CHOCOLOGUE

Paris

Spécialiste de la personnalisation depuis 2009

CATALOGUE 2026-2027

SOMMAIRE

P3 PRÉSENTATION

P8 NOS COLLECTIONS DE CHOCOLAT

P11 NOS CRÉATIONS PERSONNALISÉES

P27 ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

P29 SERVICES DE LIVRAISON

P31 CONTACT COMMERCIAL



PRESENTATION



NOTRE ENGAGEMENT : LE CHOCOLAT D'EXCELLENCE

EXCELLENCE, ÉLÉGANCE, PLAISIR ET SUR-MESURE

Chocolats d'exception, ingrédients de qualité sélectionnés avec soin, méthode de fabrication traditionnelle, artisanale et française : nos chocolats révèlent leurs saveurs avec subtilité et finesse. Nous ne cessons d'imaginer des mariages savoureux pour vous proposer une sélection de gourmandises, source d'émotions inoubliables.

Spécialistes des cadeaux d'affaires, nous accompagnons les sociétés dans la création de coffrets à leur image et le développement de recettes sur mesure. Désireux de vous offrir le meilleur service de personnalisation, nous sommes à votre écoute pour retranscrire au mieux votre ADN et transmettre vos voeux et messages à vos partenaires, clients ou collaborateurs.

Pour les entreprises, nous proposons également un large choix d'ateliers et d'animations qui viendront réinventer vos événements ou séminaires, avec originalité. Lors de vos soirées corporate, le chocolat saura à la fois stimuler la motivation des équipes, améliorer la cohésion des collaborateurs et renforcer l'esprit d'équipe

NOTRE SAVOIR-FAIRE : LA PERSONNALISATION

LAISSEZ LIBRE COURS À VOTRE CRÉATIVITÉ !

La personnalisation est possible sur tous les produits de la gamme : nuancier, coffret prestige, coffret luxe, boîte métal, etc.



Notre équipe vous accompagnera dans la création d'un coffret unique, à vos couleurs, porteur d'un message qui vous ressemble.



NOTRE FONDATRICE : VICTOIRE FINAZ

CHOCOLOGUE ET CRÉATRICE DE CHOCOLATS



Victoire Finaz a fait de sa passion pour le chocolat sa raison de vivre. Sa sensibilité pour le chocolat suscite une vocation pour un nouveau métier : celui de **Chocologue®**. **Depuis 20 ans, ses voyages, ses expériences et ses formations aux côtés des plus grands noms ont cultivé son expertise sur le cacao et ses subtilités aromatiques, sur l'art de la dégustation du chocolat et l'analyse sensorielle.**

Aujourd'hui, Victoire met son expertise au service d'activités de conférencière et de jurée pour des événements clés autour du chocolat, de consultante et de formatrice pour les acteurs du secteur de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain. **À travers sa marque de chocolats fins, Victoire souhaite partager la passion qui l'anime.**

NOS COLLECTIONS DE CHOCOLAT



COLLECTION NUANCIERS

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait

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



1 écrin - 8 chocolats
Prix HT : 17,06€ - **Prix TTC : 18€**
Poids net : 52g



2 écrins - 16 chocolats
Prix HT : 29,38€ - **Prix TTC : 31€**
Poids net : 104g



3 écrins - 24 chocolats
Prix HT : 41,71€ - **Prix TTC : 44€**
Poids net : 156g



4 écrins - 32 chocolats
Prix HT : 53,08€ - **Prix TTC : 56€**
Poids net : 208g



5 écrins - 40 chocolats
Prix HT : 61,61€ - **Prix TTC : 65€**
Poids net : 260g

CALENDRIERS DE L'AVENT

Nuancier 3 écrins - 24 chocolats
Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait



Calendrier de l'Avent
« Voie lactée »
Prix HT : 41,71€ - **Prix TTC : 44€**
Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Tournée du Père Noël »
Prix HT : 41,71€ - **Prix TTC : 44€**
Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Tournée du Père Noël »
Prix HT : 41,71€ - **Prix TTC : 44€**
Poids net : 156g



Calendrier de l'Avent
« Noël à Paris »
Prix HT : 41,71€ - **Prix TTC : 44€**
Poids net : 156g

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

NOS CREATIONS PERSONNALISEES



PERSONNALISATION DU NUANCIER

Adéquat - Longchamp - Odélim - Azzaro









Délais de fabrication :
15 jours à validation du BAT

PERSONNALISATION POUR COMMUNICATION CSE

PSG - Virbac - HSBC







Délais de fabrication :
15 jours à validation du BAT

COLLECTION COFFRET PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait

Personnalisation sur demande

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



Coffret T1

T1 - 9 chocolats (1 étage)
Prix HT : 18,96€ - **Prix TTC : 20€**
Poids net : 72g

T1 - 18 chocolats (2 étages)
Prix HT : 31,28€ - **Prix TTC : 33€**
Poids net : 144g



Coffret Terra Cotta (petit format)

TC - 16 chocolats (1 étage)
Prix HT : 28,44€ - **Prix TTC : 30€**
Poids net : 144g

TC - 32 chocolats (2 étages)
Prix HT : 49,29€ - **Prix TTC : 52€**
Poids net : 288g

COLLECTION COFFRET PRESTIGE

Assortiments de Ganaches & Pralinés noir et lait

Personnalisation sur demande
uniquement d'une carte message



Coffret Terra Cotta (grand format)

T3 - 36 chocolats (1 étage)
Prix HT : 56,87€ - **Prix TTC : 60€**
Poids net : 324g

T3 - 72 chocolats (2 étages)
Prix HT : 104,27€ - **Prix TTC : 110€**
Poids net : 648g



Mini-livre - 4 chocolats

Prix HT : 7,10€ - **Prix TTC : 7,50€**
Poids net : 52g

Personnalisation sur demande
d'un fourreau

PERSONNALISATION DU COFFRET PRESTIGE

CSA - Finalcad - Treezor







Délais de fabrication :
15 jours à validation du BAT

COFFRET BOITE METAL

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



Oursons en guimauve
Coffret de 10 oursons en guimauve enrobés de chocolat au lait
Prix HT : 20,85€ - **Prix TTC : 22€**
Poids net : 150g

Mendiants
Coffret de 16 mendiants chocolat noir et chocolat au lait
Prix HT : 23,33€ - **Prix TTC : 28€**
Poids net : 180g



COFFRET BOITE METAL

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



Sablés
Coffret de 35 sablés chocolat
Prix HT : 14,12€ - **Prix TTC : 14,90€**
Poids net : 140g

Gavottes
Coffret de 18 gavottes
enrobées de chocolat au lait
Prix HT : 14,12€ - **Prix TTC : 14,90€**
Poids net : 90g



CARTE DE VOEUX

L'Atelier



Délais de fabrication :
15 jours à validation du BAT

COLLECTION DE GOURMANDISES

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

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

1. Choisir le conditionnement



Sachet Cacao Milk
*à base de peaux de cacao



Sachet Cadeau



Boîte métal ronde

2. Choisir le chocolat



Amandes cacaotées
Chocolat au lait



Grains de café
Chocolat noir ou au lait



Fèves de cacao
Chocolat noir et/ou au lait



Noisettes enrobées
Chocolat noir et/ou au lait



Truffes croustillantes
Bille de céréale soufflée au cacao



Truffes croustillantes
Bille de céréale soufflée au spéculoos



Truffes croustillantes
Bille de céréale soufflée au café



Oursons guimauves
Chocolat au lait

COLLECTION DE GOURMANDISES SPECIAL NOEL

1. Choisir le conditionnement



Sachet Cacao Milk
*à base de peaux de cacao



Sachet Cadeau



Boîte métal ronde

2. Choisir le chocolat



Escargots praliné
Chocolat noir et/ou lait



Orangettes
Chocolat noir



Truffes royales
Chocolat noir



Mendiants étoilés
Chocolat noir et/ou lait



Assortiment de gourmandises de Noël

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

COFFRET LUXE

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



Coffret 2 Boîtes métal
Chocolats de la gamme friandises
(cf. pages 27 et 28)
Prix HT : 49,29€ - **Prix TTC : 52€**

Coffret 2 Nuanciers
2 Nuanciers 3 écrins - 48 chocolats
Prix HT : 71,09€ - **Prix TTC : 75€**

2 Nuanciers 4 écrins - 64 chocolats
Prix HT : 98,77€ - **Prix TTC : 104,2€**

2 Nuanciers 5 écrins - 80 chocolats
Prix HT : 113,74€ - **Prix TTC : 120€**



COFFRET LUXE SUR MESURE

Composition sur mesure

Devis et personnalisation sur demande

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

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







COLLECTION VRAC

Napolitains au Chocolat noir ou Chocolat au lait



Napolitains Chocolat noir ou Chocolat au lait
Poids net : 5g
Devis sur demande
Minimum de commande : 5 000 pièces
DLUO : 12 mois

Personnalisation
sur demande
d'une bague

PERSONNALISATION DES NAPOLITAINS

Clinique Rive Droite - Auguste Debouzy





Délais de fabrication :
4 semaines à validation du BAT
Quantités minimum : 1 000 ex

LES LIVRES DE VICTOIRE FINAZ

... écrits par une « figure incontournable du genre » et « critique de chocolat reconnue par ses pairs », comme le souligne si bien le chef pâtissier Pierre Hermé qui a préfacé son premier livre Super Chocolat.



Livre CHOCOLAT Du plaisir à la santé
Editions Le Courrier du Livre
Prix HT : 24,55 €
Prix TTC : 25,90 €



Livre Le Petit précis du Chocolat
Editions Mango
Prix HT : 14,17 €
Prix TTC : 14,95 €

Cadeau idéal pour vos collaborateurs, notamment pour les CSE qui ont un budget « activités sociales et culturelles ».

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



























... et bien d'autres !

ILS TEMOIGNENT

En 17 ans d'expérience, nous avons comblé de nombreuses entreprises...

« Les coffrets de chocolats personnalisés par Les Carrés Victoires sont des cadeaux de fin d'année très appréciés de tous nos clients. Les coffrets sont originaux et les chocolats artisanaux de qualité. Nous apprécions aussi beaucoup l'excellent service de l'équipe Les Carrés Victoire. »

Cécile D. Chargée de communication chez Sodiaal Professionnel

« Un grand merci à Victoire et son équipe pour l'animation chocolatée réalisée lors d'un dîner ! Les Carrés Victoire nous a fait voyager avec différentes expériences autour du chocolat : cabosses fraîches, chocolats apéritifs salés ou encore ses accords chocolats fromages. Tout au long du dîner, une explosion de saveurs et de découvertes ! »

Michael G. Directeur Général chez Young President's Organization

« Passion, Douceur, Élégance, Talent, Victoire Finaz « La Chocologue » est venue inspirer mes étudiants Majordomes pour le plus grand plaisir de leurs 5 sens. Victoire a su stimuler avec bienveillance les participants pour les faire sortir de leur zone de confort. Un immense Merci, Victoire, cette rencontre restera gravée pour l'ensemble des participants. Quand on entend le mot « chocolat » au Cours Hôtelier on pense Victoire Finaz ! »

Sophie C. Directrice Cours Hôtelier de Besançon.

« Un immense merci, non seulement les chocolats étaient très joliment présentés mais en plus ils étaient excellents. Je ne manquerai pas de recommander (dans les deux sens du terme) ! »

Aurélie S. chez Le Conservateur

NOS SERVICES DE LIVRAISON

Vous avez des clients à l'étranger ?
Vous avez besoin de faire livrer des chocolats dans la journée ?

Découvrez nos options de livraisons !



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



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



Retrait boutique : 9 rue Faraday, 75017 Paris
Du lundi au vendredi, de 10h à 18h



Livraisons en 1 point ou en multi-adresses

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

LA BOUTIQUE

Espace de vente et de dégustation



9, rue Faraday, Paris 17ème

La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 10h à 18h

CHOCOLOGUE
Paris

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS

boutique@chocologue.com
09 81 42 41 43

Livraison en France et partout dans le monde
Site internet et boutique en ligne : www.lachocologue.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité !