Collection Pâques 2027

Easter collection 2027



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Certified B Corporation

Learn more at bcorp.com

Service d'étiquetage réglementaire

Our regulation-compliant labeling 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 > valrhona.com>myvalrhona>menu.
Valrhona.com > valrhona.com>myvalrhona>menu.

Sélectionnez vos produits
Choose your products

Parmi les bonbons de chocolat que vous avez commandé au cours des 12 derniers mois.
From the 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.
Adapt the size of your label to the selected packaging.

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.

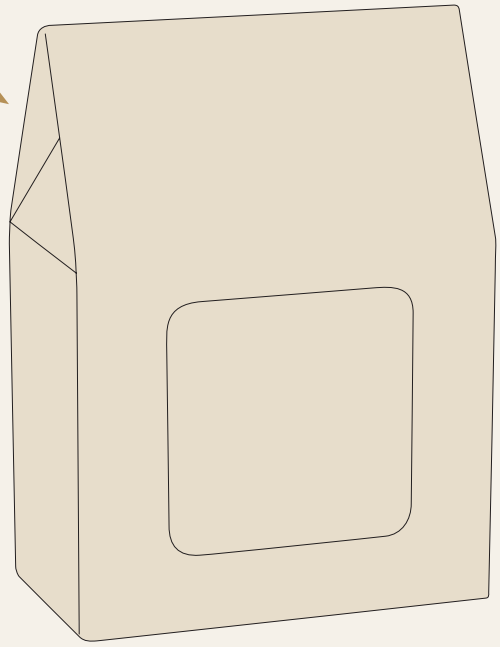
Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie: 2091 / Energie: 500 - Matières grasses: 26 g dont acides gras saturés: 14 g - Glucides: 62 g - dont sucres: 56 g - Protéines: 4,9 g - Sel: 0.3 g

A consommer de préférence avant fin: 07/2024

Numéro de lot: 1

ADRESSE

Poids net en gr : 250g



Sommaire

Contents

4
LES ŒUFS
EGGS

P6 LES ŒUFS PLIÉS
FOIL-WRAPPED EGGS

P10 LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS

14
LES ŒUFS MOULÉS
MOLDED EGGS

18
LES FRITURES
FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES

22
LES GOURMANDS
INDULGENT CHOCOLATES

P24 LES ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS

P25 LES ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS

P26 LES ANIMAUX GUIMAUVE / LES CLOCHES
MARSHMALLOW ANIMALS / BELLS

P27 LES COQUILLAGES
SEASHELLS

28
POUR BIEN VENDRE
SALES-GENERATING EXTRAS

P30 PROPOSITIONS D'ASSORTIMENTS
OFFERS ON ASSORTMENTS

P32 LES PACKAGINGS
PACKAGINGS

P34 METTEZ EN VALEUR VOTRE OFFRE
DÉVELOPPEZ VOS VENTES

P36 SHOW OFF YOUR RANGE
BOOST YOUR SALES

38
INDEX
INDEX





Les œufs

Eggs

LES ŒUFS PLIÉS
FOIL-WRAPPED EGGS
P 6

LES ŒUFS NON PLIÉS
FOIL-FREE EGGS
P 10

Les œufs pliés

Foil-wrapped eggs

GANACHES PURE ORIGINE* ET ASSEMBLAGES D'EXCEPTION
SINGLE ORIGIN GANACHES AND EXCEPTIONAL BLENDS*

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 « 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.



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
Cocoa beans from Madagascar, Ambanja District

Notes de caramel mou
Fudge notes





GANACHES GOURMANDES / *INDULGENT GANACHES*

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



2677
NOIR
DARK

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



2494
NOIR
DARK

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



8445
LAIT
MILK

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



3151
LAIT
MILK

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL
CARAMEL MILK CHOCOLATE GANACHE

*Fèves de cacao Pure Origine / *Single Origin cocoa beans
Conditionnement : boîte 2 kg – environ 7,5 g/pièce / Packaging: 2kg box – approx. 7.5g/chocolate
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural flavor

« 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.

Conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g/pièce / Packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate

Les œufs pliés

Foil-wrapped eggs

ŒUFS PRALINÉS INÉDITS / *SPECIALTY NUTTY PRALINÉ EGGS*

Des pralinés singuliers, chacun révélant des saveurs uniques et raffinées.
Singular pralinés, each revealing unique, sophisticated flavors



Nouvelle recette
New recipe

57601
LAIT
MILK

AU PRALINÉ PISTACHE
WITH PISTACHIO PRALINÉ



54402
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDE COCO
WITH ALMOND & COCONUT PRALINÉ



54403
DULCEY

AU PRALINÉ PÉCAN
WITH PECAN PRALINÉ

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.



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



7158
BLANC
WHITE



7156
NOIR
DARK



7157
LAIT
MILK

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



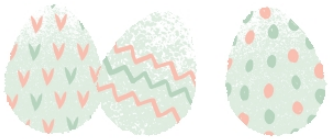
POUR LES ŒUFS
FOR EGGS

BOÎTE DE PÂQUES MINI - MINI EASTER BOX

Ref. 54465
11 × 4,5 × 4,5 cm

Lot de 10 - Peut contenir 150 g d'œufs / 100 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 100g flat-sided chocolates / 150g eggs

Conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g/pièce / Packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate



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.



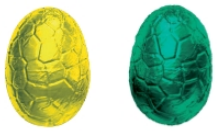
855*
NOIR
DARK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES / ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
Mélange de 2 couleurs d'aluminium / 2 foil colors



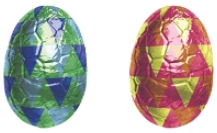
12608*
NOIR
DARK

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

*** Même recette avec un aluminium différent** / Same recipe with a different wrapper

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

Conditionnement : boîte 2 kg - environ 7,5 g/pièce / Packaging: 2kg box - approx. 7.5g/chocolate

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 ŒUFS DE PÂQUES
EASTER EGG BOX

Ref. 54466
13,5 × 11 × 5 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

Nougatine aux noisettes : conditionnement : boîte 2 kg - environ 3,6 g/pièce / Hazelnut nougatine: packaging: 2kg box - approx. 3.6g/chocolate

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

Œufs : conditionnement : boîte 2 kg - environ 4,1 g/pièce / Eggs: Packaging: 2kg box - approx. 4.1g/chocolate
Assortiment œufs : conditionnement : boîte 5 kg - environ 4,1 g/pièce / Egg assortment: 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

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 CARAMEL 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, SWEET 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 FLAVORS

Œufs de mouette : conditionnement : boîte 2 kg - environ 13,5 g/pièce / Speckled eggs: packaging: 2kg box - approx. 13.5g/chocolate
Dragéifiés : conditionnement : boîte 5 kg - environ 2 g/pièce / Candy-coated: packaging: 5kg box - approx. 2g/chocolate





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 12CM / *12CM EGGS*



14740
NOIR
DARK



14738
LAIT
MILK



47498
DULCEY

POUR LES MOULAGES
FOR MOLDED PRODUCTS



BOÎTE PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 54463
14,5 × 11,7 × 10 cm

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

Œufs 12 cm : Conditionnement : 35 g / 36 demi-coques par boîte / 12cm eggs: Packaging: 35g / 36 half-shells per box

Une offre clé en main

A ready-to-go range

Idéal pour vous faire gagner du temps et sublimer vos moulages !
The perfect 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 a third 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!



Décor élaboré avec un ingrédient naturel à propriétés colorantes / Decoration created from a natural ingredient with natural colors **Recette élaborée avec un arôme naturel /** Recipe with a natural flavor ***Utiliser uniquement des tissus et matériaux aptes au contact alimentaire /** *Only use paper and materials suitable for contact with food



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



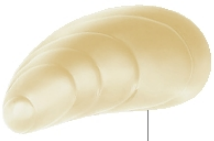
871
LAIT
MILK

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



BOÎTE DE PÂQUES
EASTER BOX

Ref. 54464
12 × 8,6 × 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

Conditionnement : 6 formes assorties - boîte 2 kg - environ 3,4 g/pièce / Packaging: 6 assorted shapes - 2kg box - approx. 3.4g/chocolate







Les gourmands

Indulgent chocolates

LES ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS
P 24

LES ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS
P 25

LES ANIMAUX GUIMAUVE / LES CLOCHES
MARSHMALLOW ANIMALS / BELLS
P 26

LES COQUILLAGES
SEASHELLS
P 27

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 ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS TRAY

Ref. 54450
17.5 × 4.6 × 2.8 cm

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

Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 1 kg - environ 16,5 g/pièce - Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 3,14 × 2,42 × 3,44 cm
Packaging: 5 assorted shapes - 1kg box - approx. 16.5g/chocolate - Dimensions (length x width x height) 3.14 × 2.42 × 3.44cm

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 ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS TRAY

Ref. 54445
13 × 4,1 × 2,8 cm

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

Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 64 pièces - environ 13 g/pièce - Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 3,77 × 2,47 × 2,61 cm
Packaging: 5 assorted shapes - 64 piece box - approx. 13g/chocolate - Dimensions (length x width x height) 3.77 × 2.47 × 2.61cm

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 NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



861
LAIT
MILK

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



11612
DULCEY

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ



862
BLANC
WHITE

AU PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ

Animaux guimauve / Conditionnement : boîtes 1 kg - environ 8 g/pièce - Dimensions (largeur x hauteur) 2 × 3,7 cm
Marshmallow animals: packaging: 1kg boxes - approx. 8g/chocolate - Dimensions (width x height) 2 × 3.7cm
Cloches / Conditionnement : boîtes 2 kg - environ 6,6 g/pièce - Dimensions (largeur x hauteur) 2 × 2 cm
Bells: packaging: 2kg boxes - approx. 6.6g/chocolate - Dimensions (width x height) 2 × 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 DE PÂQUES - EASTER BOX

Ref. 54464
12 × 8,6 × 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

Conditionnement : 5 formes assorties - boîte 1,8 kg - environ 10 g/pièce / Packaging: 5 assorted shapes - 1.8kg box - approx. 10g/chocolate





Pour bien vendre

Sales-Generating Extras

PROPOSITIONS D'ASSORTIMENTS
OFFERS ON ASSORTMENTS
P 30

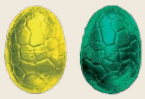
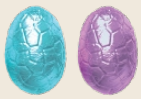
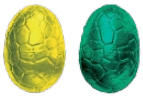
LES PACKAGINGS
PACKAGINGS
P 32

METTEZ EN VALEUR VOTRE OFFRE
DÉVELOPPEZ VOS VENTES
P 34

SHOW OFF YOUR RANGE
BOOST YOUR SALES
P 36

Nos propositions

Our offers

	L'ASSORTIMENT 12 KG 6 références au choix 12KG ASSORTMENT 6 products to choose from CODE 55066	L'ASSORTIMENT 24 KG 10 références au choix 24KG ASSORTMENT 10 products to choose from CODE 55067
PRALINÉS	 842 LAIT / MILK ŒUF «FAÇON GIANDUJA» AUX GRAINS DE NOISETTE GIANDUJA STYLE WITH HAZELNUT PIECES 2KG  5853 LAIT / MILK PRALINÉ AMANDES NOISETTES AUX ÉCLATS DE BISCUITS ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ AND SHORTBREAD PIECES 2KG  856 LAIT / MILK  855 NOIR / DARK PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ 2KG de chaque référence / of each product	 842 LAIT / MILK ŒUF «FAÇON GIANDUJA» AUX GRAINS DE NOISETTE GIANDUJA STYLE WITH HAZELNUT PIECES 2KG  5853 LAIT / MILK PRALINÉ AMANDES NOISETTES AUX ÉCLATS DE BISCUITS ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ AND SHORTBREAD PIECES 2KG  7158 BLANC / WHITE PRALINÉ FRUITÉ 66% CRAQUANT AMANDES NOISETTES CRUNCHY NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ 2KG  856 LAIT / MILK  855 NOIR / DARK  2241 BLANC / WHITE PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ 4KG de chaque référence / of each product PRALINÉ AMANDES NOISETTES ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ 2KG
GANACHES	 3151 LAIT / MILK GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL CARAMEL MILK CHOCOLATE GANACHE 2KG  7155 NOIR / DARK GANACHE GUANAJA 70 % GUANAJA 70% GANACHE 2KG	 3151 LAIT / MILK GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL CARAMEL MILK CHOCOLATE GANACHE 2KG  7155 NOIR / DARK GANACHE GUANAJA 70 % GUANAJA 70% GANACHE 2KG  2677 NOIR / DARK GANACHE "FAÇON GIANDUJA" À LA FRAMBOISE RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE 2KG  6427 LAIT / MILK GANACHE TANARIVA 33 % TANARIVA 33% GANACHE 2KG
AUTRES / OTHERS		

d'assortiments

on assortments

L'ASSORTIMENT 34 KG
13 références au choix

34KG ASSORTMENT
13 products to choose from

CODE 55068



5853
LAIT / *MILK*
PRALINÉ AMANDES NOISETTES
AUX ÉCLATS DE BISCUITS
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
AND SHORTBREAD PIECES
2KG



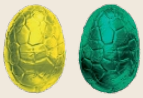
7158
BLANC / *WHITE*
PRALINÉ FRUITÉ 66% CRAQUANT
AMANDES NOISETTES
CRUNCHY NUTTY 66% ALMOND
& HAZELNUT PRALINÉ
2KG



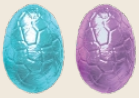
842
LAIT / *MILK*
ŒUF «FAÇON GIANDUJA»
AUX GRAINS DE NOISETTE
GIANDUJA STYLE WITH HAZELNUT PIECES
2KG



54403
DULCEY
PRALINÉ PÉCAN
PECAN PRALINÉ
2KG



856
LAIT / *MILK*



855
NOIR / *DARK*



2241
BLANC / *WHITE*

PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
4KG de chaque référence / *of each product*

PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
2KG

L'ASSORTIMENT 58 KG
15 références au choix

58KG ASSORTMENT
15 products to choose from

CODE 55069



5853
LAIT / *MILK*
PRALINÉ AMANDES NOISETTES
AUX ÉCLATS DE BISCUITS
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
AND SHORTBREAD PIECES
4KG



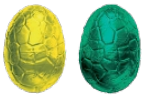
7158
BLANC / *WHITE*
PRALINÉ FRUITÉ 66% CRAQUANT
AMANDES NOISETTES
CRUNCHY NUTTY 66% ALMOND
& HAZELNUT PRALINÉ
4KG



842
LAIT / *MILK*
ŒUF «FAÇON GIANDUJA» AUX GRAINS DE NOISETTE
GIANDUJA STYLE WITH HAZELNUT PIECES
4KG



54403
DULCEY
PRALINÉ PÉCAN
PECAN PRALINÉ
4KG



856
LAIT / *MILK*



855
NOIR / *DARK*



2241
BLANC / *WHITE*

PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
6KG de chaque référence / *of each product*

PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
4KG



3151
LAIT / *MILK*
GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL
CARAMEL MILK CHOCOLATE GANACHE
2KG



7155
NOIR / *DARK*
GANACHE GUANAJA 70 %
GUANAJA 70% GANACHE
2KG



2677
NOIR / *DARK*
GANACHE "FAÇON GIANDUJA" À LA FRAMBOISE
RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE
2KG



6427
LAIT / *MILK*
GANACHE TANARIVA 33 %
TANARIVA 33% GANACHE
2KG



3151
LAIT / *MILK*
GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL
CARAMEL MILK CHOCOLATE GANACHE
4KG



7155
NOIR / *DARK*
GANACHE GUANAJA 70 %
GUANAJA 70% GANACHE
2KG



2677
NOIR / *DARK*
GANACHE "FAÇON GIANDUJA" À LA FRAMBOISE
RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE
2KG



6427
LAIT / *MILK*
GANACHE TANARIVA 33 %
TANARIVA 33% GANACHE
2KG



871
LAIT / *MILK*
CHOCOLAT AU LAIT
JIVARA 40 %
JIVARA 40%
MILK CHOCOLATE
4KG



870
NOIR / *DARK*
CHOCOLAT NOIR
EXTRA BITTER 61 %
EXTRA BITTER 61%
DARK CHOCOLATE
4KG



871
LAIT / *MILK*
CHOCOLAT AU LAIT JIVARA 40 %
JIVARA 40% MILK CHOCOLATE
6KG



870
NOIR / *DARK*
CHOCOLAT NOIR EXTRA BITTER 61 %
EXTRA BITTER 61% DARK CHOCOLATE
6KG



861
LAIT / *MILK*
PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
2KG



860
NOIR / *DARK*
PRALINÉ AMANDES NOISETTES
ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ
2KG

Les packagings

Packaging

Valrhona s'engage à approvisionner tous ses packagings exclusivement auprès de fournisseurs situés en Europe.
Valrhona is committed to sourcing all its packaging exclusively from suppliers in Europe.

POUR LES ANIMAUX DE PÂQUES
FOR EASTER ANIMALS



PLUMIER ANIMAUX DE PÂQUES
EASTER ANIMALS TRAY

Ref. 54445
13 × 4,1 × 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 ANIMAUX DE LA FORÊT
WOODLAND ANIMALS TRAY

Ref. 54450
17,5 × 4,6 × 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. 48219
14,5 × 11,7 × 10 cm

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



BOÎTE PETIT MOULAGE
SMALL MOLDED PRODUCT BOX

Ref. 54463
14,5 × 11,7 × 10 cm

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



BOÎTE GRAND MOULAGE*
LARGE MOLDED PRODUCT BOX*

Ref. 54467
11 × 11 × 18 cm

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

*Dans la limite des stocks disponibles / *While stocks last

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



CÔNE PÂQUES*
EASTER CONE*

Ref. 48223
15,6 × 7 × 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



POCHON PÂQUES*
EASTER BOX WITH WINDOW*

Ref. 44512
13,4 × 7 × 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



BOÎTE DE PÂQUES
EASTER BOX

Ref. 54464
12 × 8,6 × 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



BOÎTE DE PÂQUES MINI
MINI EASTER BOX

Ref. 54465
11 × 4,5 × 4,5 cm

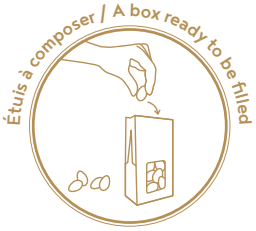
Lot de 10 - Peut contenir 150 g d'œufs / 100 g de fritures
Batch of 10 - Can hold 100g flat-sided chocolates / 150g eggs

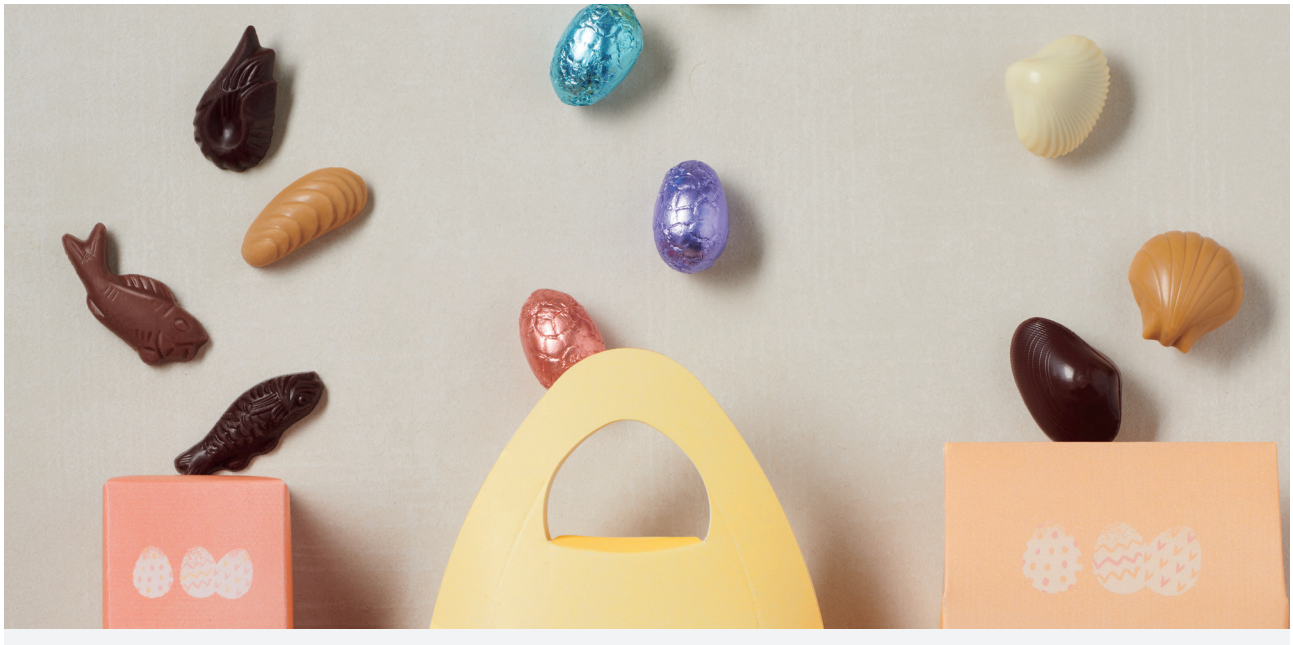


BOÎTE ŒUFS DE PÂQUES
EASTER EGG BOX

Ref. 54466
15,3 × 9,2 × 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





*Dans la limite des stocks disponibles / *While stocks last

Mettez en valeur votre offre

Préparez une vitrine qui attire les regards, donne envie d'entrer… et de tout goûter !
C'est une invitation, chaque détail compte.

1. Animez votre boutique avec une touche de peps

Créez une vitrine vivante, colorée et à votre image. Jouez avec les volumes et les hauteurs, ajoutez du relief avec des accessoires (bocaux transparents, tissus colorés…). L'objectif ? : Éveiller la curiosité et inviter à rentrer !

2. Appréciez un assortiment qui résonne avec chacun

Un assortiment complet : du produit iconique à la surprise gourmande, chaque client doit trouver son bonheur.

Un assortiment raisonnable : proposez un nombre de références équilibré, facile à lire, qui valorise chaque produit.

Un assortiment varié : enfants, gourmets, amateurs de cadeaux originaux, chaque profil trouve son histoire, son usage, et son clin d'œil…

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

CHOISISSEZ L'EXCEPTION !
-
Sélectionnez les chocolats Valrhona pour les plus fins gourmets à la recherche de gourmandises, de qualité, de goûts francs et de nouveautés!

ŒUFS PRALINÉS INÉDITS p.8

LAISSEZ PLACE À L'IMAGINATION
-
Jouez la carte de la créativité avec un coin libre-service et des produits à composer.

ŒUFS PLIÉS p.6-9
ŒUFS NON PLIÉS p.10-13

SÉDUISEZ LES ENFANTS
-
Emballages ludiques, animaux rigolos, saveurs régréssives.

EMBALLAGES p.32-33

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.

FRITURES p.20

3. Personnalisez, c'est toujours tendance !

Une semaine avant Pâques, proposez une personnalisation des œufs moulés : un prénom, une dédicace, un mot doux…

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, boostez votre visibilité en boutique et en ligne grâce à des animations, du contenu engageant, ou des 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'œuf gagnant
Cachez des tickets d'or dans vos moulages pour faire gagner des surprises.



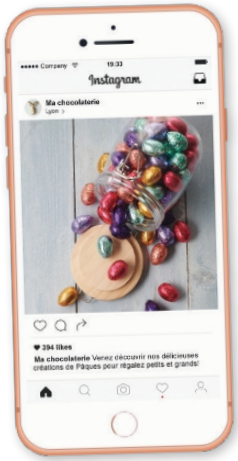
> Séduisez les petits gourmands
en les transportant dans un univers ludique (décors, chasse aux œufs, devinettes...) !



2. Faites parler de vous sur les réseaux

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.

Partagez les coulisses, vos gestes d'artisan, les sourires des clients... C'est ça qui donne envie de venir !

Show off your range

Create an eye-catching display that makes people want to come in - and taste everything! Your window is an invitation, and every detail counts.

1. Give your store some va-va-voom

Create a lively, colorful display that reflects your image. *Experiment with shapes and heights, and add texture with accessories such as transparent jars and colorful fabrics. Your aim is to arouse people's curiosity and encourage them to step inside.*

2. Make an assortment that resonates with everyone

A complete range: *From iconic products to indulgent surprises, there's something for everyone.*

A measured assortment: *Offer a well-balanced, easy-to-understand range of products, which shows off each item at its best.*

A varied assortment: *From children to connoisseurs and anyone who loves an original gift, everyone finds the right story, the right use and their own little personal touch.*

Meet all your ***customers' needs*** *with a* ***tailored range.***

CHOOSE SOMETHING EXCEPTIONAL!

-

Choose Valrhona chocolates for connoisseurs who want deliciously indulgent treats, quality, distinctive flavors and new products.

ORIGINAL PRALINÉ EGGS p.8

GIVE YOUR IMAGINATION FREE REIN

-

Emphasize your creativity with a self-service corner and products your customers can make up themselves.

FOIL-WRAPPED EGGS p.6-9
FOIL-FREE EGGS p.10-13

CAPTIVATE CHILDREN

-

Playful packaging, funny animals, delightful flavors

PACKAGING p.32-33

DISPLAY TEMPTING LITTLE TREATS AT YOUR CHECKOUT

-

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

FLAT-SIDED CHOCOLATES p.20

3. Personalization is always on trend!

A week before Easter, you can personalize molded eggs with a name, a dedication, a kind word and so on.

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

For Easter, improve your in-store and online visibility with fun promotional ideas, engaging content and games.

1. Turn your store into an event!

Make your store a friendly place for real experiences. Fun promotional activities are designed to get the word out, attract new customers, build loyalty and increase the average turnover per customer.

> The egg with a golden ticket
Hide golden tickets in your molded chocolates to give customers the chance to win a surprise gift.



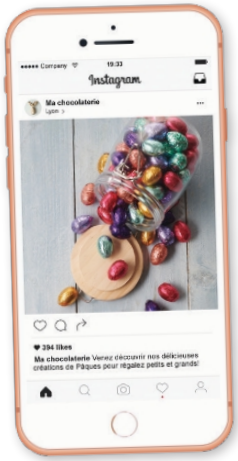
> Thrill your youngest customers *by transporting them into a playful world of decorations, egg hunts and riddles!*



2. Get the word out on social media

Pique your customers' interest on social media by unveiling your entire Easter collection step by step. It is also vital that you are listed on map tools such as Google or the Valrhona store locator.

Bonus tip:
Give your communications on social media and in-store a coherent look (such as matching colors, visuals and thematic elements).





Spot the odd-one-out: *Take a photo of your Easter window where you've hidden an odd-one-out. Post it on your social media. Draw one person from all the correct answers and gift them the odd-one-out.*

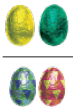
Share what goes on behind the scenes, *your handcrafting techniques, customers' smiling reactions, and more. That's what makes people want to visit!*





Index

LES ŒUFS PLIÉS / *FOIL-WRAPPED EGGS*

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	DVC*	INFOS
	6	PRALINÉ PISTACHE *PISTACHIO PRALINÉ*	57601	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	6	PRALINÉ AMANDE COCO *ALMOND & COCONUT PRALINÉ*	54402	LAIT *MILK*	2KG	7,2	1	
	6	PRALINÉ PÉCAN *PECAN PRALINÉ*	54403	DULCEY	2KG	7,2	1	
	6	GANACHE GUANAJA 70 % *GUANAJA 70% GANACHE*	7155	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	6	GANACHE TAÏNORI 64 % *TAÏNORI 64% GANACHE*	6425	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	6	GANACHE TANARIVA 33 % *TANARIVA 33% GANACHE*	6427	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	6	GANACHE « FAÇON GIANDUJA » FRAMBOISE *RASPBERRY "GIANDUJA-STYLE" GANACHE*	2677	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	6	GANACHE PULPE ABRICOT *APRICOT PURÉE GANACHE*	2494	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	6	GANACHE CARAMÉLIA 36 % *CARAMÉLIA 36% GANACHE*	8445	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	6	GANACHE CARAMEL *CARAMEL GANACHE*	3151	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	7	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES *"GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT*	841	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	7	« FAÇON GIANDUJA » NOISETTES *"GIANDUJA-STYLE" - HAZELNUT*	842	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	7	« FAÇON GIANDUJA » CACAO *"GIANDUJA-STYLE" - COCOA*	4111	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	7	« FAÇON GIANDUJA » CRÊPE CROUSTILLANTE *"GIANDUJA-STYLE" CRISPY WAFER*	4110	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	7	« FAÇON GIANDUJA » BISCUITS *"GIANDUJA-STYLE" - SHORTBREAD*	8104	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	8	PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES 55% *NUTTY 55% HAZELNUT PRALINÉ*	28500	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	8	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES 66 % *NUTTY 66% ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	9500	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	8	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	7158	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	1	
	8	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	7156	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	8	PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	7157	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	9	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	855	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	9	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	12608	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	9	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	856	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	9	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	12610	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	9	PRALINÉ AMANDES NOISETTES BISCUITS *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ - SHORTBREAD*	5853	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	9	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	2241	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	1	
	9	ASSORTIMENT PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ASSORTMENT OF ALMOND & HAZELNUT PRALINÉS*	857	NOIR *DARK* LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	

LES ŒUFS NON PLIÉS / *FOIL-FREE EGGS*

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	DVC*	INFOS
	10	GANACHE DULCEY 35 % *DULCEY 35% GANACHE*	9501	DULCEY	2KG	7,5	1	
	10	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	845	NOIR *DARK*	2KG	7,5	1	
	10	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	846	LAIT *MILK*	2KG	7,5	1	
	10	PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ*	847	BLANC *WHITE*	2KG	7,5	1	
	11	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	815	NOIR *DARK*	2KG	3,6	1	
	11	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	816	LAIT *MILK*	2KG	3,6	1	
	11	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	817	DULCEY	2KG	3,6	1	
	11	NOUGATINE NOISETTES *HAZELNUT NOUGATINE*	3152	BLANC *WHITE*	2KG	3,6	1	
	11	ASSORTIMENT ŒUFS NOUGATINE *ASSORTMENT OF NOUGATINE EGGS*	11637	NOIR *DARK* LAIT *MILK* DULCEY BLANC *WHITE*	5KG	3,6	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	833	JAUNE *YELLOW*	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	834	ORANGE	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	4531	ROSE *PINK*	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	835	VERT *GREEN*	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	10773	VIOLET	2KG	4,1	1	
	12	ASSORTIMENT ŒUFS FEUILLETÉS *ASSORTMENT OF LAYERED EGGS*	836	6 COULEURS *6 COLORS*	5KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	830	NOIR *DARK*	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	831	LAIT *MILK*	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	10776	DULCEY	2KG	4,1	1	
	12	ŒUFS FEUILLETÉS *LAYERED EGGS*	832	BLANC *WHITE*	2KG	4,1	1	
	13	ŒUFS DE MOUETTE CARAMEL *CARAMEL SPECKLED EGGS*	9591	NOIR *DARK*	2KG	13,5	1	
	13	ŒUFS DE MOUETTE PRALINÉ *PRALINÉ SPECKLED EGGS*	7688	LAIT *MILK*	2KG	13,5	2	
	13	ASSORTIMENT ŒUFS SUCRE *ASSORTMENT OF CANDY EGGS*	800	6 COULEURS *6 COLORS*	5KG	2	1	
	13	ASSORTIMENT ŒUFS PÂTE DE FRUITS *ASSORTMENT OF FRUIT PASTE EGGS*	4536	3 COULEURS *3 COLORS*	5KG	2	1	

* **Durée de vie commerciale** * Display shelf life
Recette élaborée avec un arôme naturel / Recipe with a natural flavor
Décor élaboré avec un ingrédient à propriétés colorantes / Decoration contains a colorant ingredient

Valrhona s'engage à vous fournir des chocolats et confiseries ayant une DDM* à minima fin avril 2027**
Valrhona promises to only sell you chocolates and candy with a best-before date*** of at least the end of April 2027.

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	DVC*	INFOS
LES ŒUFS MOULÉS / *MOLDED EGGS*								
	16	ŒUFS 12 CM *12CM EGGS*	14740	NOIR *DARK*	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	3	
	16	ŒUFS 12 CM *12CM EGGS*	14738	LAIT *MILK*	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	3	
	16	ŒUFS 12 CM *12CM EGGS*	47498	DULCEY	36 DEMI-COQUES / BOÎTE 36 HALF-SHELLS / BOX	35	3	
LES FRITURES / *FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES*								
	20	FRITURES EXTRA BITTER 61% *EXTRA BITTER 61% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	870	NOIR *DARK*	2KG	3,4	1	
	20	FRITURES JIVARA 40 % *JIVARA 40% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	871	LAIT *MILK*	2KG	3,4	1	
	20	FRITURES BLOND DULCEY 35 % *DULCEY 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	9550	DULCEY	2KG	3,4	1	
	20	FRITURES IVOIRE 35 % *IVOIRE 35% FLAT-SIDED CHOCOLATES*	872	BLANC *WHITE*	2KG	3,4	1	
LES GOURMANDS / *INDULGENT CHOCOLATES*								
	24	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11655	NOIR *DARK*	1KG	16,5	1	
	24	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11656	LAIT *MILK*	1KG	16,5	1	
	24	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11657	DULCEY	1KG	16,5	1	
	24	ANIMAUX DE LA FORÊT PRALINÉ *PRALINÉ WOODLAND ANIMALS*	11653	BLANC *WHITE*	1KG	16,5	1	
	25	ANIMAUX DE PÂQUES GANACHE CARAMEL *CARAMEL GANACHE EASTER ANIMALS*	28312	NOIR *DARK*	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	1	
	25	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ NOISETTES 55 % *55% HAZELNUT PRALINÉ EASTER ANIMALS*	28498	LAIT *MILK*	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	1	
	25	ANIMAUX DE PÂQUES FAÇON GIANDUJA *"GIANDUJA-STYLE" EASTER ANIMALS*	28311	DULCEY	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	1	
	25	ANIMAUX DE PÂQUES PRALINÉ AMANDES COCO *ALMOND & COCONUT PRALINÉ EASTER ANIMALS*	28529	BLANC *WHITE*	64 PIÈCES *64 CHOCOLATES*	13	1	
	26	GUIMAUVES LAPIN CITRON *LEMON RABBIT MARSHMALLOW*	9533	NOIR *DARK*	1KG	8	1	
	26	GUIMAUVES TORTUE POIRE *PEAR TORTOISE MARSHMALLOW*	12606	NOIR *DARK*	1KG	8	2	
	26	GUIMAUVES LAPIN FRAISE *STRAWBERRY RABBIT MARSHMALLOW*	8811	LAIT *MILK*	1KG	8	1	
	26	GUIMAUVES POULE VANILLE *VANILLA HEN MARSHMALLOW*	8809	LAIT *MILK*	1KG	8	1	
	26	GUIMAUVES POISSON CARAMÉLIA 36 % *CARAMÉLIA 36% FISH MARSHMALLOW*	8812	LAIT *MILK*	1KG	8	1	
	26	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	860	NOIR *DARK*	2KG	6,6	1	
	26	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	861	LAIT *MILK*	2KG	6,6	1	
	26	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	11612	DULCEY	2KG	6,6	1	

	PAGE PAGE	DESCRIPTION DU PRODUIT PRODUCT DESCRIPTION	RÉF REF	CHOCOLAT CHOCOLATE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	POIDS UNIT. UNIT WEIGHT (G)	DVC*	INFOS
	26	CLOCHES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ BELLS*	862	BLANC *WHITE*	2KG	6,6	1	
	27	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10780	NOIR *DARK*	1,8 KG	10	1	
	27	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10800	LAIT *MILK*	1,8 KG	10	1	
	27	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10779	DULCEY	1,8 KG	10	1	
	27	COQUILLAGES PRALINÉ AMANDES NOISETTES *ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	10778	BLANC *WHITE*	1,8 KG	10	1	
	27	COQUILLAGES PRALINÉ FRUITÉ AMANDES NOISETTES *NUTTY ALMOND & HAZELNUT PRALINÉ SEASHELLS*	28502	LAIT *MILK*	1,8 KG	10	1	
LES EMBALLAGES / *PACKAGING*								
	32	PLUMIER ANIMAUX DE PÂQUES *EASTER ANIMALS TRAY*	54445		10 BOÎTES *10 BOXES*			
	32	PLUMIER ANIMAUX DE LA FORÊT *WOODLAND ANIMALS TRAY*	54450		10 BOÎTES *10 BOXES*			
	32	BOÎTE PETIT MOULAGE** *SMALL MOLDED PRODUCT BOX**	48219		50 BOÎTES *50 BOXES*			
	32	BOÎTE PETIT MOULAGE *SMALL MOLDED PRODUCT BOX*	54463		50 BOÎTES *50 BOXES*			
	32	BOÎTE GRAND MOULAGE** *LARGE MOLDED PRODUCT BOX**	54467		50 BOÎTES *50 BOXES*			
	33	CÔNE PÂQUES** *EASTER CONE**	48223		10 BOÎTES *10 BOXES*			
	33	POCHON PÂQUES** *EASTER BOX WITH WINDOW**	44512		10 BOÎTES *10 BOXES*			
	33	BOÎTE DE PÂQUES *EASTER BOX*	54464		10 BOÎTES *10 BOXES*			
	33	BOÎTE DE PÂQUES MINI *MINI EASTER BOX*	54465		10 BOÎTES *10 BOXES*			
	33	BOÎTE ŒUFS DE PÂQUES *EASTER EGG BOX*	54466		10 BOÎTES *10 BOXES*			

	PAGE PAGE	ASSORTIMENT ASSORTMENT	RÉF REF	GAMME RANGE	POIDS WEIGHT (KG)
LES ASSORTIMENTS / *ASSORTMENTS*					
	30	ASSORTIMENT 12 KG *12KG ASSORTMENT*	55066	ŒUFS PLIÉS / *FOIL-WRAPPED EGGS*	12
	30	ASSORTIMENT 24 KG *24KG ASSORTMENT*	55067	ŒUFS PLIÉS / *FOIL-WRAPPED EGGS*	24
	31	ASSORTIMENT 34 KG *34KG ASSORTMENT*	55068	ŒUFS PLIÉS / *FOIL-WRAPPED EGGS* FRITURES / *FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES*	34
	31	ASSORTIMENT 58 KG *58KG ASSORTMENT*	55069	ŒUFS PLIÉS / *FOIL-WRAPPED EGGS* FRITURES / *FLAT-SIDED MOLDED CHOCOLATES* CLOCHES / *BELLS*	58

****Dans la limite des stocks disponibles. ***DDM : Date de Durabilité Minimale (date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées).**
** While stocks last. ***Best-Before: Indicates the date until which a food product retains its specific qualities, so long as it is stored appropriately.

Notes

Notes

Notes

Notes



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

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

Conception/réalisation : MAYA Communication - 5773 - CATALOGUE PAQUES 2027 FR/EN - AOUT 2026 - © VALRHONA - Crédits photo : PHILIPPE BARRET / INSIGN - GINKO - ELISA MATTOS-ROBIN - ROMAN JEHANNO - ESPRIT LIBRE - VISUELS NON CONTRACTUELS - Toute reproduction interdite, tous droits réservés.
Design/development : MAYA Communication - 5773 - EASTER CATALOG 2027 FR/EN - AUGUST 2026 - © VALRHONA - Photo Credits: PHILIPPE BARRET / INSIGN - GINKO - ELISA MATTOS-ROBIN - ROMAN JEHANNO - ESPRIT LIBRE - Images are non-contractual. Reproduction prohibited, all rights reserved.