



COLLECTION
PRODUITS GRIFFÉS

THE BRANDED PRODUCTS COLLECTION



**VALRHONA**

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



VALRHONA



Valrhona, aux Sources du Grand Chocolat

Valrhona, aux Sources du Grand Chocolat

Valrhona est une chocolaterie française, située au cœur de la Vallée du Rhône, qui crée des chocolats d'exception depuis 1922 pour faire de chaque dégustation un moment unique.

Afin de vous offrir le meilleur du chocolat, Valrhona maîtrise l'ensemble des métiers de la filière, de la plantation au chocolat.

Valrhona have been making exceptional chocolates in the heart of the Rhone Valley since 1922, to bring something special to all your gourmet moments.

So that it can offer you the very best, Valrhona has mastered every chocolate-making skill to perfection, from the plantation to the finished product.

SUR LA PLANTATION... FROM THE PLANTATION...



... À LA CHOCOLATERIE
... TO OUR CHOCOLATE WORKSHOPS



Live Long

- Création de la chocolaterie par un pâtissier, **Albéric Guironnet**.

- Création de **Guanaja 70 %**, le chocolat le plus amer du monde.

- Création de l'**École Valrhona**, dédiée aux pâtissiers du monde entier.
- Cofondation de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**.

- Valrhona acquiert la plantation **El Pedregal** au Venezuela.

1922



1986



1989



1992

• The chocolate-making company is founded by pastry chef **Albéric Guironnet**.

• The world's most bitter chocolate is born: **Guanaja 70%**.

• **L'École Valrhona** — a school dedicated to pastry chefs around the world — is created.
 • The **Coupe du Monde de la Pâtisserie** is co-founded.

• Valrhona buys the **El Pedregal** plantation in Venezuela.



L'ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

Responsabilité Sociétale de l'Entreprise, Live Long

Corporate Social Responsibility, Live long

En 2016, Valrhona lance son nouveau programme de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE), Live Long, qui s'articule autour de quatre engagements :

In 2016, Valrhona launched its new Corporate Social Responsibility (CSR) program. Live Long, as it is known, is based around four commitments:



LIVE LONG CACAO

Préserver les cacaos au fort potentiel aromatique et impacter positivement les communautés de producteurs.

LIVE LONG COCOA

Preserving cocoa with great aromatic potential and having a positive impact on producer communities.



LIVE LONG ENVIRONNEMENT

Réduire de 50% notre empreinte environnementale d'ici 2025.

LIVE LONG ENVIRONMENT

Halving our environmental impact by 2025.



LIVE LONG GASTRONOMIE

Promouvoir les métiers de la gastronomie et inspirer les nouvelles générations.

LIVE LONG GASTRONOMY

Promoting gastronomy trades and inspire new generations.



LIVE LONG ENSEMBLE

Construire un modèle durable grâce, avec, et pour nos parties prenantes.

LIVE LONG TOGETHER

Constructing a sustainable model thanks to, with and for our stakeholders.

• Création de la **Fondation Valrhona pour le Goût**.

• Valrhona acquiert la plantation **Loma Sotavento** en République Dominicaine.

• Ouverture de la **Cité du Chocolat Valrhona** à Tain l'Hermitage.

• Valrhona développe une collection de Noël en édition limitée avec la **Maison Christian Lacroix**.

• La **Cité du Chocolat** s'agrandit !
• L'icône chocolat **Guanaja 70 %** fête ses 30 ans.

2006

2011

2013

2015

2016

• *The **Fondation Valrhona pour le Goût** (Valrhona Flavor Foundation) is founded.*

• *Valrhona buys the **Loma Sotavento** plantation in the Dominican Republic.*

• *Valrhona's **Cité du Chocolat** opens in Tain l'Hermitage.*

• *Valrhona develops a limited edition Christmas collection with the **Maison Christian Lacroix**.*

• *The **Cité du Chocolat** is expanded.*
• *The iconic **Guanaja 70%** chocolate celebrates its 30th birthday.*


FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT
Fondation d'entreprise




LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA



30
YEARS OF
GUANAJA



VALRHONA



VALRHONA



VALRHONA



Les Grands Chocolats à déguster

Luxurious Grands Chocolats

Ces Grands Chocolats sont le fruit de la sélection, de l'assemblage et de l'affinage des meilleurs cacaos fins, choisis pour la complémentarité exemplaire de leurs potentiels aromatiques.

To create these luxurious Grands Chocolats, Valrhona has selected, blended and refined the best cocoas, chosen for the exemplary way each one's aromatic potential complements the other.

Tablettes Grands Crus

Grand Cru Bars

Une tablette 70 g
pour un moment
de dégustation intense

A 70g bar for intense
gourmet moments

Noir, lait, blanc ou BLOND DULCEY, découvrez la palette de goûts
et de couleurs Valrhona dans un format tablette.

From dark to milk, white or Blond Dulcey, discover the range
of flavors and colors Valrhona bars have to offer.

Chocolat noir - Dark chocolate



ABINAO 85 %

Puissant & Tannique
Powerful & Tannic

REF. 12359



GUANAJA 70 %

Amer & Élégant
Bittersweet & Elegant

REF. 12360



ANDOA NOIRE 70 %

Frais & Amer
Fresh & Bittersweet

REF. 12345



CARAÏBE 66 %

Équilibré & Grillé
Balanced & Velvety

REF. 12357



Avec ARAGUANI, découvrez
un Grand Cru pur Venezuela :

- un assemblage entre plusieurs cacaos
d'un pouvoir aromatique rare :
le Criollo et le Trinitario
- l'équilibre entre des notes chaudes
et des notes de réglisse
- une longueur en bouche exceptionnelle

Discover a pure Venezuelan Grand Cru
with ARAGUANI.

- A blend of cocoas with
unusual aromatic power;
criollo and trinitario
- a fine balance of warm notes
and hints of licorice
- Lingers remarkably well in the mouth



ARAGUANI 72 %

Cacaoté & Corsé
Pur Venezuela
*Chocolatey & Full-Bodied
Pure Venezuela*

REF. 12363



ALPACO 66 %

Boisé & Floral
Pur Equateur
*Floral & Oaky
Pure Ecuador*

REF. 12358



TAÏNORI 64 %

Fruité & Intense
Pur République
Dominicaine
*Fruity & Intense
Pure Dominican
Republic*

REF. 12353



MANJARI 64 %

Frais & Acidulé
Pur Madagascar
*Fresh & Tangy
Pure Madagascar*

REF. 12354

Chocolat au lait - Milk chocolate



Avec BAHIBÉ, goûtez à un exceptionnel chocolat au lait :

- un juste équilibre entre la puissance du cacao et la douceur du lait
- un chocolat au lait peu sucré

Savor an exceptional milk chocolate with BAHIBÉ.
 • An excellent balance of forceful cocoa and the gentler flavors of milk
 • A milk chocolate with only the slightest hint of sweetness



BAHIBE 46 %
 Force cacaotée & Lacté
 Pur République Dominicaine
Cocoa Intensity & Milky Pure Dominican Republic
 REF. 12362



JIVARA 40 %
 Crémeux & Cacaoté
Creamy & Chocolatey
 REF. 12355



ANDOA LACTÉE 39 %
 Lacté intense & Cacaoté
Intense milky notes & Chocolatey
 REF. 12346



TANARIVA 33 %
 Lacté & Caramelisé
 Pur Madagascar
Sweet & Caramelized Pure Madagascar
 REF. 12361



Tablettes Gourmandes

Gourmet Bars

Goûtez au plaisir du Grand Chocolat grâce à nos délicieuses tablettes gourmandes.

Taste the delights of luxury chocolate with our delicious gourmet bars.

Chocolat noir - Dark chocolate



GUANAJA 70 %
Éclats de Cacao
Cocoa Nibs

REF. 12365

CARAÏBE 66 %
Éclats de Noisettes
Split Hazelnuts

REF. 12367

MANJARI 64 %
Pépites à l'Orange
Orange Flavoured
Nuggets

REF. 12368

Un format de tablette
85 g, pour une expérience
sensorielle unique
et différente

*An 85g bar format for a
unique, utterly different
sensory experience*

Chocolat au lait Milk chocolate



JIVARA 40 %
Éclats de Noix
de Pécan
Split Pecans

REF. 12369

CARAMÉLIA 36 %
Perles Craquantes
Crunchy Pearls

REF. 12366

Chocolat blanc White chocolate



IVOIRE 35 %
Pépites de Framboises
Raspberry Chips

REF. 12370

OPALYS 33 %
Lacté & Délicat
Milky & Delicate

REF. 12364

Avec OPALYS, découvrez
l'éclat du blanc et un goût
inimitable :

- une couleur claire et pure
- un goût peu sucré, des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle
- une texture onctueuse

*Discover all the sparkle of
white chocolate and a taste
like no other with Opalys.*

- A light, pure color
- The slightest hint of sweetness with harmonious aromas of fresh milk and natural vanilla
- A creamy texture

BLOND DULCEY



DULCEY 32 %
Onctueux & Biscuité
Creamy & Toasty

REF. 12356

Avec BLOND DULCEY, découvrez
un goût et une couleur inédits,
pour des émotions uniques :

- une couleur blonde, différenciante
- un goût gourmand et peu sucré, aux notes intenses de biscuits à la pointe de sel
- une texture fondante

*Discover a remarkable flavor
and color and some unique
sensations with Blond Dulcey.*

- A blond color like no other
- A gourmet, only slightly sweet taste with intense notes of salted biscuits
- A melt-in-the-mouth texture

Pour les tablettes gourmandes Chocolat noir, Chocolat au lait et IVOIRE 35 % Pépites de Framboise : Poids net : 85g - Conditionnement : 10 tablettes

Pour les tablettes OPALYS 33 % et BLOND DULCEY 32 % : Poids net : 70g - Conditionnement : 12 tablettes

For gourmet dark, milk and Ivoire 35% Raspberry Flake chocolate bars: Net weight: 85g - Packaging: 10 bars

For Opalys 33% and Blond Dulcey 32% bars: Net weight: 70g - Packaging: 12 bars

Bâtons Grands Crus

Grands Crus Sticks

Un format idéal pour les petites envies de Grand Chocolat.

Ideal for little moments of chocolate luxury.

Chocolat noir - Dark chocolate



GUANAJA 70 %

REF. 12338

CARAÏBE 66 %

REF. 12339

Chocolat au lait - Milk chocolate



JIVARA 40 %

REF. 12340

TANARIVA 33 %

REF. 12337

Poids net | Net weight: 20g

Conditionnement | Packaging: 50 bâtons - 50 sticks

Le Coffret 8 Bâtons de Grands Crus assortis

Gift Box of 8 assorted Grands Crus Sticks

La découverte de 2 Grands Crus au chocolat noir et 2 Grands Crus au chocolat au lait dans un format idéal pour les petites envies.

Discover 2 dark Grand Cru chocolates and 2 milk Grand Cru chocolates in the ideal format for little gourmet moments.



GUANAJA 70 % - CARAÏBE 66 % - JIVARA 40 % - TANARIVA 33 %

REF. 12336

Poids net | Net weight: 160g

Conditionnement | Packaging: 15 coffrets - 15 boxes

Les Boîtes Métal Grands Crus

Grands Crus Tins

Pour emporter des Grands Crus partout avec soi.

Now you can take your Grand Cru chocolates wherever you go.

Chocolat noir - Dark chocolate



ABINAO 85 %

REF. 12341

GUANAJA 70 %

REF. 12342

18 carrés de chocolat noir ou lait
18 dark or milk chocolate squares

Poids net | Net weight: 90 g

Conditionnement | Packaging: 15 boîtes - 15 boxes

Chocolat au lait Milk chocolate



JIVARA 40 %

REF. 12343

Le Plumier Initiation Grands Crus

Grands Crus Initiation Tray

Pour découvrir et parcourir la palette de goûts de 6 Grands Crus de chocolat noir Valrhona.

A great way to discover and explore Valrhona's range of 6 dark Grand Cru chocolates.



6 carrés de Grands Crus de chocolat noir
6 squares of dark Grand Cru chocolates

ABINAO 85 % - GUANAJA 70 % - ALPACO 66 %
CARAÏBE 66 % - MANJARI 64 % - TAÏNORI 64 %

REF. 9764

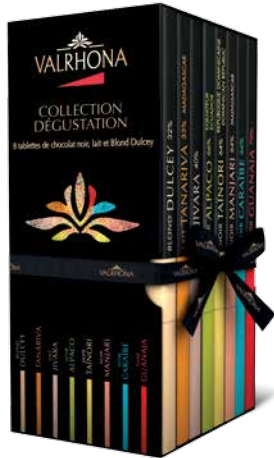
Poids net | Net weight: 30 g

Conditionnement | Packaging: 40 étuis - 40 packs



Les Coffrets de Tablettes panachées

Mixed Bar Gift Boxes



Un coffret de tablettes BLOND DULCEY et de Grands Crus au chocolat noir et lait, pour parcourir la palette de goûts uniques Valrhona

A gift box stocked with large Blond Dulcey, dark and milk Grand Cru chocolate bars, so that you can explore Valrhona's range of unique flavors

Le Coffret Collection Dégustation

8 tablettes de Grands Chocolats
Taster Collection Gift Box
8 large Grands Chocolats bars

GUANAJA 70% - ALPACO 66% - CARAÏBE 66%
TAÏNORI 64% - MANJARI 64% - JIVARA 40%
TANARIVA 33% - DULCEY 32%

REF. 12019

Poids net | Net weight: 560g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



Un coffret de tablettes gourmandes assorties, pour un voyage savoureux entre l'alliance d'un chocolat Valrhona et un ingrédient soigneusement sélectionné

A gift box of assorted gourmet bars, for delicious voyages of discovery combining Valrhona chocolates with carefully selected ingredients

Le Coffret Collection Gourmande

6 tablettes gourmandes de chocolat noir, lait et blanc
Gourmet Collection Gift Box
6 large gourmet dark, milk and white chocolate bars

GUANAJA 70% Éclats de Cacao - *Cocoa Nibs*
CARAÏBE 66% Éclats de Noisettes - *Split Hazelnuts*
MANJARI 64% Orange - *Orange Flavoured Nuggets*
JIVARA 40% Pécan - *Split Pecans*
CAMELIA 36% Perles Craquantes - *Crunchy Pearls*
IVOIRE 35% Framboise - *Raspberry Chips*

REF. 12169

Poids net | Net weight: 510g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes

Le Coffret Voyage Sensoriel

Sensory Journey Gift Box

Le Coffret Voyage Sensoriel autour des Grands Crus

4 tablettes Grands Crus noirs et lait
Grands Crus Sensory Journey Gift Box
4 large dark and milk Grands Crus bars

BAHIBE 46% - TANARIVA 33% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%

Découvrez un livret pédagogique livrant les clés de la dégustation et illustrant l'une des expertises de Valrhona : le Goût.

The introductory booklet will tell you all you need to know about tasting chocolate and illustrates one of Valrhona's areas of expertise – Flavor.

REF. 12352

Poids net | Net weight: 280g
Conditionnement | Packaging: 14 coffrets - 14 boxes



Les Coffrets Dégustation Grands Crus

Grands Crus Taster Gift Boxes



L'offre cadeau
idéale !

Perfect
for gifts!

Des coffrets de carrés de Grands Crus pour toutes les envies.

Gift boxes stocked with Grand Cru squares to delight every taste.

Les Coffrets 52 Carrés - 52 Square Gift Boxes



DÉCOUVERTE:

52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat noir et lait

DISCOVERY:

52 squares of 4 different dark and milk Grand Cru chocolates

GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% - TAÏNORI 64% - TANARIVA 33%

REF. 12380

Poids net | Net weight: 260g

Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



NOUVEAU DESIGN disponible
à partir de février 2017
NEW DESIGN available from
February 2017



INTENSE:

52 carrés de 2 Grands Crus de chocolat noir intense

INTENSE:

52 squares of 2 intensely dark Grand Cru chocolates

ABINAO 85% - GUANAJA 70%

REF. 12382

Poids net | Net weight: 260g

Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



ORIGINE:

52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat noir

ORIGIN:

52 squares of 3 dark Grand Cru chocolates

ALPACO 66% - TAÏNORI 64% - MANJARI 64%

REF. 12381

Poids net | Net weight: 260g

Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes

Les Coffrets 32 Carrés - 32-Square Gift Boxes

2 coffrets de Grands Crus, dans un format idéal, pour s'initier à la palette de goûts Valrhona et découvrir des Grands Crus de chocolat noir et lait.

2 Grand Cru gift boxes in an ideal format for discovering Valrhona's range of flavors and exploring its dark and milk Grand Cru chocolates.



32 carrés de 8 Grands Crus de chocolat noir et lait
32 squares of 8 different dark and milk Grand Cru chocolates

ABINAO 85% - GUANAJA 70% - CARAÏBE 66% - ALPACO 66%
TAÏNORI 64% - MANJARI 64% - JIVARA 40% - TANARIVA 33%

REF. 12384

Poids net | Net weight: 160g

Conditionnement | Packaging: 12 coffrets - 12 boxes

32 carrés de 2 Grands Crus de chocolat au lait
32 squares of 2 milk Grand Cru chocolates

JIVARA 40% - TANARIVA 33%

REF. 12385

Poids net | Net weight: 160g

Conditionnement | Packaging: 12 coffrets - 12 boxes

Le Coffret Collection Grands Crus Grands Crus Collection Gift Box

Un coffret idéal pour faire plaisir et initier à la découverte de la palette de goûts des Grands Crus de chocolat Valrhona.

An ideal gift box for treating friends and introducing them to the flavors on offer in Valrhona's range of Grand Cru chocolates.



NOUVEAU - NEW



66 carrés de 6 Grands Crus noir et lait
66 squares of 6 dark and milk Grand Cru chocolates

ABINAO 85% - GUANAJA 70% - ALPACO 66% - MANJARI 64% - BAHIBE 46% - TANARIVA 33%

REF. 14551

Poids net | Net weight: 330g

Conditionnement | Packaging: 6 coffrets - 6 boxes





VALRHONA

VALRHONA

VALRHONA



Les Grands Chocolats à pâtisser

Luxurious Grand Chocolats for Pastries

Valrhona met au service des fins gourmets une gamme exclusive de produits dédiés à la pâtisserie pour des réalisations dignes des plus grands chefs et artisans du monde entier.

Valrhona has an exclusive range of products especially for fine, gourmet pastries, worthy of the world's best chefs and artisans.

Afin de faire partager et proposer à tous les amateurs de chocolat et de pâtisserie le même chocolat utilisé par les artisans de renom et les chefs des établissements gastronomiques les plus prestigieux du monde, Valrhona met au service de ses clients gourmets une large palette de goûts uniques pour pâtisser : **6 Grands Chocolats (BLOND DULCEY et chocolat Noir, Lait et Blanc)** dans un format adapté à la pâtisserie.

*So that we can share the same chocolate used by famous creators and chefs from world-renowned gourmet restaurants with all chocolate and pastry lovers, Valrhona has a wide range of unique flavors for baking, with **6 Grands Chocolats (Dulcey Blond and dark, milk and white chocolate)** in just the right format for pastry.*



Les Miniblocs à pâtisser

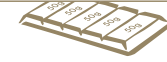
Mini-Slabs for Big Pastries

Le goût exceptionnel des Grands Chocolats Valrhona dans vos pâtisseries «maison».

The exceptional flavor of Valrhona Grands Chocolats in your hand-made pastries.

Un design de tablette 250 g similaire au bloc 1 kg, historique chez Valrhona, facile à utiliser, pour des recettes gourmandes et uniques

A 250g bar with a similar design to Valrhona's iconic 1kg slab. Easy to use for unique and gourmet recipes



Chocolat noir - Dark chocolate



GUANAJA 70%
Amer & Élégant
Bittersweet & Elegant
REF. 12374

CARAÏBE 66%
Équilibré & Grillé
Balanced & Velvety
REF. 12375

Chocolat au lait - Milk chocolate



JIVARA 40%
Crémeux & Cacaoté
Creamy & Chocolatey
REF. 12372

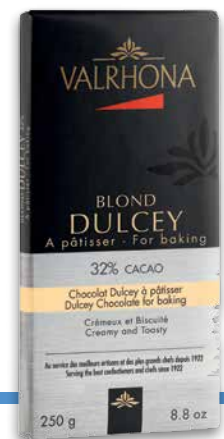
CARAMÉLIA 36%
Caramel
& Notes de beurre salé
Caramel & Salted Butter Notes
REF. 12377

Chocolat blanc White chocolate

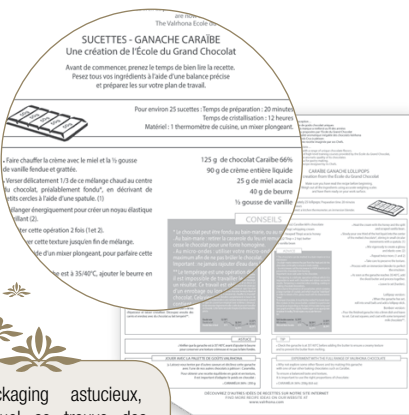


IVOIRE 35%
Onctueux & Vanillé
Smooth & a hint of vanilla
REF. 12373

BLOND DULCEY



DULCEY 32%
Onctueux & Biscuité
Creamy & Toasty
REF. 12376



Un packaging astucieux, dans lequel se trouve des recettes élaborées par l'École Valrhona

Handy packaging with recipes from École Valrhona tucked inside

Le Bloc 1 kg - Le Noir 61 %

1kg Slab – Le Noir 61%

Le bloc 1 kg, produit emblématique utilisé par les artisans pâtisseries-chocolatiers, pour vos plus belles créations.

An iconic 1kg slab used by pastry artisans and chocolatiers for the finest of creations.



Flashez le code au dos du bloc 1 kg et découvrez des recettes exclusives, développées par l'École Valrhona

Scan the code on the back of a 1kg slab to see exclusive recipes from École Valrhona

Le Noir 61 %
Puissant & Chocolaté
Intense & Chocolatey

REF. 12371

Poids net *Net weight*: 1 kg
Conditionnement | *Packaging*:
6 blocs - 6 slabs



Le Chocolat chaud Celaya & la poudre de Cacao

Celaya Hot Chocolate & Cocoa Powder



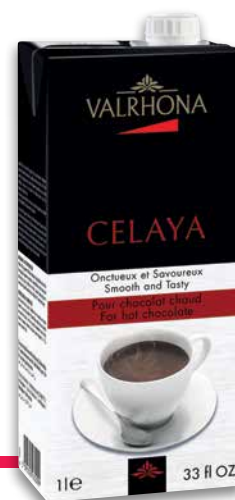
Une boîte refermable pour plus de conservation, grâce à un opercule fraîcheur

A resealable container with a special cover to keep the cocoa fresh for even longer

Poudre de cacao
Cocoa Powder

REF. 9932

Poids net | *Net weight*: 250 g
Conditionnement | *Packaging*:
8 boîtes - 8 boxes



Refermable facilement pour une meilleure préservation des arômes

Easily reseals to lock in the flavors

Celaya Chocolat chaud
Celaya hot chocolate

REF. 3209

Poids net | *Net weight*: 1 l
Conditionnement | *Packaging*:
6 briques - 6 cartons

Les Sacs de fèves - 1 kg

Bags of Beans - 1kg

Les Grands Chocolats Valrhona pour des réalisations pâtisseries dignes d'un grand chef.

Faciles à doser et à fondre grâce à leur forme unique et spécifiquement conçues pour la pâtisserie, les fèves de chocolat Valrhona, accessibles aux consommateurs gourmets.

Luxurious Valrhona Grands Chocolats, for pastries worthy of a gourmet chef.

Valrhona chocolate beans are easy to measure out and melt thanks to their unique shape specially designed for pastry, making them ideal for all gourmet consumers.

Chocolat noir - Dark chocolate



GUANAJA 70 %

Amer & Élégant
Bittersweet & Elegant

REF. 12386



CARAÏBE 66 %

Équilibré & Grillé
Balanced & Velvety

REF. 12387

BLOND DULCEY



DULCEY 32 %

Onctueux & Biscuité
Creamy & Toasty

REF. 12787

Chocolat blanc White chocolate



IVOIRE 35 %

Onctueux & Vanillé
Smooth & a hint of Vanilla

REF. 12389

Chocolat au lait - Milk chocolate



JIVARA 40 %

Crèmeux & Cacaoté
Creamy & Chocolatey

REF. 12388



CARAMÉLIA 36 %

Caramel & Notes de beurre salé
Caramel & Salted butter notes

REF. 12390

Les Aides Pâtisseries

Little Extras

Pour réveiller la créativité des gourmets et apporter une touche de gourmandise aux préparations pâtisseries, Valrhona a développé la gamme Aides Pâtisseries :

- ✿ **Perles Chocolat noir** : idéales pour décorer vos desserts ou pour agrémenter vos pâtisseries (brioches, cookies).
- ✿ **Praliné Amande Noisette** : pour aromatiser une ganache, une chantilly ou tout simplement à tartiner.
- ✿ **Etnao Guanaja** : des cœurs fondants pour des moelleux au chocolat Guanaja réussis à coup sûr.

Valrhona has developed its range of Little Extras for pastries so that gourmets can unleash their creativity and add a touch of luxury to their creations.

- ✿ **Dark Chocolate Pearls:** Ideal decoration for desserts or to sprinkle into pastries (brioches and cookies).
- ✿ **Almond and Hazelnut Praline:** For flavoring ganache or whipped cream, or to use as a spread.
- ✿ **Etnao Guanaja:** So you can get the melting centers in Guanaja chocolate molten cakes exactly right every time.



Exemple d'application
Serving suggestion

Praliné Amande Noisette Fruité 50 % Almond and hazelnut fruity praline 50%

L'équilibre de l'amande et de la noisette
The balanced taste of almonds and hazelnuts

REF. 11324

Poids net | Net weight: 300g



Exemple d'application
Serving suggestion

Etnao GUANAJA

Puissance du Grand Cru GUANAJA
The powerful flavor of Grand Cru GUANAJA

REF. 11322

Poids net | Net weight: 210g



Exemple d'application
Serving suggestion

Perles chocolat noir Dark chocolate pearls

Un goût de chocolat franc et une texture fondante
A bold chocolate flavor and a melt-in-the-mouth texture

REF. 11323

Poids net | Net weight: 250g







Équinoxe

Équinoxe

L'association de Grands Chocolats Valrhona et d'ingrédients gourmands, sélectionnés avec la plus grande attention, pour des textures croquantes et croustillantes.

Valrhona luxury Grands Chocolats combined with carefully selected gourmet ingredients for crunchy, crispy textures.



Les Formats Grignotage

Nibbles



Boîtes Équinoxe

Équinoxe Boxes



Amandes & Noisettes
BLOND DULCEY
Almonds & hazelnuts
BLOND DULCEY

REF. 11257

Poids net | *Net weight*: 50 g
Conditionnement | *Packaging*: 26 boîtes - 26 boxes



Perles de Grué Pur Ghana
Grand Cru chocolat Noir
Ghana cocoa nib pearls
in dark Grand Cru chocolate

REF. 11256

Poids net | *Net weight*: 60 g
Conditionnement | *Packaging*: 26 boîtes - 26 boxes



Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Lait
Almonds & hazelnuts in milk Grand Cru chocolate

REF. 11255

Poids net | Net weight: 50 g
Conditionnement | Packaging: 26 boîtes - 26 boxes

Un format pratique pour le grignotage, refermable, à emporter partout

A practical format for nibbling which is easily resealable so you can take it everywhere you go



Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Noir
Almonds & hazelnuts in dark Grand Cru chocolate

REF. 11254

Poids net | Net weight: 50 g
Conditionnement | Packaging: 26 boîtes - 26 boxes



Mini Orangettes Grand Cru chocolat Noir
Mini orangette candied orange peel in dark Grand Cru chocolate

REF. 11258

Poids net | Net weight: 60 g
Conditionnement | Packaging: 26 boîtes - 26 boxes

Tripacks Équinoxe

Équinoxe Triple Packs

Un format pratique regroupant des amandes et des noisettes enrobées de BLOND DULCEY, Chocolat Noir et Lait

A handy format with a selection of almonds and hazelnuts coated in Blond Dulcey and dark and milk chocolates



Amandes & Noisettes BLOND DULCEY - Grands Crus chocolat Noir & Lait
Almonds & hazelnuts Blond Dulcey – Dark & milk Grand Cru chocolates

REF. 11336

Poids net | Net weight: 150 g
Conditionnement | Packaging: 8 tripacks - 8 triple packs

Le Coffret Collection

The Collection Gift Box



NOUVEAU DESIGN disponible
à partir de février 2017
NEW DESIGN available from
February 2017



Coffret Collection Collection Gift Box

REF. 11147

Poids net | Net weight: 500g
Conditionnement | Packaging:
6 coffrets - 6 boxes



Un assortiment gourmand qui réunit
Amandes & Noisettes enrobées de
BLOND DULCEY, de chocolat Noir, de
chocolat Lait et d'orangettes

*A gourmet assortment of chocolate-
coated candied orange, and almonds
and hazelnuts coated in Dulcey Blond
and dark and milk chocolates*

Les Coffrets Partage

Boxes for Sharing

Du Grand Chocolat marié à des ingrédients gourmands pour des textures craquantes et croustillantes...

Luxury Grands Chocolats combined with gourmet ingredients, for crunchy, crispy textures.



NOUVEAU DESIGN disponible à partir de février 2017
NEW DESIGN available from February 2017



Amandes & Noisettes
Grand Cru chocolat Noir
Almonds & hazelnuts in dark
Grand Cru chocolate

REF. 11144

Poids net | Net weight: 250 g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



Amandes & Noisettes
Chocolat aux noisettes façon Gianduja
Almond & hazelnuts
in Gianduja-style hazelnut chocolate

REF. 11148

Poids net | Net weight: 250 g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



Amandes & Noisettes
Grands Crus chocolat Noir & Lait
Almond & hazelnuts in dark & milk
Grand Cru chocolate

REF. 11142

Poids net | Net weight: 250 g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



Amandes & Noisettes
Grands Crus chocolat Noir & Lait
Almond & hazelnuts in dark & milk
Grand Cru chocolate

REF. 11146

Poids net | Net weight: 125 g
Conditionnement | Packaging: 12 coffrets - 12 boxes



Amandes & Noisettes
BLOND DULCEY - Grand Cru chocolat Lait
Almonds & hazelnuts coated in Blond
Dulcey and milk Grand Cru chocolate

REF. 11145

Poids net | Net weight: 250 g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 boxes



NOUVEAU DESIGN disponible
à partir de décembre 2016
NEW DESIGN available from
December 2016



NOUVEAU DESIGN disponible
à partir de février 2017
NEW DESIGN available
from February 2017

Équinoxe
Equinox







Les Chocolats Fins

Fine Chocolates

Savourez près de 100 ans de savoir-faire au service de la gourmandise. Découvrez une grande variété de goûts intenses, équilibrés et longs en bouche pour satisfaire tous les palais, dans des chocolats fins fabriqués selon des méthodes traditionnelles et aux décors originaux réalisés à la main.

Savor nearly a century's worth of gourmet expertise. With these fine chocolates made using traditional methods and decorated by hand in an original style, you will discover a wide variety of intense, balanced flavors which linger excellently on the palate, satisfying all tastes.

Les Coffrets de Chocolats Fins

Fine Chocolate Gift Boxes

Des recettes raffinées pour tous les amateurs de chocolat.

Sophisticated recipes for all chocolate lovers.


NOUVEAU DESIGN disponible
à partir d'octobre 2016
NEW DESIGN available from
October 2016



Coffret 16 Chocolats Fins - Lait & Noir Gift Box of 16 Fine Dark & Milk Chocolates

Une sélection gourmande aux notes aromatiques singulières.
Cappuccino, Caramel Salé, Grand Cru Tanariva, Grand Cru Guanaja.

*A gourmet selection with unique aromatic notes.
Cappuccino, Salted caramel, Tanariva Grand Cru, Guanaja Grand Cru.*

REF. 11260

Poids net | Net weight: 150g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 gift boxes


NOUVEAU DESIGN disponible
à partir de décembre 2016
NEW DESIGN available from
December 2016



16 Chocolats Fins - Noir 16 Fine Dark Chocolates

Une sélection des plus fins ingrédients de pure origine.
Thé Earl Grey, Grand Cru du Brésil, Café Arabica d'Ethiopie, Piment d'Espelette.

*A selection of the finest ingredients with the purest of origins.
Earl Grey tea, Brazilian Grand Cru, Ethiopian Arabica coffee, Espelette pepper.*

REF. 11261

Poids net | Net weight: 155g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 gift boxes



Disponible à partir
de janvier 2017
Available from
January 2017

16 Truffles
16 Truffles

Une sélection de truffes raffinées aux arômes incontournables :
citron, Dulcey Praliné, Tanariva Caramel, Grand Cru Guanaja

*A selection of sophisticated truffles with classic flavors:
Lemon, Dulcey Praline, Caramel Tanariva, Guanaja Grand Cru.*

REF. 13978

Poids net | Net weight: 210g
Conditionnement | Packaging: 8 coffrets - 8 gift boxes



Les Ballotins de Chocolats Fins

Fine Chocolate Ballotins

Une sélection variée de Chocolats Fins et de recettes gourmandes
pour satisfaire tous les palais.

A varied selection of fine chocolates and gourmet products to delight every taste.



Mendiants

Palets de chocolat noir et au lait avec pistaches,
dés d'abricots secs et noisettes.

*Dark and milk chocolate rounds with pistachios,
dried apricots and hazelnuts.*

REF. 7865

Poids net | Net weight: 85g
Conditionnement | Packaging: 12 ballotins - 12 ballotins



Orangettes

Écorces d'oranges confites et effilées,
enrobées de chocolat noir.

*Candied orange peel slices coated
in dark chocolate.*

REF. 7864

Poids net | Net weight: 130g
Conditionnement | Packaging: 12 ballotins - 12 ballotins



Les Ballotins de Chocolats Fins

Fine Chocolate Ballotins



Ballotin 180 g noir 180g Ballotin of Dark Chocolates

Contient 20 Chocolats Fins de 8 variétés.
Contains 20 fine chocolates of 8 different types.

REF. 7902

Poids net | *Net weight:* 180 g
Conditionnement | *Packaging:*
12 ballotins - 12 ballotins



Ballotin 180 g assorti 180g Ballotin of Assorted Chocolates

Contient 19 Chocolats Fins de 9 variétés.
Contains 19 fine chocolates of 9 different types.

REF. 7901

Poids net | *Net weight:* 180 g
Conditionnement | *Packaging:*
12 ballotins - 12 ballotins



Ballotin 310 g assorti 310g Ballotin of Assorted Chocolates

Contient 36 Chocolats Fins de 13 variétés.
Contains 36 fine chocolates of 13 different types.

REF. 7903

Poids net | *Net weight:* 310 g
Conditionnement | *Packaging:*
12 ballotins - 12 ballotins



Ballotin 465 g assorti
465g Ballotin of Assorted Chocolates
Contient 54 Chocolats Fins de 13 variétés.
Contains 54 fine chocolates of 13 different types.

REF. 7904

Poids net | Net weight: 465 g
Conditionnement | Packaging:
8 ballotins - 8 ballotins





Gamme	Dénomination	Réf.	Gencod	Poids net	Cond	DLUO
Tablettes Grands Crus	Abinao 85 %	12359	3395320067572	70g	12 tablettes	16 mois
	Araguani Pur Venezuela 72 %	12363	3395328120989	70g	12 tablettes	16 mois
	Guanaja 70 %	12360	3395320066797	70g	12 tablettes	16 mois
	Andoa Noire 70 %	12345	3395328120903	70g	12 tablettes	16 mois
	Alpaco Pur Equateur 66 %	12358	3395320066773	70g	12 tablettes	16 mois
	Caraïbe 66 %	12357	3395320066780	70g	12 tablettes	16 mois
	Tainori Pur République Dominicaine 64 %	12353	3395320066766	70g	12 tablettes	16 mois
	Manjari Pur Madagascar 64 %	12354	3395320066803	70g	12 tablettes	16 mois
	Bahibé Pur République Dominicaine 46 %	12362	3395328121023	70g	12 tablettes	12 mois
	Jivara 40 %	12355	3395320066742	70g	12 tablettes	14 mois
Tablettes Gourmandes	Andoa Lactée 39 %	12346	3395328120972	70g	12 tablettes	14 mois
	Tanariva Pur Madagascar 33 %	12361	3395328120996	70g	12 tablettes	14 mois
	Guanaja Éclats de Cacao 70 %	12365	3395328120910	85g	10 tablettes	14 mois
	Caraïbe Éclats de Noisettes 66 %	12367	3395328120934	85g	10 tablettes	14 mois
	Manjari Pépites à l'Orange 64 %	12368	3395328120941	85g	10 tablettes	14 mois
	Jivara Éclats de Noix de Pécan 40 %	12369	3395328120958	85g	10 tablettes	12 mois
	Caramélia Perles Craquantes 36 %	12366	3395328120927	85g	10 tablettes	12 mois
	Ivoire Pépites de Framboise 35 %	12370	3395328120965	85g	10 tablettes	12 mois
	Dulcey 32 %	12356	3395328120897	70g	12 tablettes	14 mois
	Opalys 33 %	12364	3395328120996	70g	12 tablettes	10 mois
Bâtons Grands Crus	Guanaja 70 %	12338	3395320066919	20g	50 bâtons	14 mois
	Caraïbe 66 %	12339	3395320066902	20g	50 bâtons	14 mois
	Jivara 40 %	12340	3395320066896	20g	50 bâtons	12 mois
	Tanariva 33 %	12337	3395320066889	20g	50 bâtons	12 mois
Boîtes Métal Grands Crus	Abinao 85 %	12341	3395320067206	90g	15 boîtes	14 mois
	Guanaja 70 %	12342	3395320067176	90g	15 boîtes	14 mois
	Jivara 40 %	12343	3395320067190	90g	15 boîtes	12 mois
Coffrets Grands Crus	Coffret 8 Bâtons de Grands Crus assortis	12336	3395320066872	160g	15 boîtes	12 mois
	Coffret Collection Dégustation : 8 tablettes de Grands Chocolats	12019	3395328119570	560g	8 coffrets	14 mois
	Coffret Collection Gourmande : 6 tablettes gourmandes de chocolat noir, lait et blanc	12169	3395328124727	510g	8 coffrets	12 mois
	Coffret "Voyage Sensoriel autour des Grands Crus"	12352	3395328205952	280g	14 coffrets	16 mois
	Plumier Initiation Grands Crus	9764	3395320066810	30g	40 étuis	14 mois
	Coffret Collection Grands Crus : 66 carrés de 6 Grands Crus de chocolat noir et lait	14551	3395320066858	330g	6 coffrets	14 mois
	DECOUVERTE : 52 carrés de 4 Grands Crus de chocolat noir et lait	12380	3395320066865	260g	8 coffrets	12 mois
	INTENSE : 52 carrés de 2 Grands Crus noir intense	12382	3395328116920	260g	8 coffrets	14 mois
	ORIGINE : 52 carrés de 3 Grands Crus de chocolat noir	12381	3395328116913	260g	8 coffrets	12 mois
	32 carrés de 2 Grands Crus de chocolat au lait	12385	3395328121016	160g	12 coffrets	12 mois
Grands Chocolats à pâtisser	32 carrés de 8 Grands Crus de chocolat noir et lait	12384	3395328121009	160g	12 coffrets	12 mois
	Mini bloc Guanaja 70 %	12374	3395328117002	250g	12 miniblocs	16 mois
	Mini bloc Caraïbe 66 %	12375	3395328117019	250g	12 miniblocs	16 mois
	Mini bloc Jivara 40 %	12372	3395328116982	250g	12 miniblocs	14 mois
	Mini bloc Caramélia 36 %	12377	3395328117033	250g	12 miniblocs	14 mois
	Mini bloc Dulcey 32 % NOUVEAU	12376	3395328117026	250g	12 miniblocs	12 mois
	Mini bloc Ivoire 35 %	12373	3395320066988	250g	12 miniblocs	12 mois
	Block 1 kg - Le Noir 61 %	12371	3395320067107	1 kg	6 blocs	16 mois
	Sac fèves Guanaja 70 %	12386	3395328093757	1 kg	9 sacs	14 mois
	Sac fèves Caraïbe 66 %	12387	3395321075163	1 kg	9 sacs	14 mois
	Sac fèves Dulcey 32 % NOUVEAU	12787	3395328183618	1 kg	9 sacs	12 mois
	Sac fèves Jivara 40 %	12388	3395321075156	1 kg	9 sacs	12 mois
	Sac fèves Caramélia 36 %	12390	3395328093788	1 kg	9 sacs	12 mois
	Sac fèves Ivoire 35 %	12389	3395321075170	1 kg	9 sacs	12 mois
	Poudre de cacao	9932	3395328124710	250g	8 boîtes	24 mois
Aides Pâtisseries	Celaya Chocolat chaud	3209	3395320032099	1 l	6 briques	8 mois
	Etnao Guanaja	11322	3395328147405	210g	8 pots	9 mois
	Praliné Amande Noisette Fruité 50 %	11324	3395328147382	300g	8 pots	12 mois
Coffrets Chocolats Fins	Perles chocolat noir	11323	3395328147399	250g	8 pots	9 mois
	Coffret 16 Chocolats Fins - Lait & Noir	11260	3395328122525	150g	8 coffrets	10 mois
	Coffret 16 Chocolats Fins - Noir	11261	3395328122495	155g	8 coffrets	10 mois
Ballotins Chocolats Fins	Coffret 16 Truffes NOUVEAU	13978	3395328200742	210g	8 coffrets	10 mois
	Ballotin 180g assorti (19 chocolats)	7901	3395320079018	180g	12 ballotins	5 mois
	Ballotin 180g noir (20 chocolats)	7902	3395320079025	180g	12 ballotins	5 mois
	Ballotin 310g assorti (36 chocolats)	7903	3395320079032	310g	12 ballotins	5 mois
	Ballotin 465g assorti (54 chocolats)	7904	3395320079049	465g	8 ballotins	5 mois
	Ballotin Mendiants	7865	3395320078653	85g	12 ballotins	9 mois
Équinoxe Grignotage	Ballotin Orangettes	7864	3395320078646	130g	12 ballotins	9 mois
	Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Noir	11254	3395328145807	50g	26 boîtes	12 mois
	Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Lait	11255	3395328145814	50g	26 boîtes	12 mois
	Mini Orangettes Grand Cru chocolat Noir	11258	3395328145777	60g	26 boîtes	9 mois
	Perles de Grué pur Ghana Grand Cru chocolat Noir	11256	3395328145791	60g	26 boîtes	12 mois
	Amandes & Noisettes BLOND DULCEY	11257	3395328145784	50g	26 boîtes	10 mois
Équinoxe Coffrets	Amandes & Noisettes BLOND DULCEY - Grands Crus chocolat Noir & Lait	11336	3395328147368	150g	8 tripacks	10 mois
	Amandes & Noisettes Grands Crus chocolat Noir & Lait	11146	3395328144176	125g	12 coffrets	12 mois
	Amandes & Noisettes Grands Crus chocolat Noir & Lait	11142	3395328144145	250g	8 coffrets	12 mois
	Amandes & Noisettes Grand Cru chocolat Noir	11144	3395328144152	250g	8 coffrets	12 mois
	Amandes & Noisettes BLOND DULCEY - Grand Cru chocolat Lait	11145	3395328144169	250g	8 coffrets	10 mois
	Amandes & Noisettes Chocolat aux noisettes façon Gianduja	11148	3395328144190	250g	8 coffrets	12 mois
	Coffret Collection	11147	3395328144183	500g	6 coffrets	9 mois



Range	Name	Ref.	EAN Code	Net weight	Packaging	Best-Before
Grand Cru Large Bars	Abinao 85%	12359	3395320067572	70g	12 large bars	16 months
	Araguini 72% Pure Venezuela	12363	3395328120989	70g	12 large bars	16 months
	Guanaja 70%	12360	3395320066797	70g	12 large bars	16 months
	Andoa Noire 70%	12345	3395328120903	70g	12 large bars	16 months
	Alpaco 66% Pure Ecuador	12358	3395320066773	70g	12 large bars	16 months
	Caraïbe 66%	12357	3395320066780	70g	12 large bars	16 months
	Tainori 64% Pure Dominican Republic	12353	3395320066766	70g	12 large bars	16 months
	Manjari 64% Pure Madagascar	12354	3395320066803	70g	12 large bars	16 months
	Bahibé 46% Pure Dominican Republic	12362	3395328121023	70g	12 large bars	12 months
	Jivara 40%	12355	3395320066742	70g	12 large bars	14 months
	Andoa Lactée 39%	12346	3395328120972	70g	12 large bars	14 months
Tanariva 33% Pure Madagascar	12361	3395328120996	70g	12 large bars	14 months	
Large Gourmet Bars	Guanaja 70% Cocoa Nibs	12365	3395328120910	85g	10 large bars	14 months
	Caraïbe 66% Hazelnut Slivers	12367	3395328120934	85g	10 large bars	14 months
	Manjari 64% Candied Orange	12368	3395328120941	85g	10 large bars	14 months
	Jivari 40% Pecan Slivers	12369	3395328120958	85g	10 large bars	12 months
	Caramélia 36% Crunchy Pearls	12366	3395328120927	85g	10 large bars	12 months
	Ivoire 35% Raspberry Flakes	12370	3395328120965	85g	10 large bars	12 months
	Dulcey 32%	12356	3395328120897	70g	12 large bars	14 months
	Opalys 33%	12364	3395328120996	70g	12 large bars	10 months
	Grand Cru Sticks	Guanaja 70%	12338	3395320066919	20g	50 sticks
Caraïbe 66%		12339	3395320066902	20g	50 sticks	14 months
Jivara 40%		12340	3395320066896	20g	50 sticks	12 months
Tanariva 33%		12337	3395320066889	20g	50 sticks	12 months
Grand Cru Tins	Abinao 85%	12341	3395320067206	90g	15 boxes	14 months
	Guanaja 70%	12342	3395320067176	90g	15 boxes	14 months
	Jivara 40%	12343	3395320067190	90g	15 boxes	12 months
Grand Cru Gift Boxes	Gift box of 8 assorted Grand Cru sticks	12336	3395320066872	160g	15 boxes	12 months
	Taster Collection Gift Box: 8 Grands Chocolats bars	12019	3395328119570	560g	8 gift boxes	14 months
	Gourmet Collection Gift Box: 6 gourmet dark, milk and white chocolate bars	12169	3395328124727	510g	8 gift boxes	12 months
	Grands Crus Sensory Journey Gift Box	12352	3395328205952	280g	14 gift boxes	16 months
	Grand Crus Initiation Tray	9764	3395320066810	30g	40 packs	14 months
	Grand Crus Collection Gift Box: 66 squares of 6 different dark and milk Grand Cru chocolates	14551	3395320066858	330g	6 gift boxes	14 months
	DISCOVERY: 52 squares of 4 different dark and milk Grand Cru chocolates	12380	3395320066865	260g	8 gift boxes	12 months
	INTENSE: 52 squares of 2 intensely dark Grand Cru chocolates	12382	3395328116920	260g	8 gift boxes	14 months
	ORIGIN: 52 squares of 3 dark Grand Cru chocolates	12381	3395328116913	260g	8 gift boxes	12 months
	32 squares of 2 milk Grand Cru chocolates	12385	3395328121016	160g	12 gift boxes	12 months
32 squares of 8 different dark and milk Grand Cru chocolates	12384	3395328121009	160g	12 gift boxes	12 months	
Grands Chocolats for Pastries	Guanaja 70% mini-slab	12374	3395328117002	250g	12 mini-slabs	16 months
	Caraïbe 66% mini-slab	12375	3395328117019	250g	12 mini-slabs	16 months
	Jivara 40% mini-slab	12372	3395328116982	250g	12 mini-slabs	14 months
	Caramélia 36% mini-slab	12377	3395328117033	250g	12 mini-slabs	14 months
	Dulcey 32% mini-slab NEW	12376	3395328117026	250g	12 mini-slabs	12 months
	Ivoire 35% mini-slab	12373	3395320066988	250g	12 mini-slabs	12 months
	1kg slab – Le Noir 61%	12371	3395320067107	1kg	6 slabs	16 months
	Guanaja 70% bag of beans	12386	3395328093757	1kg	9 bags	14 months
	Caraïbe 66% bag of beans	12387	3395321075163	1kg	9 bags	14 months
	Dulcey 32% bag of beans NEW	12787	3395328183618	1kg	9 bags	12 months
	Jivara 40% bag of beans	12388	3395321075156	1kg	9 bags	12 months
	Caramélia 36% bag of beans	12390	3395328093788	1kg	9 bags	12 months
	Ivoire 35% bag of beans	12389	3395321075170	1kg	9 bags	12 months
	Cocoa powder	9932	3395328124710	250g	8 boxes	24 months
	Celaya hot chocolate	3209	3395320032099	1L	6 cartons	8 months
Little Extras	Etnao Guanaja	11322	3395328147405	210g	8 pots	9 months
	Almond and hazelnut fruity praline 50%	11324	3395328147382	300g	8 pots	12 months
	Dark chocolate pearls	11323	3395328147399	250g	8 pots	9 months
Fine Chocolate gift boxes	Gift Box of 16 fine dark & milk chocolates	11260	3395328122525	150g	8 gift boxes	10 months
	Gift box of 16 fine dark chocolates	11261	3395328122495	155g	8 gift boxes	10 months
	Gift box of 16 truffles NEW	13978	3395328200742	210g	8 gift boxes	10 months
Fine Chocolate ballotins	180g ballotin of assorted chocolates (19)	7901	3395320079018	180g	12 ballotins	5 months
	180g ballotin of dark chocolates (20)	7902	3395320079025	180g	12 ballotins	5 months
	310g ballotin of assorted chocolates (36)	7903	3395320079032	310g	12 ballotins	5 months
	465g ballotin of assorted chocolates (54)	7904	3395320079049	465g	8 ballotins	5 months
	Ballotin of mendiants	7865	3395320078653	85g	12 ballotins	9 months
	Ballotin of orangettes	7864	3395320078646	130g	12 ballotins	9 months
Équinoxe Nibbles	Almonds & hazelnuts in dark Grand Cru chocolate	11254	3395328145807	50g	26 boxes	12 months
	Almonds & hazelnuts in milk Grand Cru chocolate	11255	3395328145814	50g	26 boxes	12 months
	Candied orange in dark Grand Cru chocolate	11258	3395328145777	60g	26 boxes	9 months
	Ghanaian cocoa nib pearls in dark Grand Cru chocolate	11256	3395328145791	60g	26 boxes	12 months
	Almonds & hazelnuts in Blond Dulcey chocolate	11257	3395328145784	50g	26 boxes	10 months
	Almonds & hazelnuts in Blond Dulcey and dark & milk Grand Cru chocolates	11336	3395328147368	150g	8 triple packs	10 months
Équinoxe Gift Boxes	Almond & hazelnuts in dark & milk Grand Cru chocolate	11146	3395328144176	125g	12 gift boxes	12 months
	Almond & hazelnuts in dark & milk Grand Cru chocolate	11142	3395328144145	250g	8 gift boxes	12 months
	Almonds & hazelnuts in dark Grand Cru chocolate	11144	3395328144152	250g	8 gift boxes	12 months
	Almond & hazelnuts in Blond Dulcey and milk Grand Cru chocolate	11145	3395328144169	250g	8 gift boxes	10 months
	Almond & hazelnuts in Gianduja-style hazelnut chocolate	11148	3395328144190	250g	8 gift boxes	12 months
	Collection Gift Box	11147	3395328144183	500g	6 gift boxes	9 months



La Cité du Chocolat Valrhona

Espace de découvertes ludiques et gourmandes autour du chocolat, la Cité du Chocolat Valrhona a ouvert ses portes en 2013 à Tain l'Hermitage. En 2016, la Cité du Chocolat s'agrandit pour offrir un parcours encore plus riche pour ses visiteurs. Découvrez-y un parcours de visite pédagogique destiné à tous les amateurs de chocolat, petits et grands, des ateliers et des animations par une équipe de professionnels pour une réelle expérience gourmande, une offre de restauration 100 % chocolat et un espace récréatif dédié aux enfants !

La Cité du Chocolat Valrhona

Valrhona's Cité du Chocolat opened its doors as a fun, gourmet destination for discovering chocolate in Tain l'Hermitage in 2013. It expanded in 2016 to give its visitors an even more enriching experience. Make your way there to enjoy an educational journey suitable for all chocolate lovers, young or old, which includes workshops and events led by a professional team. You are sure to have a truly gourmet experience as you try the 100% chocolate menu on offer, and children will love their dedicated play area.

CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

12 avenue du Président Roosevelt - 26600 Tain l'Hermitage - France - Tél. : +33 (0)4 75 09 27 27

Contactez votre commercial Valrhona ou appelez :

Valrhona France : 04 75 09 26 38

Valrhona Inc.
222 Water Street
Brooklyn, NY 11201 - US
Tel. : 718 522 7001 - Fax : 718 522 7331
valinc.customerservice@valrhona.fr

Valrhona Hong-Kong Office
12/F, Cheong Sun Tower, 118 Wing Lok Street, Sheung
Wan - Hong-Kong
Tel. : +852 3590 3262 - Fax : +852 3590 4955
office.hongkong@valrhona.fr

**VALRHONA**

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

VALRHONA 26600 Tain l'Hermitage - FRANCE
www.valrhona.com
scvalrhona@valrhona.fr