



CHOCOLOGUE

Paris

Spécialiste de la personnalisation depuis 2009

SOMMAIRE

- P3 PRÉSENTATION
- P8 NOS CRÉATIONS PERSONNALISÉES
- P18 NOS COLLECTIONS DE CHOCOLAT
- P34 ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE
- P36 SERVICES DE LIVRAISON
- P38 CONTACT COMMERCIAL



PRESENTATION



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 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 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 PERSONNALISEES



PERSONNALISATION DU NUANCIER

Adéquat - Longchamp - Odélim - Azzaro



Délais de fabrication :
10 jours à validation du BAT

PERSONNALISATION DU COFFRET PRESTIGE

CSA - Finalcad - Treezor



Délais de fabrication :
6 à 10 jours à validation du BAT

PERSONNALISATION DE LA TABLETTE

Sanlam - Actually



Délais de fabrication :
5 jours à validation du BAT

PERSONNALISATION DES NAPOLITAINS

Clinique Rive Droite - Auguste Debouzy



Délais de fabrication :
4 semaines à validation du BAT

CARTE DE VOEUX

L'Atelier



Délais de fabrication :
6 à 10 jours à validation du BAT

CREATION SUR MESURE

Christofle - Guerlin - Carte Noire



Délais de fabrication :
10 semaines à validation du BAT

TRANSFERT SUR CHOCOLAT

Moreau - Mont Blanc



Délais de fabrication :
6 à 10 semaines à
validation du BAT

PEINTURE SUR CHOCOLAT

Roger Vivien - Guerlain



Délais de fabrication :
6 à 10 semaines à
validation du BAT

PERSONNALISATION POUR COMMUNICATION CSE

PSG - Virbac - HSBC



Délais de fabrication :
6 à 10 jours à validation du BAT

NOS COLLECTIONS DE CHOCOLAT



COLLECTION NUANCIERS

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation
sur demande
d'un fourreau et/ou
d'une plaque message



1 écran - 8 chocolats

Prix HT : 14,22€ - **Prix TTC : 15€**

Poids net : 52g



2 écrans - 16 chocolats

Prix HT : 23,70€ - **Prix TTC : 25€**

Poids net : 104g



3 écrans - 24 chocolats

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Poids net : 156g



4 écrans - 32 chocolats

Prix HT : 42,65€ - **Prix TTC : 45€**

Poids net : 208g



5 écrans - 40 chocolats

Prix HT : 52,13€ - **Prix TTC : 55€**

Poids net : 260g

CALENDRIERS DE L'AVENT

Nuancier 3 écrins - 24 chocolats

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Calendrier de l'Avent
« Galaxie »

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Tournée du Père Noël »

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Tournée du Père Noël »

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Banquise »

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Magie de Noël »

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Mix de gourmandises - 24 pièces



Personnalisation
sur demande
**d'un fourreau et/ou
d'une plaque message**

COLLECTION COFFRET PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation
sur demande
d'une bague, d'un
fourreau et/ou d'une carte
message



Coffret T1

T1 - 9 chocolats (1 étage)

Prix HT : 18,96€ - **Prix TTC : 20€**

Poids net : 72g

T1 - 18 chocolats (2 étages)

Prix HT : 28,44€ - **Prix TTC : 30€**

Poids net : 144g



Coffret T2

T2 - 25 chocolats (1 étage)

Prix HT : 33,18€ - **Prix TTC : 35€**

Poids net : 200g

T2 - 50 chocolats (2 étages)

Prix HT : 56,87€ - **Prix TTC : 60€**

Poids net : 400g

COLLECTION COFFRET PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Personnalisation
sur demande
uniquement d'une
carte message



Coffret T3

T3 - 49 chocolats (1 étage)

Prix HT : 56,87€ - **Prix TTC : 60€**

Poids net : 392g

T3 - 98 chocolats (2 étages)

Prix HT : 104,27€ - **Prix TTC : 110€**

Poids net : 784g



Mini-livre - 4 chocolats

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

Poids net : 52g



Personnalisation
sur demande
d'un fourreau

COFFRET OURSONS EN GUIMAUVE



Oursons en guimauve

Coffret de 10 oursons en guimauve
enrobés de chocolat au lait

Prix HT : 18,96€ - **Prix TTC : 20€**

Poids net : 150g



Personnalisation
sur demande
d'une bague et/ou d'une
carte message

COFFRET FINGERS



Fingers

Coffret de 48 fingers fourrés

Prix HT : 36,02€ - **Prix TTC : 38€**

Poids net : 236g

Recettes : praliné croustillant, caramel & fleur de sel, mangue & passion, citron basilic, praliné cacahuète...



Personnalisation
sur demande
d'une bague et/ou d'une
carte message

COFFRET LUXE



Personnalisation
sur demande
d'une bague et/ou d'une
carte message



Coffret 2 Boîtes métal

Chocolats de la gamme friandises
(cf. pages 27 et 28)

Prix HT : 49,29€ - **Prix TTC : 52€**

Coffret 2 Nuanciers

2 Nuanciers 3 écrins - 48 chocolats

Prix HT : 71,09€ - **Prix TTC : 75€**

2 Nuanciers 4 écrins - 64 chocolats

Prix HT : 98,77€ - **Prix TTC : 104,2€**

2 Nuanciers 5 écrins - 80 chocolats

Prix HT : 113,74€ - **Prix TTC : 120€**



COFFRET LUXE SUR MESURE

Composition sur mesure



Personnalisation
sur demande

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

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



Devis sur demande
chocolats@chocologie.com

COLLECTION DE GOURMANDISES

Sélectionnez le conditionnement de votre choix
(sachet cacao milk, sachet cadeau, boîte métal)
et garnissez-le de vos chocolats préférés !



Personnalisation
sur demande
d'une carte message
(uniquement pour la
boîte métal ronde)

**Choisir le
conditionnement**



Sachet Cacao Milk

*à base de peaux de cacao



Sachet Cadeau



Boîte métal ronde

**Choisir
le chocolat**



Amandes cacaotées

Chocolat au lait



Grains de café

Chocolat noir ou au lait



Fèves de cacao

Chocolat noir et/ou au lait



Noisettes enrobées

Chocolat noir et/ou au lait



Truffes croustillantes

Bille de céréale soufflée
au cacao



Truffes croustillantes

Bille de céréale soufflée
au spéculoos



Truffes croustillantes

Bille de céréale soufflée
au café



Oursons guimauves

Chocolat au lait

COLLECTION DE GOURMANDISES SPECIAL NOEL ❄️

Choisir le
conditionnement



Sachet Cacao Milk
*à base de peaux de cacao



Sachet Cadeau



Boîte métal ronde

Choisir
le chocolat



Escargots praliné
Chocolat noir et/ou lait



Orangettes
Chocolat noir



Truffles royales
Chocolat noir



Mendiants étoilés
Chocolat noir et/ou lait



Rochers praliné
Chocolat noir et/ou lait



Marrons confits

NEW!



Personnalisation
sur demande
d'une carte message
(uniquement pour la
boîte métal ronde)

COLLECTION DE TABLETTES ET BARRES

Tablettes de chocolat noir



Origine Madagascar 73% de cacao

Prix HT : 6,16€ - **Prix TTC : 6,50€**

Poids net : 80g

Origine Bélice 75% de cacao

Prix HT : 8,06€ - **Prix TTC : 8,50€**

Poids net : 80g

Origine Pérou 85% de cacao

Prix HT : 6,16€ - **Prix TTC : 6,50€**

Poids net : 80g



Personnalisation
sur demande
d'un sticker et/ou
d'un fourreau

COLLECTION DE TABLETTES ET BARRES

Tablettes de chocolat au lait

Lait éclats de noisettes caramélisées,
42% de cacao

Prix HT : 5,42€ - **Prix TTC : 6,50€**

Poids net : 90g

Lait éclats de caramel et fleur de sel
42% de cacao

Prix HT : 5,42€ - **Prix TTC : 6,50€**

Poids net : 90g



Personnalisation
sur demande
d'un sticker et/ou
d'un fourreau



Cassot



Tablettes de chocolat noir avec noisettes
entières torrifiées

Prix HT : 16,11€ - **Prix TTC : 17€**

Poids net : 250g

Tablettes de chocolat au lait avec noisettes
entières torrifiées

Prix HT : 14,17€ - **Prix TTC : 17€**

Poids net : 250g

*Pas de personnalisation

COLLECTION DE TABLETTES ET BARRES

Barres gourmandes



Chocolat noir, Passion & Poivre de Timut

Prix HT : 6,67€ - Prix TTC : 8€

Poids net : 65g

Dark milk, Noix de Cajou, Praliné & fleur de sel

Prix HT : 6,67€ - Prix TTC : 8€

Poids net : 85g

COLLECTION VRAC

Napolitains au Chocolat noir ou Chocolat au lait



Napolitains Chocolat noir ou Chocolat au lait

Prix HT : 40 € le kilo - **Prix TTC : 42,20 € le kilo**

Poids net : 5 g

Minimum de commande : 5 000 pièces

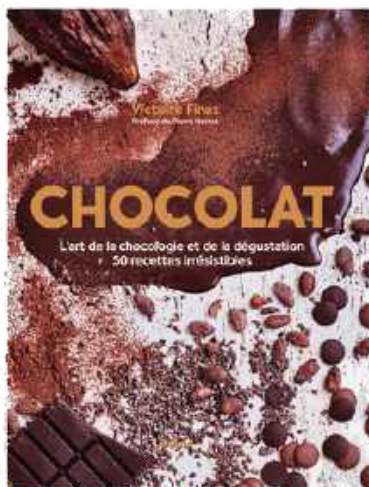
DLUO : 12 mois



Personnalisation
sur demande
d'une bague

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



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 ».

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Cartier



AD
AUGUST DEBOUZY



LANCEL



Sams^onite®



Mercedes-Benz

L'ORÉAL

... et bien d'autres !

ILS TMOIGNENT

En 15 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

NOS SERVICES DE LIVRAISON

Vous avez des clients à l'étranger ?

Vous avez besoin de faire livrer des chocolats dans la journée ?

Découvrez nos options de livraisons !



Livraison en France et partout dans le monde grâce à nos partenaires Chronopost, Colissimo ou DHL



Livraison par coursier dans Paris intra-muros et petite couronne dans la journée



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



Livraisons en 1 point ou en multi-adresses

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

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

chocolats@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 !