GRILLÉES
COCOA, TOASTED ALMONDS

REF: 51471
EAN : 3395329060338
DVC : 8 MOIS

LANCEMENT EN
SEPTEMBRE 2025
LAUNCH IN
SEPTEMBER 2025

NOUVEAUTÉ / NEW

NOUVEAUTÉ / NEW

INSPIRATION : NOS SPECIALITÉS AU BEURRE DE CACAO ET FRUIT

INSPIRATION: OUR
SPECIALTIES WITH COCOA
BUTTER AND FRUIT

En 2016, grâce à une véritable
prouesse technique, Valrhona
innove et permet aux chefs
de travailler le fruit comme
le chocolat. Avec la gamme
Inspiration, tous les passionnés
de la pâtisserie fruitée
peuvent réaliser des créations
naturellement gourmandes.

In 2016, thanks to a technical
feat, Valrhona innovated and
enabled chefs to work with
fruit like chocolate. Without
preservatives, adding artificial
coloring or flavorings, Inspiration
range now enables all lovers of
fruity pastry to make naturally
delicious creations.

AMATIKA: ET SI LA GOURMANDISE, DEVENAIT VÉGÉTALE?

AMATIKA : DELICIOUSLY
VEGAN

Valrhona innove avec deux
nouvelles couvertures
végétales, permettant de
réaliser facilement des créations
gourmandes au goût inédit.

Valrhona innovates with two new
plant-based couvertures that
make it easy to prepare
indulgent creations
with unique flavors.



Faciles à doser et à fondre grâce à leur forme unique et spécifiquement conçue pour la pâtisserie, les fèves de chocolat Valrhona seront idéales pour toutes vos créations. Avec les formats 250g, varier les recettes et les plaisirs devient facile.

Easy to dose and melt thanks to their unique shape and specially designed for baking, Valrhona chocolate beans will be ideal for all your creations. With 250g formats, varying recipes and pleasures becomes easy.

Sachets de fèves 1KG

1Kg bag of fèves

Le goût exceptionnel des produits Valrhona dans vos pâtisseries «maison».
The exceptional taste of Valrhona products in your home-made pastries.



GUANAJA 70%

NOTES
ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES
& AMERTUME
BALANCED, ROASTED
& BITTERNESS
REF: 12386
EAN : 3395328093757
DVC : 8 MOIS



CARAÏBE 66%

NOTES
CHOCOLATÉES, GRILLÉES
& AMERTUME
CHOCOLATEY, ROASTED
& BITTERNESS
REF: 12387
EAN : 3395321075163
DVC : 8 MOIS



ORIAO 60%

NOTES
ÉQUILIBRÉES, VANILLÉES
& DOUCEUR
BALANCED, VANILLA & SWEET
REF: 29868
EAN : 3395328332047
DVC : 8 MOIS



ÉQUATORIALE NOIR 55%

NOTES
RONDES & VANILLÉES
ROUNDED & VANILLA
REF: 29845
EAN : 3395328330876
DVC : 8 MOIS



JIVARA 40%

NOTES
LACTÉES, MALTÉES
& VANILLÉES
MILKY, MALT & VANILLA
REF: 12388
EAN : 3395321075156
DVC : 8 MOIS



ÉQUATORIALE LAIT 35%

NOTES
RONDES
ROUNDED
REF: 29864
EAN : 3395328331774
DVC : 8 MOIS



DULCEY 35%

NOTES
BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF: 31834
EAN : 3395328365977
DVC : 7 MOIS



IVOIRE 35%

NOTES
ÉQUILIBRÉES & LAIT CHAUD
BALANCED & WARM MILK
REF: 12389
EAN : 3395321075170
DVC : 7 MOIS

Aides pâtisseries

Little extras

Une invitation à réveiller votre créativité et apporter une touche de gourmandise à vos préparations.
An invitation to awaken your creativity and add a gourmet touch to your recipes.



PRALINÉ CRAQUANT FRUITÉ 50%

CRUNCHY FRUITY PRALINÉ 50%
L'ÉQUILIBRE DE L'AMANDE ET LA NOISSETTE
DANS UNE TEXTURE CRAQUANTE
THE BALANCED FLAVOR OF ALMOND AND HAZELNUT IN A CRUNCHY TEXTURE
REF: 44510
EAN : 3395328971208
DVC : 7 MOIS
Poids net / Net weight / 300g
Conditionnement / Packaging / 8 pots / 8 pots



PRALINÉ LISSE FRUITÉ 50%

SMOOTH FRUITY PRALINÉ 50%
L'ÉQUILIBRE DE L'AMANDE ET DE LA NOISSETTE DANS UNE TEXTURE LISSE
THE BALANCED FLAVOR OF ALMOND AND HAZELNUT IN A SMOOTH TEXTURE
REF: 31835
EAN : 3395328365991
DVC : 7 MOIS
Poids net / Net weight / 300g
Conditionnement / Packaging / 8 pots / 8 pots



PÂTE À TARTINER CHOCOLATE SPREAD

PÂTE À TARTINER 40% DE NOISSETTES
POUR DES GÔTERS GOURMANDS
A 40% HAZELNUT CHOCOLATE SPREAD FOR DELICIOUS SNACKS
REF: 32882
EAN : 3395328379264
DVC : 7 MOIS
Poids net / Net weight / 280g
Conditionnement / Packaging / 8 pots / 8 pots



PÉPITES CHOCOLAT NOIR DARK CHOCOLATE CHIPS

PROFIL AROMATIQUE PUISSANT
ET NOTES DE VANILLE
INTENSE CHOCOLATE FLAVOR
PROFILE AND VANILLA NOTES
REF: 31841
EAN : 3395328366080
DVC : 12 MOIS
Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 sacs / 12 bags



PÉPITES CHOCOLAT LAIT MILK CHOCOLATE CHIPS

PROFIL AROMATIQUE ÉQUILIBRÉ
ET NOTES CARAMÉLISÉES
BALANCED FLAVOR PROFILE AND CARAMELIZED NOTES
REF: 31842
EAN : 3395328366110
DVC : 10 MOIS
Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 sacs / 12 bags

NOUVEAU DESIGN / NEW DESIGN



POUDRE DE CACAO COCOA POWDER

POUDRE DE CACAO NON SUCRÉ*
AU GOÛT INTENSE
COCOA SUGAR-FREE* POWDER
WITH INTENSE FLAVOR
REF: 33241
EAN : 3395328457450
NEW REF: 25737
NEW EAN : 3395328769355
DVC : 12 MOIS
Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 8 boîtes / 8 boxes



COPEAUX DE CHOCOLAT NYANGBO 68%

NOTES
NYANGBO GROUND CHOCOLATE 68%
CHOCOLATÉES, GRILLÉES & VANILLÉES
CHOCOLATEY, ROASTED & VANILLA
REF: 32751
EAN : 3395328376393
DVC : 8 MOIS

Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 sacs / 12 bags



CELAYA BOISSON CHOCOLATÉE

CELAYA DRINKING CHOCOLATE
PUISSANCE CHOCOLATÉE ET TEXTURE VELOUTÉE
RICH CHOCOLATE FLAVOR AND VELVETY TEXTURE
REF: 3209
EAN : 3395321032098
DVC : 7 MOIS
Poids net / Net weight / 1L
Conditionnement / Packaging / 6 briques / 6 cartons

PRÊT À SERVIR
READY TO USE

Disponible à épuisement des anciennes références / Available as soon as old references are sold out
*Conformément à la réglementation / In compliance with regulation





Tablettes & Mini tablettes

Bars & Mini bars

DÉCOUVREZ UNE OFFRE DE TABLETTES
ET MINI-TABLETTES À DÉGUSTER OU
À PARTAGER : DES CHOCOLATS PURES
ORIGINES* AUX ASSEMBLAGES D'EXCEPTION.

DISCOVER A SELECTION OF BARS AND MINI-BARS TO
DISCOVER CHOCOLATES TO SAVOUR AND SHARE:
SINGLE ORIGINS* TO EXCEPTIONAL BLENDS.

*Fèves de cacao pure origine *Single origin cocoa beans

Tablettes dégustation

Tasting bars

Initiez-vous à l'art de la dégustation autour d'une palette de goûts singuliers.
Learn the art of tasting with a palette of singular flavors


Format 70g
70g format



ARAGUANI 100%

Cacao Pur Venezuela*
Pure Venezuela cocoa*
CHOCOLATÉES, BOISÉES
& CORSÉES
CHOCOLATEY, WOODY
& FOOL-BODIED

REF: 31461
EAN: 3395328354025
DVC: 12 MOIS



ABINAO 85%

**AMÈRES, BOISÉES
& CACAO BRUT**
BITTERSWEET, WOODY
& RAW COCOA
REF: 31281
EAN: 3395328349526
DVC: 12 MOIS



TULAKALUM 75%

Cacao Pur Belize*
Pure Belize cocoa*
FRUITÉES, ACIDULÉES
& GRUÉ DE CACAO
FRUITY, TANGY & COCOA NIBS
REF: 31462
EAN: 3395328354056
DVC: 12 MOIS



GUANAJA 70%

**ÉQUILIBRÉES, GRILLÉES
& AMERTUME**
BALANCED, ROASTED
& BITTERNESS
REF: 31273
EAN: 3395328348987
DVC: 12 MOIS



ANDOA NOIR 70%

Cacao Pur Pérou*
Pure Peru cocoa*
FRUITÉES, BOISÉES
& AMERTUME
FRUITY, WOODY & BITTERNESS

REF: 31290
EAN: 3395328349625
DVC: 8 MOIS



CARAÏBE 66%

**CHOCOLATÉES, GRILLÉES
& AMERTUME**
CHOCOLATEY, ROASTED
& BITTERNESS
REF: 31271
EAN: 3395328348925
DVC: 12 MOIS



MANJARI 64%

Cacao Pur Madagascar*
Pure Madagascar cocoa*
FRUITÉES, ACIDULÉES
& TYPÉES FRUITS ROUGES
FRUITY, TANGY & RED BERRIES
FLAVOR
REF: 31270
EAN: 3395328348895
DVC: 12 MOIS



ORIAIDO 60%

**ÉQUILIBRÉES, VANILLÉES
& DOUCEUR**
BALANCED, VANILLA & SWEET
REF: 31291
EAN: 3395328349656
DVC: 8 MOIS



BAHIBÉ 46%

Cacao Pur République Dominicaine*
Pure Dominican Republic cocoa*
CACAO TÉES, CÉRÉALÉES
& TYPÉES FRUITS MURS
COCOA-RICH, CEREAL
& RIPE FRUIT FLAVOR

REF: 31272
EAN: 3395328348956
DVC: 11 MOIS



JIVARA 40%

**LACTÉES, MALTÉES
& VANILLÉES**
MILKY, MALT & VANILLA
REF: 31280
EAN: 3395328349496
DVC: 11 MOIS



DULCEY 35%

BISCUITÉES & POINTE DE SEL
BISCUITY & A HINT OF SALT
REF: 31274
EAN: 3395328349014
DVC: 10 MOIS

Mini tablettes

Mini bars

Un format idéal pour les petites envies de chocolat dans un nouvel emballage engagé et moderne.
An ideal format for little chocolate cravings in new, ethical and modern packaging.


Format 20g
20g format



GUANAJA 70%

REF: 40573
EAN: 3395328834596
DVC: 12 MOIS



CARAÏBE 66%

REF: 40572
EAN: 3395328834534
DVC: 12 MOIS



JIVARA 40%

REF: 40574
EAN: 3395328834657
DVC: 11 MOIS



CARAMÉLIA 36%

REF: 40575
EAN: 3395328834718
DVC: 11 MOIS

Les coffrets de tablettes

Bar gift boxes

Entrez dans un monde de finesse et de gourmandise avec notre coffret de tablettes dégustation.
Step into a world of sophistication and luxury with our gift box of iconic chocolate bars.



COFFRET COLLECTION DÉGUSTATION TASTER COLLECTION GIFT BOX

6 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR,
LAIT & BLOND DULCEY
6 DARK & MILK CHOCOLATE & BLOND DULCEY BARS
TULAKALUM 75% - GUANAJA 70% - MANJARI 64%
BAHIBÉ 46% - JIVARA 40% - DULCEY 35%

REF: 31807
EAN: 3395328365748
DVC: 10 MOIS

Poids net / Net weight / 420g
Conditionnement / Packaging / 10 coffrets / 10 gift boxes



COFFRET 8 MINI TABLETTES NOIR/LAIT 8 MINI BARS GIFT BOX

8 MINIS TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR ET LAIT
8 DARK & MILK CHOCOLATE MINIS BARS
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% JIVARA 40% - CARAMÉLIA 36%

REF: 42056
EAN: 3395328870471
DVC: 10 MOIS

Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets / 15 gift boxes





Chocolats à déguster

Tasting chocolate

AVEC NOTRE NOUVELLE COLLECTION DE CHOCOLATS À OFFRIR, TOUS LES PRÉTEXTES SONT BONS POUR UN CHOCOLAT D'EXCEPTION. PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE NOS INSTANTS DÉGUSTATION, NOS CRÉATIONS CHOCOLAT ET NOS MOMENTS CROQUANTS.

WITH OUR NEW COLLECTION OF CHOCOLATES, ANY EXCUSE IS A GOOD ONE. DISCOVER OUR TASTING SQUARES GIFT BOXES, OUR FINE, HANDMADE CHOCOLATE BONBONS AND OUR SNACKING CHOCOLATES, PERFECT FOR ALL MOMENTS, NO MATTER THE OCCASION.

Carrés dégustation

Tasting squares

Des carrés de chocolat pour accompagner le café, à déguster seul ou à partager.
Chocolate squares to accompany coffee, to enjoy alone or share.



**18 CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR
ABINAO 85%**
18 SQUARES OF DARK CHOCOLATE ABINAO 85%
REF. 47854
EAN : 3395328715659
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 90g
Conditionnement / Packaging / 18 coffrets / 18 gift boxes



**18 CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR
GUANAJA 70%**
18 SQUARES OF DARK CHOCOLATE GUANAJA 70%
REF. 47856
EAN : 3395328715727
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 90g
Conditionnement / Packaging / 18 coffrets / 18 gift boxes



**PALETTE 6 CARRÉS
6 CHOCOLATE SQUARES**
ABINAO 85 % - TULAKALUM 75% - GUANAJA 70 %
CARAÏBE 66 % - MANJARI 64 % - ORIADO 60%
REF. 33517
EAN : 3395328467046
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 30g
Conditionnement / Packaging / 36 palettes / 36 gift boxes



LES ESSENTIELS
COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %
REF. 34270
EAN : 3395328489277
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes



LA COLLECTION BIO
COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT BIO
32 CHOCOLATE SQUARES ORGANIC DARK & MILK GIFT BOX
ORIADO 60 % - ANDOA LAIT 39 %
REF. 34268
EAN : 3395328489215
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes



LES INITIÉS
COFFRET 50 CARRÉS NOIR & LAIT
50 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %
REF. 34272
EAN : 3395328489338
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes



LES INTENSES
COFFRET 50 CARRÉS NOIR
50 CHOCOLATE SQUARES DARK GIFT BOX
ABINAO 85 % - TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 %
MANJARI 64 % - ORIADO 60 %
REF. 34271
EAN : 3395328489307
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 250g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes



LES COLLECTIONNEURS
COFFRET 60 CARRÉS NOIR & LAIT
60 CHOCOLATE SQUARES DARK MILK GIFT BOX
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 %
BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 % - ANDOA LAIT 39 %
REF. 34269
EAN : 3395328489246
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 300g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes

Bonbons de chocolat

Chocolate candies

Des recettes raffinées pour tous les amateurs de chocolat.
Sophisticated recipes for all chocolate lovers.



LES GANACHES NOIRES
COFFRET 15 CHOCOLATS FINS - NOIR
15 FINE CHOCOLATES - DARK GIFT BOX
MANJARI - MACAÉ - ABINAO
REF. 33903
EAN : 3395328482148
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 150g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets /12 gift boxes



LES TRUFFÉS
COFFRET 12 TRUFFES NOIR, LAIT & DULCEY
DULCEY PRALINÉ - GUANAJA 70% - TANARIVA
12 TRUFFLES DARK MILK & DULCEY GIFT BOX
DULCEY PRALINÉ - GUANAJA - TANARIVA
REF. 33871
EAN : 3395328481790
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 155g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets /12 gift boxes



LES PETITS DÉLICES
COFFRET 15 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC
CRÈME CARAMEL - SUCCÈS PRALINÉ - MILLEFEUILLE
PARIS BREST - FONDANT AU CHOCOLAT
15 PETITS DELICES DARK MILK & WHITE GIFT BOX
CRÈME CARAMEL - SUCCÈS PRALINÉ - MILLEFEUILLE
PARIS BREST - FONDANT AU CHOCOLAT
REF. 33870
EAN : 3395328481769
DVC : 10 MOIS
Poids net / Net weight / 145g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets /12 gift boxes



COFFRET DÉCOUVERTE
DISCOVERY GIFT BOX
Découvrez 12 chocolats fins, 8 carrés noir et lait, ainsi que des amandes et noisettes enrobées de chocolat noir, chocolat lait ou blond Dulcey. Une sélection à la découverte de tout le savoir-faire de la Maison Valrhona.
Look inside to discover 12 fine chocolates, 8 dark and milk squares and an assortment of almonds and hazelnuts coated in dark chocolate, milk chocolate or blond dulcey. A selection that showcases all the expertise of Maison Valrhona.
REF. 48053
EAN : 3395328718827
DVC : 6 MOIS
Poids net / Net weight / 380g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



BALLOTIN 230G ASSORTI
230G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 25 CHOCOLATS FINS DE 8 VARIÉTÉS.
CONTAINS 25 FINE CHOCOLATES OF 8 DIFFERENT TYPES.
REF. 44301
EAN : 3395328960462

BALLOTIN 230G CELLOPHANÉ
230G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN
REF. 44300
EAN : 3395328960417
DVC : 9 MOIS
Poids net / Net weight / 230g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins /12 ballotins



BALLOTIN 345G ASSORTI
345G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 37 CHOCOLATS FINS DE 13 VARIÉTÉS.
CONTAINS 37 FINE CHOCOLATES OF 13 DIFFERENT TYPES.
REF. 44289
EAN : 3395328959770

BALLOTIN 345G CELLOPHANÉ
345G CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN
REF. 44291
EAN : 3395328959916
DVC : 9 MOIS
Poids net / Net weight / 345g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins /12 ballotins



BALLOTIN 465G ASSORTI
465G BALLOTIN OF ASSORTED CHOCOLATES
CONTIENT 50 CHOCOLATS FINS DE 14 VARIÉTÉS.
CONTAINS 50 FINE CHOCOLATES OF 14 DIFFERENT TYPES.
REF. 44286
EAN : 3395328959619
DVC : 9 MOIS
Poids net / Net weight / 465g
Conditionnement / Packaging / 8 ballotins / 8 ballotins

DES CHOCOLATS D'EXCEPTION CONFECTIONNÉS À LA MAIN EXCEPTIONAL CHOCOLATES MADE BY HAND

Chez Valrhona, la majorité de nos bonbons et leurs décors son confectionnés à la main pour en faire une pièce unique au cœur de notre chocolaterie de Tain L'Hermitage.

At Valrhona, most of our bonbons and decorations are handmade in our chocolate factory in Tain l'Hermitage so that each creation is unique.



BALLOTIN ORANGETTES 130G
130G BALLOTIN OF ORANGETTES
LAMELLES D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR.
SLIVERS OF CANDIED ORANGE PEEL COATED WITH DARK CHOCOLATE.
REF. 44288
EAN : 3395328959725

BALLOTIN ORANGETTE CELLOPHANÉ
CELLOPHANE-WRAPPED BALLOTIN OF ORANGETTES
REF. 44287
EAN : 3395328959664
DVC : 8 MOIS
Poids net / Net weight / 130g
Conditionnement / Packaging / 12 ballotins /12 ballotins

Moments croquants

Crunchy moments

Une sélection gourmande d'amandes et noisettes rigoureusement choisies, enrobées de chocolat noir et lait.
These delicious, carefully selected almonds and hazelnuts are coated in dark and milk chocolate.



AMANDES ET NOISETTES NOIR ALMOND AND HAZELNUTS DARK

REF. 33899
EAN : 3395328481981
NEW REF. 45695
NEW EAN : 3395328998694
DVC : 9 MOIS
Poids net / Net weight / 230g

Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes



AMANDES ET NOISETTES NOIR & LAIT ALMOND AND HAZELNUTS DARK & MILK

REF. 33900
EAN : 3395328482025
NEW REF. 45690
NEW EAN : 3395328998434
DVC : 9 MOIS
Poids net / Net weight / 230g

Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes



AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY ALMOND AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY

REF. 45687
EAN : 3395328998267
DVC : 19 MOIS
Poids net / Net weight / 300g

Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes



AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY - MINI ORANGETTES ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY - MINI ORANGETTES

REF. 45699
EAN : 3395328998908
DVC : 6 MOIS
Poids net / Net weight / 450g

Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes



AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT NOIR ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK CHOCOLATE

REF. 11254
EAN : 3395328145807
DVC : 9 MOIS



AMANDES & NOISETTES CHOCOLAT LAIT ALMONDS & HAZELNUTS IN MILK CHOCOLATE

REF. 11255
EAN : 3395328150146
DVC : 9 MOIS



Des amandes et noisettes
entières enrobées de
chocolat noir, chocolat lait
et Blond Dulcey.

Whole almonds and
hazelnuts coated with dark
& milk chocolate and Blond
Dulcey.



AMANDES & NOISETTES BLOND DULCEY ALMONDS & HAZELNUTS IN BLOND DULCEY

REF. 11257
EAN : 3395328150153
DVC : 7 MOIS



TRIPACK ÉQUINOXE® ÉQUINOXE® TRIPLE PACK

AMANDES & NOISETTES
BLOND DULCEY, CHOCOLAT NOIR & LAIT
ALMONDS & HAZELNUTS
BLOND DULCEY, DARK & MILK CHOCOLATES

REF. 11336
EAN : 3395328147368
DVC : 7 MOIS

Poids net / Net weight / 150g
Conditionnement / Packaging / 8 tripacks / 8 triple packs



Éditions spéciales

Special editions

Découvrez nos éditions spéciales pour célébrer des occasions uniques.
Dive into our special editions to celebrate unique occasions.



LES CŒURS

COFFRET 8 CŒURS NOIR & LAIT
CŒUR MANJARI - CŒUR JIVARA - CŒUR PASSION
8 HEARTS DARK & MILK GIFT BOX
HEART MANJARI - HEART JIVARA - HEART PASSION
REF: 33901
EAN: 3395328482063
DVC: 8 MOIS
Poids net / Net weight / 75g
Conditionnement / Packaging / 15 coffrets / 15 gift boxes

NOUVEAU DESIGN / NEW DESIGN



PARIS

32 CARRÉS NOIR & LAIT
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% - BAHIBÉ 46% - JIVARA 40%
REF: 47198
EAN: 3395328575260
NEW REF: 52881
NEW EAN: 3395329085485
DVC: 8 MOIS
Poids net / Net weight / 160g
Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes



CARRÉS ICONIQUES VALRHONA SQUARES ICONIC CHOCOLATE

DISPONIBLES SUR 4 RÉFÉRENCES:
4 CHOCOLATES REFERENCES AVAILABLE:
GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% - MANJARI 64% - JIVARA 40%
REF: 510 - EAN: 3395321005108
REF: 511 - EAN: 3395321005115
REF: 1895 - EAN: 3395321018955
REF: 1896 - EAN: 3395321018962
DVC: 8 MOIS
Conditionnement / Packaging
1kg (environ 200 carrés) / 1kg box (200 squares approx.)
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 22cm
Largeur / Width 22cm / Profondeur / Depth 5cm



ÉCLAT CHOCOLAT AU LAIT MILK CHOCOLATE ÉCLAT

REF: 7457
EAN: 3395321074579
DVC: 6 MOIS



ÉCLAT CHOCOLAT NOIR 61% DARK CHOCOLATE ÉCLAT 61%

REF: 5112
EAN: 3395321051129
DVC: 8 MOIS
Environ 244 Éclats. Présentés dans une boîte distributrice - 244 Éclats approx. Provided in a dispenser box
Conditionnement / Packaging / boîte 1kg / 1kg box
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 16cm Largeur / Width 20cm - Profondeur / Depth 20,5cm



LINGOTS GIANDUJA GIANDUJA LINGOTS

GIANDUJA LAIT ET CRÊPE CROUSTILLANTE
GIANDUJA MILK AND CRISPY CREPE
REF: 44907
EAN: 3395328983836
DVC: 4 MOIS
Conditionnement / Packaging
boîte 216pc / 216pc box
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 32cm
Largeur / Width 22,5cm - Profondeur / Depth 7,7cm



ÉCLAT ANDOA NOIR 70% ÉCLAT ANDOA NOIR 70%

REF: 8197
EAN: 3395321081973
DVC: 8 MOIS





Produits personnalisables

Customizable products

VALRHONA VOUS APPORTE TOUTE SON EXPERTISE POUR PERSONNALISER VOS PRODUITS ET AINSI VALORISER VOTRE IMAGE DE MARQUE :
UNE LARGE PALETTE DE FORMATS ET DE PRODUITS POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

VALRHONA BRINGS YOU ALL ITS EXPERTISE TO PERSONALIZE YOUR PRODUCTS AND ENHANCE YOUR BRAND IMAGE: A WIDE RANGE OF FORMATS AND PRODUCTS TO SUIT YOUR NEEDS

Carrés & mini-tablettes personnalisables

Customizable squares & mini bars



Faites de vos chocolats des cartes de vœux, personnalisez-les pour fêter un évènement ou bien transformez-les en cartes de visite.
Turn your chocolates into greetings cards and customize them to celebrate an event, or make them your calling card.



MINI TABLETTES MINI BARS

3 RÉFÉRENCES DISPONIBLES
(EMBALLAGE 100% PERSONNALISABLE)
3 REFERENCES AVAILABLE
(100% CUSTOMISABLE PACKAGING)

GUANAJA 70 % - JIVARA 40 % - CARAMÉLIA 36%

Poids net / Net weight / 20g
Conditionnement / Packaging / 1kg soit 50 bâtons / 1kg or 50 sticks
Dimensions boîte / Box dimensions / Longueur / Length 25,4cm -
Largeur / Width 19cm - Profondeur / Depth 3,6cm
Dimensions bâton / Stick dimensions / Longueur / Length 11,9cm
Largeur / Width 3,5cm - Profondeur / Depth 0,8cm
100kg minimum (environ 5 000 pièces) / 100kg minimum (approximately 5 000 pieces)
Délai 6 à 8 semaines / Lead time 6 to 8 weeks



CARRÉS DE CHOCOLAT CHOCOLATE SQUARES

4 RÉFÉRENCES DISPONIBLES (EMBALLAGE 100% PERSONNALISABLE)
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
4 REFERENCES AVAILABLE (100% CUSTOMISABLE PACKAGING)
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% - MANJARI 64% - JIVARA 40%

Poids net / Net weight / 5g
Conditionnement / Packaging / 1kg soit 200 carrés / 1kg or 200 squares
Dimensions boîte / box dimensions / Longueur / Length 22cm
Largeur / Width 22cm - Profondeur / Depth 5cm
Dimensions carré / Square dimensions / Longueur / Length 3,4cm
Largeur / Width 3,4cm
50kg minimum (environ 10 000 pièces) / 50kg minimum (approximately 10 000 pieces)
Délai 6 à 8 semaines / Lead time 6 to 8 weeks



LES ESSENTIELS

COFFRET 32 CARRÉS NOIR & LAIT (ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)
32 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX (100% CUSTOMISABLE LABEL)
GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %

REF 25741
EAN : 3395328769621

Poids net / Net weight / 160g - Conditionnement / Packaging / 16 coffrets / 16 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 16,5cm - Largeur / Width 2,7cm - Hauteur / Height 15,9cm
128 exemplaires minimum / 128 boxes minimum
Délai 8 à 10 semaines / Lead time 8 to 10 weeks



LES INITIÉS

COFFRET 50 CARRÉS NOIR & LAIT (MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
50 CHOCOLATE SQUARES DARK & MILK GIFT BOX (GOLD OR SILVER HOT STAMPING)
TULAKALUM 75 % - GUANAJA 70 % - MANJARI 64 % - BAHIBÉ 46 % - JIVARA 40 %

REF 25743
EAN : 3395328769706

Poids net / Net weight / 250g - Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 20,2cm - Largeur / Width 2,7cm - Hauteur / Height 19,4cm
84 exemplaires minimum / 84 boxes minimum
Délai 4 à 6 semaines / Lead time 4 to 6 weeks

Moments croquants personnalisables

Customizable crunchy moments



GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® ÉQUINOXE® NIBBLES

2 ASSORTIMENTS DISPONIBLES :
AMANDES & NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)

2 ASSORTMENTS AVAILABLE :
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK & DULCEY
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

NOIR/BLACK REF: 11332 - EAN : 3395328147337
DULCEY REF: 11335 - EAN : 3395328150344

Poids net / Net weight / 50g - Conditionnement / Packaging /
26 unités / 26 units - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 7,25cm
Largeur / Width 5,7cm - Profondeur / Depth 2,45cm
260 exemplaires minimum par référence / 260 boxes minimum per reference
Délai 4 à 6 semaines / Lead time 4 to 6 weeks



GRIGNOTAGE ÉQUINOXE® TRIPACK TRIPLE PACK OF ÉQUINOXE® NIBBLES

AMANDES & NOISETTES NOIR & DULCEY
POSSIBILITÉ DE CHOISIR UN DÉCOR PAR ÉTUI
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
ALMONDS & HAZELNUTS IN DARK & DULCEY
YOU CAN SELECT THE DECORATION YOU WANT FOR EACH PACK
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

REF: 45241
EAN : 3395328151525

Poids net / Net weight / 150g - Conditionnement / Packaging /
8 unités / 8 units - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 17,5cm
Largeur / Width 2,45cm - Profondeur / Depth 7,25cm
88 exemplaires minimum / 88 boxes minimum
Délai 4 à 6 semaines / Lead time 4 to 6 weeks



AMANDES ET NOISETTES NOIR & LAIT ALMOND AND HAZELNUTS DARK & MILK (MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT) (GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

REF: 45689
EAN : 3395328998380

Poids net / Net weight / 230g - Conditionnement / Packaging /
12 coffrets / 12 gift boxes - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 12,5cm - Largeur / Width 3,6cm
Hauteur / Height 16,1cm
84 exemplaires minimum / 84 boxes minimum
Délai 4 à 6 semaines / Lead time 4 to 6 weeks



AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY - MINI ORANGETTES ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY - MINI ORANGETTES (ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE) (100% CUSTOMISABLE LABEL)

REF: 25744
EAN : 3395328769836

Poids net / Net weight / 450g - Conditionnement / Packaging /
8 coffrets / 8 gift boxes - Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 27,8cm - Largeur / Width 3,6cm
Hauteur / Height 17,6cm
152 exemplaires minimum / 152 boxes minimum
Délai 8 à 10 semaines / Lead time 8 to 10 weeks

Bonbons de chocolat personnalisables

Customizable chocolate candies



LES PETITS DÉLICES

COFFRET 15 CHOCOLATS FINS NOIR, LAIT & BLANC
CRÈME CARAMEL - SUCCÈS PRALINÉ - MILLEFEUILLE
PARIS BREST - FONDANT AU CHOCOLAT
(MARQUAGE À CHAUD OR OU ARGENT)
15 PETITS DELICES DARK MILK & WHITE GIFT BOX,
CRÈME CARAMEL - SUCCÈS PRALINÉ - MILLEFEUILLE
PARIS BREST - FONDANT AU CHOCOLAT
(GOLD OR SILVER HOT STAMPING)

REF: 44126
EAN : 3395328949320

Poids net / Net weight / 145g
Conditionnement / Packaging / 12 coffrets / 12 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 12,6cm
Largeur / Width 3,7cm - Hauteur / Height 20,7cm
84 exemplaires minimum / 84 boxes minimum
Délai 4 à 6 semaines / Lead time 4 to 6 weeks



COFFRET DÉCOUVERTE DISCOVERY GIFT BOX

12 CHOCOLATS FINS, 8 CARRÉS NOIR & LAIT,
AMANDES ET NOISETTES NOIR, LAIT & DULCEY
(ÉTIQUETTE 100% PERSONNALISABLE)
12 FINE CHOCOLATES, 8 DARK & MILK SQUARES,
ALMONDS AND HAZELNUTS DARK, MILK & DULCEY
(100% CUSTOMISABLE LABEL)

REF: 25748
EAN : 3395328770078
NEW REF: 45694
NEW EAN : 3395328998649

Poids net / Net weight / 380g
Conditionnement / Packaging / 8 coffrets / 8 gift boxes
Dimensions / Dimensions / Longueur / Length 27,8cm
Largeur / Width 3,6cm - Hauteur / Height 17,6cm
128 exemplaires minimum / 128 boxes minimum
Délai 8 à 10 semaines / Lead time 8 to 10 weeks




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA
26600 TAIN L'HERMITAGE - FRANCE
SCVALRHONA@VALRHONA.FR

www.valrhona.com

