



Collection Pâques 2025

Easter collection 2025

Service d'étiquetage réglementaire

Our regulation-compliant labelling service

Un service GRATUIT et RAPIDE pour vendre vos assortiments de bonbons de chocolat et confiseries sereinement, répondant à la réglementation d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
A FREE, FAST service for selling your assortments of chocolate bonbons and confectionery in compliance with prepackaged food labelling regulations.

Connectez-vous

Log in

Valrhona.com > Nos services pro / Valrhona-selection.fr > Mes Services
Utilisez vos identifiants habituels.

Valrhona.com > Our pro services
Sign in with your usual user name and password.

Sélectionnez vos produits

Choose your products

Parmi les bonbons de chocolat que vous avez commandé au cours des 12 derniers mois.

Chocolate bonbons that you have ordered over the last 12 months.

Choisissez votre format

Choose your format

Adaptez la taille de votre étiquette à l'emballage choisi.

Adjust size of your label to packaging selected.

Imprimez

Print

Téléchargez votre étiquette et imprimez-la directement.

Download your label and print it off yourself.

Généré automatiquement
selon la sélection de bonbons.

Automatically created based
on bonbons selected.

Renseigné par l'artisan.

Entered by the professional.

Bonbons de chocolat assortis. ingrédients : sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, sirop de glucose, eau, AMANDES, NOISETTES, fèves de cacao, LAIT entier concentré, LAIT écrémé en poudre, lactoserum (LAIT), beurre (LAIT), maltodextrine, sel, poudre de jus de betterave, extrait naturel de vanille, extrait de spiruline, émulsifiant : lécithine de tournesol, agent d'enrobage : gomme shellac, colorant : caramel ordinaire

À conserver dans un endroit sec entre 16 et 18 degrés.

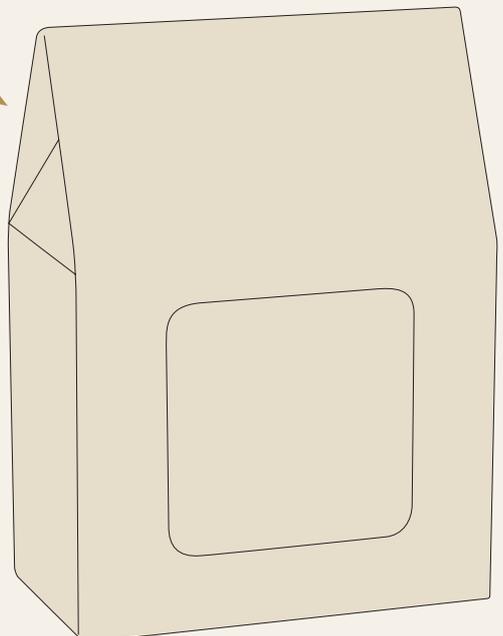
Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie: 2091 / Energie: 500 - Matières grasses: 26 g dont acides gras saturés: 14 g - Glucides: 62 g - dont sucres: 56 g - Protéines: 4,9 g - Sel: 0,3 g

A consommer de préférence avant fin: 07/2024

Numéro de lot: 1

ADRESSE

Poids net en gr : 250g



Sommaire

Contents

4

LES INDISPENSABLES
THE ESSENTIALS

8

LES CŒUFS
EGGS

P10 LES CŒUFS PLIÉS
FOIL-WRAPPED EGGS

P14 LES CŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS

18

LES CŒUFS MOULÉS
MOLDED EGGS

22

LES FRITURES
FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

26

LES GOURMANDS
GOURMET CHOCOLATES

P28 LES ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS

P29 LES ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS

P30 LES ANIMAUX GUIMAUVE / LES CLOCHES
MARSHMALLOW ANIMALS / BELLS

P31 LES COQUILLAGES
THE SEASHELLS

32

POUR BIEN VENDRE
TOP SELLERS

P34 LES EMBALLAGES
PACKAGING

P36 METTEZ EN VALEUR VOTRE OFFRE
DÉVELOPPEZ VOS VENTES

P38 SHOW OFF YOUR RANGE
BOOST YOUR SALES

40

INDEX
INDEX



Les indispensables

The Essentials

Nouveauté

New

MAÏS CARAMÉLIA

Un grain de maïs grillé et salé, enrobé de chocolat caramélia.
Salted, toasted corn kernels coated with Caramélia chocolate.

NOUVEAUTÉ / NEW



51473
LAIT
MILK

MAÏS GRILLÉ SALÉ
SALTED TOASTED CORN

UNE OFFRE CLÉ EN MAIN
A READY-TO-GO RANGE



FABRIQUÉ EN
ESPAGNE
MADE IN
SPAIN

CÔNE PÂQUES
EASTER CONE

Ref. 48 223
15,6 x 7 x 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 110 g de Maïs
Caramélia / 105 g d'œufs / 85 g de frites
Batch of 10 - Can hold 110g Caramélia Toasted Corn /
85g flat-sided molded chocolates / 105g eggs



Les indispensables

The Essentials



GANACHES GRANDS CRUS PURE ORIGINE* ET ASSEMBLAGES D'EXCEPTION SINGLE ORIGIN* GRAND CRU GANACHES AND EXCEPTIONAL BLENDS

Des chocolats d'origine aux notes aromatiques révélatrices de leur terroir.
Chocolates with special origins and aromatic notes which reveal all the character of their terroir.



7155
NOIR
DARK

GANACHE GUANAJA 70 %
GUANAJA 70% GANACHE

Assemblage
Blend

Notes de grué de cacao amer
Bitter cocoa nib notes



6425
NOIR
DARK

GANACHE TAÏNORI 64 %
TAÏNORI 64% GANACHE

Fèves de cacao de République
Dominicaine, Province Duarte
Cocoa beans from the Dominican
Republic, Duarte Province

Notes de fruits jaunes
Yellow fruit notes



6427
LAIT
MILK

GANACHE TANARIVA 33 %
TANARIVA 33% GANACHE

Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Amanja

Madagascar cocoa beans,
Amanja District

Notes de caramel mou
Fudge notes



GUANAJA, UN CHOCOLAT PIONNIER GUANAJA, A GROUND-BREAKING CHOCOLATE



Chocolat le plus amer du monde à sa sortie en 1986, il est encore aujourd'hui un iconique Valrhona.

The world's most bitter chocolate when it was created in 1986, it remains a benchmark Valrhona product to this day.





Les œufs

Eggs



LES ŒUFS PLIÉS
FOIL-WRAPPED EGGS
P 10

LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS
P 14

Les œufs pliés

Foil-wrapped eggs

« FAÇON GIANDUJA » / "GIANDUJA-STYLE"

Des recettes fondantes et onctueuses aux tendres notes de noisettes.
Creamy, melt-in-the-mouth ingredients with gentle hazelnut notes.



841
NOIR
DARK

AUX GRAINS DE NOISETTES
WITH HAZELNUT PIECES



842
LAIT
MILK

AUX GRAINS DE NOISETTES
WITH HAZELNUT PIECES



4111
NOIR
DARK

AUX ÉCLATS DE FÈVES
DE CACAO
WITH COCOA BEAN PIECES



4110
LAIT
MILK

AUX ÉCLATS DE CRÊPE
CROUSTILLANTE
WITH CRÊPE WAFER PIECES



8104
LAIT
MILK

AUX ÉCLATS DE BISCUITS
WITH SHORTBREAD PIECES

QU'EST-CE QUE LE GIANDUJA ? WHAT IS GIANDUJA ?

Le Gianduja est un mélange de chocolat et de noisettes (entre 20 et 40%) broyées et grillées plusieurs heures puis finement conchées.

Gianduja is a blend of chocolate and hazelnuts (between 20% and 40%) ground and roasted for several hours, then finely conched.

GANACHES GOURMANDES / GOURMET GANACHES

Une variété de recettes gourmandes pour satisfaire tous les palais : framboise, abricot, caramel...
A variety of gourmet fillings for all tastes, including raspberry, apricot, caramel and more.



18922



2677
NOIR
DARK

GANACHE
« FAÇON GIANDUJA »
À LA FRAMBOISE
RASPBERRY
"GIANDUJA-STYLE"
GANACHE



18918



2494
NOIR
DARK

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT À LA PULPE
D'ABRICOT CARAMELISÉE
MILK CHOCOLATE GANACHE
WITH CARAMELIZED APRICOT
PURÉE



18920



8445
LAIT
MILK

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT CARAMÉLIA 36 %
CARAMÉLIA 36% MILK
CHOCOLATE GANACHE



18916



3151
LAIT
MILK

GANACHE AU CHOCOLAT
AU LAIT ET CAMEL
CAMEL MILK CHOCOLATE
GANACHE

GANACHES GRANDS CRUS PURE ORIGINE* ET ASSEMBLAGES D'EXCEPTION SINGLE ORIGIN* GRAND CRU GANACHES AND EXCEPTIONAL BLENDS

Des chocolats d'origine aux notes aromatiques révélatrices de leur terroir.
Chocolates with special origins and aromatic notes which reveal all the character of their terroir.



**7155
NOIR
DARK**

GANACHE GUANAJA 70 %
GUANAJA 70% GANACHE

Assemblage
Blend

Notes de grué de cacao amer
Bitter cocoa nib notes



**6425
NOIR
DARK**

GANACHE TAÏNORI 64 %
TAÏNORI 64% GANACHE

**Fèves de cacao de République
Dominicaine, Province Duarte**
Cocoa beans from the Dominican
Republic, Duarte Province

Notes de fruits jaunes
Yellow fruit notes



**6427
LAIT
MILK**

GANACHE TANARIVA 33 %
TANARIVA 33% GANACHE

**Fèves de cacao de Madagascar,
District d'Ambanja**
Madagascar cocoa beans,
Ambanja District

Notes de caramel mou
Fudge notes



**11638
NOIR LAIT
DARK MILK**

ASSORTIMENT D'ŒUFS GANACHES GRANDS CRUS PURE ORIGINE* ET ASSEMBLAGES D'EXCEPTION
ASSORTMENT OF SINGLE ORIGIN* GRAND CRU GANACHE AND EXCEPTIONAL BLEND EGGS

Œufs ganache Guanaja 70% noir - Assemblage / Œufs ganache Taïnori 64% noir - pure origine*
Œufs ganache Kalingo 65% noir - pure origine* / Œufs ganache Tanariva 33% lait - pure origine*

Guanaja 70% dark chocolate ganache eggs - Blend / Taïnori 64% dark chocolate ganache eggs - single origin*
Kalingo 65% dark chocolate ganache eggs - single origin* / Tanariva 33% milk chocolate ganache eggs - single origin*

GRANDS CRUS PURE ORIGINE

Les sourceurs Valrhona parcourent le monde à la recherche des cacaos les plus fins depuis plusieurs années. Ils connaissent dans les moindres détails les plus belles plantations des pays producteurs de cacao, là où la nature donne le meilleur et où les Hommes cultivent un savoir-faire unique. Avec sa gamme « Grands Crus pure origine », Valrhona propose des chocolats aux goûts typés représentatifs du profil aromatique du pays.

For many years, Valrhona's sourcing team has been traveling the world on the lookout for the best and finest cocoa. They know cocoa-producing countries' most outstanding plantations right down to their smallest detail, where nature gives its all and planters cultivate unique expertise and astounding cocoa. With its Single Origin range, Valrhona is offering you chocolates with unique flavors.

Les œufs pliés

Foil-wrapped eggs

PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Des notes légères de caramel à la fois douces et sucrées qui préservent le goût originel d'amandes et de noisettes.
Light caramel notes that are both mild and sweet, and preserve the almond and hazelnut flavors.



855*
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors



12608*
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

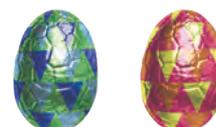
Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors



856*
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors



12610*
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors



5853
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES AUX ÉCLATS DE BISCUITS
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ AND SHORTBREAD PIECES



2241
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



857
NOIR LAIT
DARK MILK

ASSORTIMENT AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉS

Mélange de 4 couleurs d'aluminium / 4 foil colors

PRALINÉ FRUITÉ / NUTTY PRALINÉ

Une force fruitée rare : des notes pures et authentiques de noisettes ou d'amandes qui s'intensifient tout au long de la dégustation.
A powerful and unique nutty flavor: authentic, pure hazelnut or almond notes that intensify with every mouthful.



7158
BLANC
WHITE



7156
NOIR
DARK



7157
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ 66% CRAQUANT AMANDES NOISETTES
CRUNCHY NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



32728
NOIR LAIT
DARK MILK

ASSORTIMENT AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF CRUNCHY NUTTY
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors



28500
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ 55%
AUX NOISETTES D'ITALIE
NUTTY 55% ITALIAN HAZELNUT
PRALINÉ



9500
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ AMANDES
NOISETTES 66%
NUTTY 66% ALMOND
& HAZELNUT PRALINÉ

COMMENT EST FABRIQUÉ LE PRALINÉ FRUITÉ ?

HOW IS NUTTY
PRALINÉ MADE?



FRUITS SECS VERTS

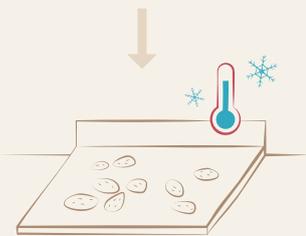
GREEN NUTS

+
EAU + SUCRE
WATER + SUGAR

FRUITS SECS
NUTS

SABLAGE DES FRUITS SECS

THE NUTS ARE SUGAR-COATED



REFROIDISSEMENT

SUR TABLE

COOLED ON A WORK SURFACE

LES ŒUFS
EGGS



POUR LES ŒUFS
FOR EGGS

FABRIQUÉ EN
ESPAGNE
MADE IN
SPAIN

POCHON PÂQUES - EASTER BOX WITH WINDOW

Ref. 44 512
15,6 x 7 x 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g d'œufs / 150 g de frites
Batch of 10 - Can hold 200g eggs / 150g flat-sided molded chocolates

Les œufs non pliés

Foil-free eggs

GANACHE AU BLOND DULCEY / *BLOND DULCEY GANACHE*

Un œuf à la douceur biscuitée très légèrement salée et au goût de lait caramélisé.
An egg with subtly salted shortbread notes and a milky caramelized flavor.



9501
DULCEY

GANACHE AU BLOND DULCEY 35% / BLOND DULCEY 35% GANACHE

PRALINÉ AMANDES NOISETTES / *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.



845
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



846
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



847
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



848
ORANGE

AU PRALINÉ AMANDES
NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ

PRALINÉ FRUITÉ / *NUTTY PRALINÉ*

La puissance aromatique des noisettes fraîches d'Italie dans des œufs à la texture onctueuse.
All the rich aromatics of fresh Italian hazelnuts in a creamily textured egg.



20190
NOIR
DARK

AU PRALINÉ FRUITÉ 55% AUX NOISETTES D'ITALIE / NUTTY 55% ITALIAN HAZELNUT PRALINÉ



20191
LAIT
MILK



20192
DULCEY

NOUGATINE AUX NOISETTES / HAZELNUT NOUGATINE

Une recette traditionnelle : alliance savoureuse de caramel et de noisettes torréfiées à cœur.
A traditional, delicious alliance of caramel and richly toasted hazelnuts.



815
NOIR
DARK



816
LAIT
MILK



817
DULCEY



3152
BLANC
WHITE

NOUGATINE AUX NOISETTES / HAZELNUT NOUGATINE



11637
NOIR LAIT DULCEY BLANC
DARK MILK DULCEY WHITE

ASSORTIMENT D'ŒUFS NOUGATINE ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR, LAIT, DULCEY ET BLANC
ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS COATED IN DULCEY, DARK, MILK AND WHITE CHOCOLATES

Conditionnement : boîte 5 kg / Packaging: 5kg box

POUR LES ŒUFS ET LES FRITURES FOR EGGS AND FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES



BOÎTE LAPIN BUNNY BOX

Ref. 25126
15,3 x 9,2 x 5,7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g d'œufs /
85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g
flat-sided molded chocolates / 105g eggs

Les œufs non pliés

Foil-free eggs

ŒUFS FEUILLETÉS / LAYERED EGGS

Toute la délicatesse d'un feuilletage fin et croustillant.
Sophisticated layers of delicate, crispy sugar.



833
JAUNE
YELLOW

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



834
ORANGE

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



4531
ROSE
PINK

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



835
VERT
GREEN

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



10773
VIOLET

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



836
6 COULEURS
6 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS FEUILLETÉS COLORÉS EN JAUNE, ORANGE, ROSE, VERT, VIOLET ET BLANC
ASSORTMENT OF LAYERED EGGS IN YELLOW, ORANGE, PINK, GREEN, VIOLET AND WHITE

Conditionnement : boîtes 5 kg / Packaging: 5kg boxes



830
NOIR
DARK

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



831
LAIT
MILK

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



10776
DULCEY

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS



832
BLANC
WHITE

ŒUFS FEUILLETÉS
LAYERED EGGS

Oeufs : conditionnement : boîte 2 kg - environ 4,1 g/pièce / Packaging: 2kg box - approx. 4.1g/chocolate
Assortiment oeufs : conditionnement : boîte 5 kg - environ 4,1 g/pièce / Packaging : 5kg box - approx. 4.1g/chocolate
Décor élaboré avec un ingrédient à propriétés colorantes / Decoration contains a colorant ingredient
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural flavor

GALETS / CHOCOLATE-COATED ALMONDS

Pour un effet gourmand et craquant assuré avec des notes de fruits secs torrifiés.
Indulgent flavor and a crisp texture guaranteed, with toasted nutty notes.



8188
NOIR
DARK

AUX AMANDES TORRÉFIÉES
WITH TOASTED ALMONDS

Enrobées de chocolat noir et d'une fine coque de sucre
Décor gris foncé
Coated in dark chocolate and a fine sugar shell
Dark gray decoration



8187
LAIT
MILK

AUX AMANDES TORRÉFIÉES
WITH TOASTED ALMONDS

Enrobées de chocolat au lait et d'une fine coque de sucre
Décor gris clair
Coated in milk chocolate and a fine sugar shell
Light gray decoration

LES ŒUFS
EGGS

ŒUFS DE MOUETTE / SPECKLED EGGS

Un cœur gourmand enrobé d'une pellicule de sucre craquant.
An indulgent filling in a crispy sugar shell.



9591
NOIR
DARK

AU CARMEL BEURRE SALÉ
SALTED BUTTER CARAMEL

Enrobé de chocolat noir et d'une fine coque de sucre
Décor moucheté
Coated in dark chocolate and a fine sugar shell
Speckled



7688
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Enrobé d'un chocolat au lait et d'une fine coque de sucre
Décor moucheté
Coated in milk chocolate and a fine sugar shell
Speckled

DRAGÉIFIÉS / CANDY-COATED

Des gourmandises multicolores pour varier les plaisirs : garniture de moulages, décor d'entremets...
Multicolored indulgent treats with a whole range of delicious applications, from garnishes for molded products to dessert decorations.



800
6 COULEURS
6 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS SUCRE
PARFUMS ANIS, POIRE, POMME VERTE, ORANGE, PÊCHE, LIMETTE
ASSORTMENT OF CANDY EGGS
ANISEED, PEAR, GREEN APPLE, ORANGE, PEACH, LIME FLAVORS



4536
3 COULEURS
3 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS PÂTE DE FRUITS
PARFUMS FRAMBOISE, ABRICOT ET CASSIS
ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS
RASPBERRY, APRICOT, BLACKCURRANT





Les œufs moulés

Molded eggs

Les œufs moulés

Molded eggs

Des œufs moulés en chocolat et prêts à garnir, une vraie offre clé en main !
There's no easier range to get straight on your shelves than our fillable molded chocolate eggs!

ŒUFS 12 CM
12 CM EGGS



14740
NOIR
DARK



14738
LAIT
MILK



47498
DULCEY

ŒUFS 16 CM
16 CM EGGS



14741
NOIR
DARK



14739
LAIT
MILK



47460
DULCEY

POUR LES MOULAGES FOR MOLDED PRODUCTS



FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

BOÎTE POUR PETIT MOULAGE SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 219
14,5 × 11,7 × 10 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product



FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

BOÎTE POUR GRAND MOULAGE LARGE MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 48 220
11 × 11 × 18 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product

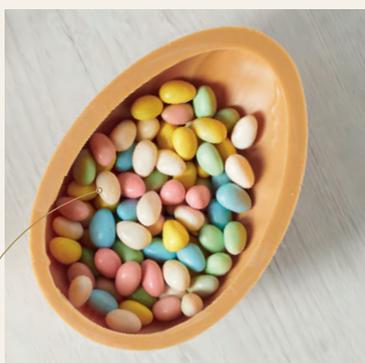


Une offre clé en main

A ready-to-go range

Idéal pour vous faire gagner du temps et sublimer vos moulages !
A great time-saver which will make your molded products look great!

Garnir
Fill



1. Garnissez vos œufs moulés à votre convenance. Nous vous recommandons entre 1/3 et la moitié de l'œuf.

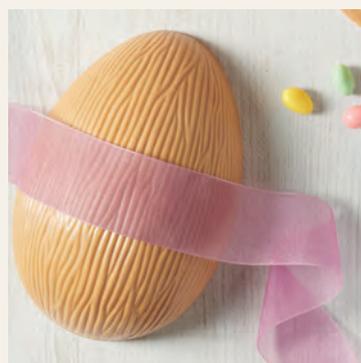
1. Fill your molded eggs to your liking. We recommend filling them from 1/3 to half-full.

Assembler
Assemble



2. Assemblez les 2 parties.
2. Assemble the 2 parts together.

Décorer
Decorate



3. Décorez l'œuf avec un joli ruban coloré* pour un rendu visuel esthétique.

3. Decorate the egg with a pretty, colorful ribbon* for a great final look.

RETROUVEZ
L'ENSEMBLE DE
LA GAMME P.16

SEE THE WHOLE
RANGE P.16



836
6 COULEURS
6 COLORS

ASSORTIMENT D'ŒUFS FEUILLETÉS COLORÉS EN JAUNE, ORANGE, ROSE, VERT, VIOLET ET BLANC
ASSORTMENT OF LAYERED EGGS IN YELLOW, ORANGE, PINK, GREEN, VIOLET AND WHITE

Présenter !
Display!







Les fritures

Flat-sided
molded chocolates

Les fritures

Flat-sided molded chocolates

CLASSIQUES / CLASSICS

Un assortiment traditionnel aux formes et couleurs variées pour enrichir vos créations de Pâques.
A traditional assortment in varied shapes and colors to liven up your Easter creations.



870
NOIR
DARK

AU CHOCOLAT NOIR
EXTRA BITTER 61%
EXTRA BITTER 61%
DARK CHOCOLATE



871
LAIT
MILK

AU CHOCOLAT AU LAIT
JIVARA 40%
JIVARA 40%
MILK CHOCOLATE



9550
DULCEY

AU BLOND DULCEY 35%
BLOND DULCEY 35%



872
BLANC
WHITE

AU CHOCOLAT BLANC
IVOIRE 35%
IVOIRE 35%
WHITE CHOCOLATE

POUR LES CŒUFS ET LES FRITURES FOR EGGS AND FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES



BOÎTE COQUILLAGES - SEASHELLS BOX

Ref. 44504
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 180 g de coquillages (18 pièces) /
200 g d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 180g seashells (18 chocolates) /
200g eggs / 150g flat-sided molded chocolates

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE







Les gourmands

Gourmet chocolates

LES ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS
P 28

LES ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS
P 29

LES ANIMAUX GUIMAUVE / LES CLOCHES
MARSHMALLOW ANIMALS / BELLS
P 30

LES COQUILLAGES
SEASHELLS
P 31

Les animaux

Animals

ANIMAUX DE LA FORÊT / WOODLAND ANIMALS

Un univers enchanteur et coloré pour faire de vos fêtes de Pâques un véritable succès.
Create an enchanting, vibrant wonderland for a successful Easter season.



11655
NOIR
DARK

ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
DARK CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



11656
LAIT
MILK

ASSORTIMENT CHOCOLAT AU LAIT AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
MILK CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



11657
DULCEY

ASSORTIMENT BLOND DULCEY AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
DULCEY CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS



11653
BLANC
WHITE

ASSORTIMENT CHOCOLAT BLANC AU PRALINÉ
AMANDES NOISETTES
ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
WHITE CHOCOLATE WOODLAND ANIMALS

POUR LES ANIMAUX DE LA FORÊT FOR WOODLAND ANIMALS



PLUMIER
TRAY

Ref. 41170
17,5 x 4,6 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

ANIMAUX DE PÂQUES EASTER ANIMALS



28312
NOIR
DARK

ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR INTÉRIEUR GANACHE CARAMEL SALÉ
ASSORTMENT OF DARK CHOCOLATES FILLED
WITH A SALTED CARAMEL GANACHE



28498
LAIT
MILK

**ASSORTIMENT CHOCOLAT AU LAIT AU PRALINÉ NOISETTES 55 %
ET ÉCLATS DE BISCUITS**
ASSORTMENT OF MILK CHOCOLATES FILLED WITH
55% HAZELNUT PRALINÉ & SHORTBREAD PIECES



28311
DULCEY

**ASSORTIMENT BLOND DULCEY INTÉRIEUR FAÇON GIANDUJA
ET CRÊPE CROUSTILLANTE**
ASSORTMENT OF BLOND DULCEY CHOCOLATES WITH GIANDUJA-STYLE FILLING
AND CRÊPE WAFER PIECES



28529
BLANC
WHITE

**ASSORTIMENT CHOCOLAT BLANC AU PRALINÉ AMANDES 55 %
ET NOIX DE COCO**
ASSORTMENT OF WHITE CHOCOLATES FILLED WITH
55% ALMOND & COCONUT PRALINÉ

POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES FOR EASTER ANIMALS



**PLUMIER
TRAY**

Ref. 28 295
13 x 4,1 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

Les animaux guimauve

Marshmallow Animals

Des guimauves moelleuses et fondantes, enrobées de chocolat et proposées dans des formes d'animaux pour une offre de Pâques gourmande et ludique.

Soft, melt-in-the-mouth marshmallow animals coated in chocolate, for a fun, indulgent Easter.



9533
NOIR
DARK

LAPIN CITRON
LEMON RABBIT

Guimauve aromatisée au citron
Lemon-flavored marshmallow



12606
NOIR
DARK

TORTUE POIRE
PEAR TORTOISE

Guimauve aromatisée à la poire
Pear-flavored marshmallow



8811
LAIT
MILK

LAPIN FRAISE
STRAWBERRY RABBIT

Guimauve aromatisée à la fraise
Strawberry-flavored marshmallow



8809
LAIT
MILK

POULE VANILLE
VANILLA HEN

Guimauve aromatisée à la vanille
Vanilla-flavored marshmallow



8812
LAIT
MILK

POISSON CARAMÉLIA
CARAMÉLIA FISH

Guimauve au chocolat au lait Caramélia 36 %
Caramélia 36% milk chocolate marshmallow

Les cloches

Bells

La cloche : une forme traditionnelle de Pâques !
Bells are a French Easter tradition!



860
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISSETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



861
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES
NOISSETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



10684
LAIT
MILK

GANACHE
CARAMEL SALÉ
SALTED CARAMEL
GANACHE



11612
DULCEY

AU PRALINÉ AMANDES
NOISSETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ



862
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES
NOISSETTES
ALMOND & HAZELNUT
PRALINÉ

Animaux guimauve / Conditionnement : boîtes 1 kg - environ 8 g/pièce - Dimensions (largeur x hauteur) 2 x 3,7 cm
Marshmallow animals: packaging: 1kg boxes - approx. 8g/chocolate - Dimensions (width x height) 2 x 3.7cm

Cloches / Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 6,6 g/pièce - Dimensions (largeur x hauteur) 2 x 2 cm
Bells / Packaging : 2kg boxes - approx. 6,6g/chocolate - Dimensions (width x height) 2 x 2cm

● Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural flavor

Les coquillages

Seashells

Un juste équilibre entre les notes de fruits secs et de caramel pour des saveurs très gourmandes.
Just the right balance of nutty notes and caramel, for ultra-indulgent flavors.



10780
NOIR
DARK



10800
LAIT
MILK



10779
DULCEY



10778
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



28502
LAIT
MILK

AU PRALINÉ FRUITÉ 66% AMANDES NOISETTES
ET CRÊPE CROUSTILLANTE
NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
AND CRISPY WAFER PIECES

Moulage chocolat lait Jivara 40 %
Molded Jivara 40% milk chocolate

Une large palette de goûts
avec 5 formes et 5 couleurs disponibles
pour encore plus de gourmandise !

A wide range of flavors with 5 shapes
and 5 colors to choose from for even
more indulgence!

POUR LES COQUILLAGES FOR SEASHELLS



BOÎTE COQUILLAGES - SEASHELLS BOX

Ref. 44504
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 180 g de coquillages (18 pièces) /
200 g d'oeufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 180g seashells (18 chocolates) /
200g eggs / 150g flat-sided molded chocolates

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE





Pour bien vendre

Top sellers

Les emballages

Packaging

POUR LES ŒUFS, LES FRITURES ET LES GOURMANDS
FOR EGGS, FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES AND GOURMET CHOCOLATES



POCHON PÂQUES EASTER BOX WITH WINDOW

Ref. 44512
15,6 x 7 x 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g d'œufs /
150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 200g eggs /
150g flat-sided molded chocolates

FABRIQUÉ EN
ESPAGNE
MADE IN
SPAIN



BOÎTE PÂQUES EASTER BOX

Ref. 41133
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 200 g
d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 150g flat-sided
chocolates / 200g eggs

Dans la limite des stocks disponibles
While stocks last

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



BOÎTE COQUILLAGES SEASHELLS BOX

Ref. 44504
12 x 8,6 x 4,4 cm

Lot de 10 - Peut contenir 180 g de coquillages
(18 pièces) / 200 g d'œufs / 150 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 180g seashells
(18 chocolates) / 200g eggs / 150g flat-sided
molded chocolates

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE



CÔNE PÂQUES EASTER CONE

Ref. 48223
15,6 x 7 x 7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g
d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g flat-sided
molded chocolates / 105g eggs

FABRIQUÉ EN
ESPAGNE
MADE IN
SPAIN



BOÎTE LAPIN BUNNY BOX

Ref. 25126
15,3 x 9,2 x 5,7 cm

Lot de 10 - Peut contenir 105 g
d'œufs / 85 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 85g flat-sided
molded chocolates / 105g eggs

FABRIQUÉ EN
MADE IN
FRANCE

**POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES
FOR EASTER ANIMALS**



**PLUMIER
TRAY**

Ref. 28 295
13 x 4,1 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals



**POUR LES ANIMAUX DE LA FORÊT
FOR WOODLAND ANIMALS**



**PLUMIER
TRAY**

Ref. 41170
17,5 x 4,6 x 2,8 cm

Lot de 10 - Peut contenir 5 pièces
Batch of 10 - Can hold 5 animals



**POUR LES MOULAGES
FOR MOLDED PRODUCTS**



**BOÎTE POUR PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT BOX**

Ref. 48 219
14,5 x 11,7 x 10 cm

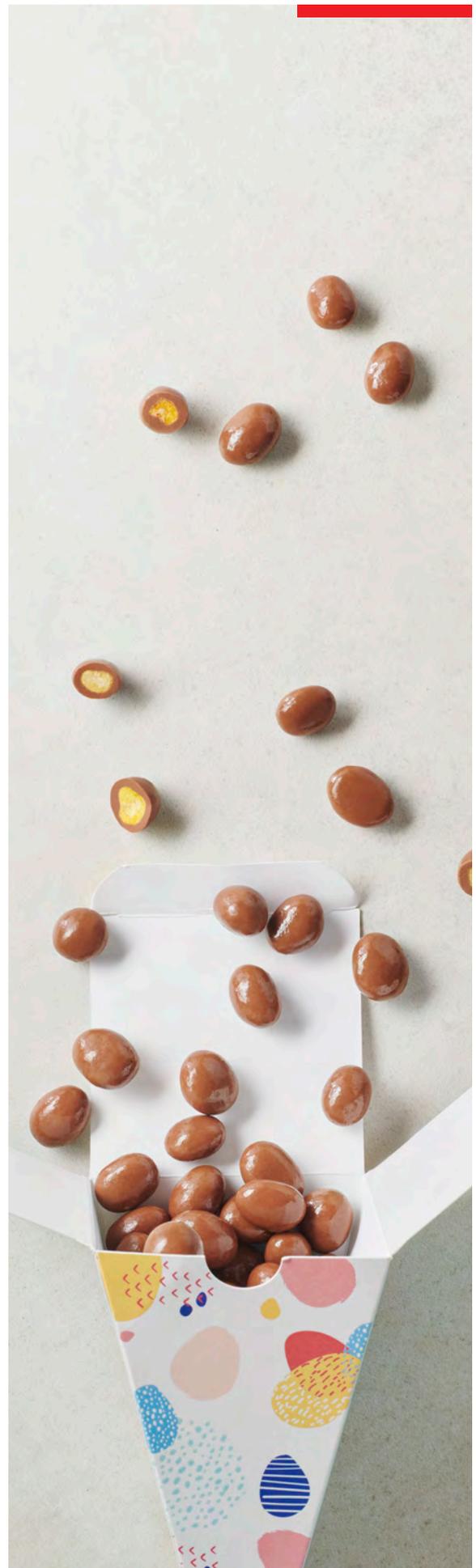
Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product



**BOÎTE POUR GRAND MOULAGE
LARGE MOLDED PRODUCT BOX**

Ref. 48 220
11 x 11 x 18 cm

Lot de 50 - Peut contenir 1 moulage
Batch of 50 - Can hold 1 molded product



Mettez en valeur votre offre

Habilitez tôt votre vitrine aux couleurs de Pâques et créez l'univers qui vous ressemble, pour attirer l'attention des passants et déclencher des achats en amont de la fête.

1. Décorez votre boutique

Construisez une vitrine bien remplie et proportionnelle à la taille de votre offre. Créez une ambiance printanière, colorée et fruitée grâce à des accessoires (bocaux, boîte à œufs, tissu...).

2. Proposez un assortiment équilibré

Un assortiment complet : répondez à l'ensemble des besoins de votre clientèle tout en vous différenciant de vos concurrents.

Un assortiment raisonnable : veillez à avoir un nombre de références cohérent avec votre capacité, afin de garder une bonne visibilité et une bonne rotation de vos produits.

Un assortiment segmenté : organisez clairement votre assortiment selon les différents besoins auxquels il répond. Par exemple pour Pâques, proposez un packaging ludique pour les enfants, tendance et frais pour les adultes !

Répondez à l'ensemble des **besoins de votre clientèle**, en leur proposant **une offre adaptée**.

CHOISISSEZ L'EXCEPTION !

Sélectionnez les chocolats iconiques Valrhona pour les plus fins gourmets à la recherche de goûts caractéristiques de chaque terroir.

ŒUFS GRANDS CRUS p.11

LAISSEZ PLACE À L'IMAGINATION

Réservez un espace libre-service au sein de votre boutique, pour plus de choix.



ŒUFS PLIÉS p.12-13
ŒUFS NON PLIÉS p.14-17

SÉDUISEZ LES ENFANTS



Proposez des packagings ludiques et des produits gourmands.

BOÎTE LAPIN p.15
ANIMAUX p.28-29

DÉDIEZ L'ESPACE CAISSE AUX PETITS PLAISIRS

Placer les petits prix à la caisse pour déclencher les achats d'impulsion et générer des ventes supplémentaires.



MAÏS CARAMÉLIA p.6
FRITURES p.24

3. Jouez la carte de la personnalisation

Proposez une personnalisation des œufs moulés pour toute commande effectuée plus d'une semaine avant Pâques. Personnalisez également vos étiquettes avec les prénoms de vos clients pour une offre adaptée à chacun.

Pour plus d'idées pour organiser votre boutique, rendez-vous sur le site Valrhona.com, et découvrez nos univers virtuels. Connexion avec vos identifiants habituels.



Développez vos ventes

Pour Pâques, démarquez votre boutique, vos réseaux sociaux et votre site internet à l'aide de photos, vidéos, dégustations ou de jeux.

1. Créez l'évènement en boutique !

Faites de votre boutique un lieu convivial et expérientiel. Les animations ont pour but de faire parler de vous, d'attirer de nouveaux consommateurs, de les fidéliser et d'augmenter leur panier moyen.

> L'action solidaire

Récóltez des fonds pour une association locale. Par exemple, pour l'achat d'un sachet d'oeufs, 0,50€ seront reversés à une association.



> L'oeuf gagnant

Cachez dans quelques moules de Pâques un ticket gagnant. Par exemple un bon pour une pâtisserie gratuite.



> Séduisez les petits gourmands en les transportant dans un univers ludique (décors, chasse aux oeufs, devinettes...)



2. Générez du trafic via les réseaux sociaux

Attisez la curiosité de vos clients via les réseaux sociaux en dévoilant pas à pas l'ensemble de votre collection de Pâques. Il est également essentiel que vous soyez référencé sur les modules de géolocalisation, tels que Google ou le store locator Valrhona.

L'idée de plus : harmonisez votre communication sur les réseaux sociaux et en boutique (couleurs, visuels, éléments liés à la thématique...).



Trouvez l'intrus : prenez en photo votre vitrine de Pâques où vous aurez caché un intrus. Postez-la sur votre réseau social. Tirez au sort parmi les bonnes réponses et offrez l'intrus.



Réalisez des photos et vidéos courtes pour montrer votre savoir-faire, vos créations, pour donner envie de venir les déguster.

Show off your range

Get your Easter-themed window ready early so that it expresses your own identity and grabs people's attention as they wander past your store. This will help you secure sales before the big day.

1. Decorate your store

Design a well-stocked window display to show off the breadth of your range. Fill your store with a colorful, fruit-themed spring atmosphere by choosing the right accessories, such as jars, egg boxes and pretty fabrics.

2. Offer a balanced assortment

A complete offer: meet your customers' every need while standing out from your competitors.

A reasonable range: make sure you have the right number of products to suit your capacity, so visibility stays good and you can rotate your products.

A segmented assortment: organize your assortment clearly to suit the various needs it meets. For example, at Easter, offer fun packaging for children and trendy, fresh packaging for adults!

Meet all your customers' needs with a tailored offer.

CHOOSE EXCEPTIONAL PRODUCTS!

Choose iconic Valrhona chocolates for customers with the most demanding palates, in search of flavors characteristic of each terroir.

GRANDS CRUS EGGS p.11

GIVE YOUR IMAGINATION FREE REIN

Set up a self-service area in your store to offer your customers more choice.



FOIL-WRAPPED EGGS p.12-13
FOIL-FREE EGGS p.14-17

CAPTIVATE CHILDREN



Use fun packaging and mouth-watering products.

BUNNY BOX p.15
ANIMALS p.28-29

DISPLAY TEMPTING LITTLE TREATS AT YOUR CHECKOUT



Arrange affordable items at your checkout to encourage impulse buys and generate extra sales.

MAIS CAMELIA p.6
FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES p.24

3. Customization: the ace up your sleeve!

For molded egg orders placed more than a week before Easter, offer a personalization service. Add a personalized touch to your labels too by writing the customer's first name on it; this way your offer is individually tailored.

If you would like more ideas on how to organize your store, visit the Valrhona.com website and explore our virtual worlds. Sign in with your usual user name and password.



Boost your sales

Reinvigorate your store, social networks, and website for Easter with photos, videos, product samples and games.

1. Make your store the hottest event in town!

Make your boutique a place where customers want to gather and enjoy a genuine experience. Promotional events should get people talking about you, attract new customers and keep them coming back, as well as boosting the average number of purchases per sale.

> Support the community

Fundraise for a local charity. You could donate 50¢ for every bag of eggs sold, for example.



> The Egg with the Golden Ticket

Hide a ticket in a few molded Easter chocolates where winners get a free pastry, for example.



> Win over younger food aficionados

by whisking them off into a world of fun, filled with decorations, little games or puzzles.



2. Use social media to draw people into your store

Feed your customers' curiosity using social networks, by unveiling your Easter collection one item at a time. It's essential you're referenced on map tools such as Google or Valrhona's Store Locator.

Take it a step further:

create a single brand identity for all your communications on your social networks and in your store, with shared color schemes, images, themes and so on.



Play hide and seek: Hide an "odd one out" item in your window display and snap a photo. Post it on social networks. Once your customers have spotted it, you can draw a lucky winner who gets the hidden treasure!



Take photos and make short videos to show off your expertise and creations, and tempt viewers to come sample them for themselves.





Index



	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
NOUVEAUTÉ / NEW							
	6	MAÏS CARAMÉLIA	51413	LAIT MILK	2KG	1,4	
LES ŒUFS PLIÉS / FOIL-WRAPPED EGGS							
	10	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES "GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT	841	NOIR DARK	2KG	7,5	
	10	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES "GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT	842	LAIT MILK	2KG	7,5	
	10	« FAÇON GIANDUJA » CACAO "GIANDUJA-STYLE" - COCOA	4111	NOIR DARK	2KG	7,5	
	10	« FAÇON GIANDUJA » CRÊPE CROUSTILLANTE "GIANDUJA-STYLE" CRISPY WAFER	4110	LAIT MILK	2KG	7,5	
	10	« FAÇON GIANDUJA » BISCUITS "GIANDUJA-STYLE" - SHORTBREAD	8104	LAIT MILK	2KG	7,5	
	10	GANACHE « FAÇON GIANDUJA » FRAMBOISE RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE	18922	NOIR DARK	2KG	7,5	
			2677				
	10	GANACHE PULPE ABRICOT APRICOT PURÉE GANACHE	18918	NOIR DARK	2KG	7,5	
			2494				
	10	GANACHE CARAMÉLIA 36% CARAMÉLIA 36% GANACHE	18920	LAIT MILK	2KG	7,5	
			8445				
	10	GANACHE CARAMEL CARAMEL GANACHE	18916	LAIT MILK	2KG	7,5	
			3151				
	11	GANACHE GUANAJA 70% GUANAJA 70% GANACHE	7155	NOIR DARK	2KG	7,5	
	11	GANACHE TAÑORI 64% TAÑORI 64% GANACHE	6425	NOIR DARK	2KG	7,5	
	11	GANACHE TANARIVA 33% TANARIVA 33% GANACHE	6427	LAIT MILK	2KG	7,5	
	11	ASSORTIMENT GANACHES GRANDS CRUS ASSORTMENT OF SINGLE ORIGIN GANACHE EGGS	11638	NOIR DARK LAIT MILK	5KG	7,5	
	12	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	855	NOIR DARK	2KG	7,5	
	12	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	12608	NOIR DARK	2KG	7,5	
	12	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	856	LAIT MILK	2KG	7,5	
	12	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	12610	LAIT MILK	2KG	7,5	
	12	PRALINÉ AMANDES NOISETTES BISCUITS ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ - SHORTBREAD	5853	LAIT MILK	2KG	7,5	
	12	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	2241	BLANC WHITE	2KG	7,5	
	12	ASSORTIMENT PRALINÉ AMANDES NOISETTES ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉS	857	NOIR DARK LAIT MILK	2KG	7,5	
	13	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7158	BLANC WHITE	2KG	7,5	
	13	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7156	NOIR DARK	2KG	7,5	
	13	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	7157	LAIT MILK	2KG	7,5	
	13	ASSORTIMENT AU PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT AMANDES NOISETTES ASSORTMENT OF CRUNCHY NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	32728	NOIR DARK LAIT MILK	2KG	7,5	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	13	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55% NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	28500	LAIT MILK	2KG	7,5	
	13	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66% NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	9500	LAIT MILK	2KG	7,5	
LES ŒUFS NON PLIÉS / FOIL-FREE EGGS							
	14	GANACHE DULCEY 35% DULCEY 35% GANACHE	9501	DULCEY	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	845	NOIR DARK	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	846	LAIT MILK	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	847	BLANC WHITE	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ	848	ORANGE	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55% NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20190	NOIR DARK	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55% NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20191	LAIT MILK	2KG	7,5	
	14	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55% NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ	20192	DULCEY	2KG	7,5	
	15	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	815	NOIR DARK	2KG	3,6	
	15	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	816	LAIT MILK	2KG	3,6	
	15	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	817	DULCEY	2KG	3,6	
	15	NOUGATINE NOISETTES HAZELNUT NOUGATINE	3152	BLANC WHITE	2KG	3,6	
	15	ASSORTIMENT ŒUFS NOUGATINE ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS	11637	NOIR DARK LAIT MILK DULCEY BLANC WHITE	5KG	3,6	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	833	JAUNE YELLOW	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	834	ORANGE	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	4531	ROSE PINK	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	835	VERT GREEN	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	10773	VIOLET	2KG	4,1	
	16	ASSORTIMENT ŒUFS FEUILLETÉS ASSORTMENT OF LAYERED EGGS	836	6 COULEURS 6 COLORS	5KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	830	NOIR DARK	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	831	LAIT MILK	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	1076	DULCEY	2KG	4,1	
	16	ŒUFS FEUILLETÉS LAYERED EGGS	832	BLANC WHITE	2KG	4,1	
	17	GALETS AMANDES TORRÉFIÉES CHOCOLATE-COATED ALMONDS	8188	NOIR DARK	2KG	7,5	
	17	GALETS AMANDES TORRÉFIÉES CHOCOLATE-COATED ALMONDS	8187	LAIT MILK	2KG	7,5	
	17	ŒUFS DE MOUETTE PRALINÉ PRALINÉ SPECKLED EGGS	7688	LAIT MILK	2KG	13,5	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	17	ŒUFS DE MOUETTE CARAMEL CARAMEL SPECKLED EGGS	9591	NOIR DARK	2KG	13,5	
	17	ASSORTIMENT ŒUFS SUCRE ASSORTMENT OF CANDY EGGS	800	6 COULEURS 6 COLORS	5KG	2	
	17	ASSORTIMENT ŒUFS PÂTE DE FRUITS ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS	4536	3 COULEURS 3 COLORS	5KG	2	

LES ŒUFS MOULÉS / MOLDED EGGS

	20	ŒUFS 12 CM 12CM EGGS	14740	NOIR DARK	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	20	ŒUFS 16 CM 16CM EGGS	14741	NOIR DARK	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
	20	ŒUFS 12 CM 12CM EGGS	14738	LAIT MILK	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	20	ŒUFS 16 CM 16CM EGGS	14739	LAIT MILK	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	
	20	ŒUFS 12 CM 12CM EGGS	47498	DULCEY	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	
	20	ŒUFS 16 CM 16CM EGGS	47460	DULCEY	20 DEMI-COQUES / BOÎTE 20 HALF-SHELLS / BOX	75	

LES FRITURES / FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

	24	FRITURES EXTRA BITTER 61% EXTRA BITTER 61% FLAT-SIDED CHOCOLATES	870	NOIR DARK	2KG	3,4	
	24	FRITURES JIVARA 40% JIVARA 40% FLAT-SIDED CHOCOLATES	871	LAIT MILK	2KG	3,4	
	24	FRITURES BLOND DULCEY 35% DULCEY 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES	9550	DULCEY	2KG	3,4	
	24	FRITURES IVOIRE 35% IVOIRE 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES	872	BLANC WHITE	2KG	3,4	

LES GOURMANDS / GOURMET CHOCOLATES

	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11655	NOIR DARK	1KG	16,5	
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11656	LAIT MILK	1KG	16,5	
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11657	DULCEY	1KG	16,5	
	28	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ PRALINÉ WOODLAND ANIMALS	11653	BLANC WHITE	1KG	16,5	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES GANACHE CARAMEL CARAMEL GANACHE EASTER ANIMALS	28312	NOIR DARK	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ NOISETTES 55% 55% HAZELNUT PRALINÉ EASTER ANIMALS	28498	LAIT MILK	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES FAÇON GIANDUJA "GIANDUJA-STYLE" EASTER ANIMALS	28311	DULCEY	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	29	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ AMANDES COCO ALMOND & COCONUT PRALINÉ EASTER ANIMALS	28529	BLANC WHITE	64 PIÈCES 64 CHOCOLATES	13	
	30	GUIMAUVES LAPIN CITRON LEMON RABBIT MARSHMALLOW	9533	NOIR DARK	1KG	8	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	INFOS
	30	GUIMAUVES TORTUE POIRE PEAR TORTOISE MARSHMALLOW	12606	NOIR DARK	1KG	8	
	30	GUIMAUVES LAPIN FRAISE STRAWBERRY RABBIT MARSHMALLOW	8811	LAIT MILK	1KG	8	
	30	GUIMAUVES POULE VANILLE VANILLA HEN MARSHMALLOW	8809	LAIT MILK	1KG	8	
	30	GUIMAUVES POISSON CARAMÉLIA 36% CARAMÉLIA 36% FISH MARSHMALLOW	8812	LAIT MILK	1KG	8	
	30	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	860	NOIR DARK	2KG	6,6	
	30	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	861	LAIT MILK	2KG	6,6	
	30	CLOCHES GANACHE CARAMEL SALÉ SALTED CARAMEL GANACHE BELLS	10684	LAIT MILK	2KG	6,6	
	30	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	11612	DULCEY	2KG	6,6	
	30	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS	862	BLANC WHITE	2KG	6,6	
	31	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10780	NOIR DARK	1,8KG	10	
	31	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10800	LAIT MILK	1,8KG	10	
	31	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10779	DULCEY	1,8KG	10	
	31	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	10778	BLANC WHITE	1,8KG	10	
	31	COQUILLAGES PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS	28502	LAIT MILK	1,8KG	10	

LES EMBALLAGES / PACKAGING

	35	POCHON PÂQUES EASTER BOX WITH WINDOW	44512		10 BOÎTES 10 BOXES		
	35	BOÎTE PÂQUES EASTER BOX	41133		10 BOÎTES 10 BOXES		
	35	BOÎTE LAPIN BUNNY BOX	25126		10 BOÎTES 10 BOXES		
	35	CÔNE PÂQUES EASTER CONE	48223		10 BOÎTES 10 BOXES		
	34	BOÎTE COQUILLAGES SEASHELLS BOX	44504		10 BOÎTES 10 BOXES		
	34	PLUMIER ANIMAUX DE PÂQUES EASTER ANIMALS TRAY	28295		10 BOÎTES 10 BOXES		
	34	PLUMIER ANIMAUX DE LA FORÊT WOODLAND ANIMALS TRAY	41170		10 BOÎTES 10 BOXES		
	34	BOÎTE POUR PETIT MOULAGE SMALL MOLDED PRODUCT BOX	48219		50 BOÎTES 50 BOXES		
	34	BOÎTE POUR GRAND MOULAGE LARGE MOLDED PRODUCT BOX	48220		50 BOÎTES 50 BOXES		

Valrhona s'engage à vous fournir des chocolats et confiseries ayant une DDM* à +30 jours après Pâques pour vous permettre une meilleure conservation.
Valrhona promises to only sell you chocolates and candy with a best-before date* of at least 30 days after Easter so that they stay fresh for as long as possible.

*DDM : Date de Durabilité Minimale (date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées).

*Best-Before: Indicates the date until which a food product retains its specific qualities, so long as it is stored appropriately.

Découvrez

**Printed, la solution en ligne intuitive,
qui vous simplifie la création d'éléments de communication
pour promouvoir votre offre en boutique.**

*Printed, a user-friendly online tool that makes it
simple to create all the communication resources
you need to promote your in-store offer.*

Un service Valrhona, qui permet de valoriser votre savoir faire et augmenter vos ventes
avec une communication sur-mesure, authentique, et saisonnalisée.

*A Valrhona service which lets you promote your know-how and boost your sales with tailor-made,
authentic, and seasonal communication.*

Votre logo
Your logo



Votre logo et votre texte personnalisable
Your logo and a personalized text

Adaptez vos supports de communication selon vos besoins et recevez-les prêts à être affichés en magasin !
Adapt your communication resources to your needs and receive them ready to display in-store!

ACCÉDEZ AU SERVICE SUR [PRINTED.VALRHONA.COM](https://www.printed.valrhona.com) - GO TO [PRINTED.VALRHONA.COM](https://www.printed.valrhona.com) TO ACCESS THE SERVICE


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

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

www.valrhona.com

