

  
GUILLAUME VINCENT®  
Maitre Artisan Chocolatier



*Entreprises  
et  
Collectivités*

# Sommaire

<i>Préface.....</i>	<i>1</i>
<i>Services exclusifs.....</i>	<i>2</i>
<i>Personnalisation.....</i>	<i>3 à 7</i>
<i>. Personnalisation du chocolat.....</i>	<i>4</i>
<i>. Personnalisation du packaging.....</i>	<i>5 à 7</i>
<i>Coffrets Prestige.....</i>	<i>8 à 11</i>
<i>Coffrets Tradition.....</i>	<i>12 à 13</i>
<i>Ecrins de dégustation.....</i>	<i>14 à 17</i>
<i>. Ecrins composés.....</i>	<i>15</i>
<i>. Ecrins sur mesure.....</i>	<i>16 à 17</i>
<i>Coffrets de fins palets.....</i>	<i>18 à 19</i>
<i>Coffrets de truffes.....</i>	<i>20 à 21</i>
<i>Coffrets de pâtes de fruit.....</i>	<i>22 à 23</i>
<i>Spécial Noël.....</i>	<i>24 à 26</i>
<i>. Calendrier de l'Avent.....</i>	<i>24 à 25</i>
<i>. Boules de Noël.....</i>	<i>26</i>

*Marquez les esprits  
avec un cadeau d'exception*

*Utilisez le chocolat comme  
outil marketing pour  
promouvoir votre  
entreprise, vos produits  
ou services d'une façon  
originale*

7

*Découvrez notre chocolat haut de gamme, raffiné, long en bouche et design , 100 % pur beurre de cacao et de fabrication artisanale pour ravir vos clients, vos partenaires et collaborateurs lors de vos événements corporate (fêtes de fin d'année, séminaires, congrès...)*

*Offrez des cadeaux à l'effigie de votre entreprise grâce à la personnalisation du chocolat et du packaging*



## *Nos services exclusifs*

- . Une gamme «sur mesure»: possibilité de choisir vos chocolats*
- . Des coffrets aux couleurs de votre entreprise (personnalisation du chocolat et de l'emballage avec votre logo)*
- . Des conseils avisés : un interlocuteur dédié aux professionnels pour répondre aux mieux à vos souhaits en terme de budget*
- . La réalisation d'un devis gratuit sans aucun engagement sur simple demande*
- . La possibilité d'envoi multi-adresses : vous nous envoyez votre fichier et nous nous chargeons de la logistique*
- . La garantie d'un suivi de livraison : Un numéro de tracking communiqué sur simple demande*



*Personnalisation  
du  
chocolat  
et du  
packaging*

*Offrez des cadeaux d'affaires  
à l'image  
de votre entreprise*

## *Personnalisation des bonbons de chocolat*



Ajoutez votre  
logo  
sur nos chocolats



Votre logo peut être *CENTRÉ* sur le  
chocolat ou imprimé *EN CONTINU*  
en beurre de cacao

Minimum de commande requis

Délai : 3 semaines à partir de l'acceptation du BAT  
en période de fête

*Devis sur demande*

4

## *Personnalisation des plaquettes de chocolat*



Votre logo sur chocolat noir : Pure origine Equateur 70 %  
chocolat au lait : Vénézuéla 39 %  
chocolat blanc

Plusieurs formats disponibles

- Carré : 40 X 40 mm, 70 X 70 mm

- Rond : Diamètre 40 mm

- Rectangulaire : 60 X 40 mm

Minimum de commande requis en fonction du format

Délai : 2 semaines à partir de l'acceptation du BAT

*Devis sur demande*

## *Personnalisation des coffrets avec un fourreau*



*Impression de votre logo, d'une image  
et/ou d'un texte sur un fourreau  
-maquette réalisée par nos soins-*

*Réalisable pour nos coffrets «Prestige»  
et étuis de 6 chocolats*

*Minimum de commande : 20 exemplaires par format  
Délai : 2 semaines à partir de l'acceptation du BAT*

*Devis sur demande*

5

## *Personnalisation des coffrets avec un bandeau*



*Impression de votre logo, d'une image  
et/ou d'un texte sur un bandeau  
-maquette réalisée par nos soins-*

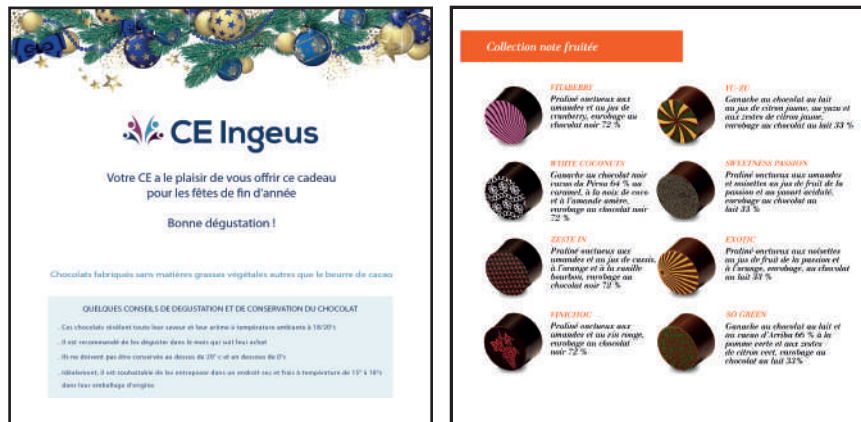
*Réalisable pour TOUS nos coffrets de chocolat*

*Minimum de commande : 10 exemplaires  
Délai : 1 semaine à partir de l'acceptation du BAT*

*Devis sur demande*

# Personnalisation sur la fiche descriptive dans nos coffrets de chocolat

Une bonne alternative à la carte de vœux



6

Impression de votre logo, d'une image  
et/ou d'un texte sur le recto de notre fiche descriptive  
des chocolats

-maquette réalisée par nos soins-

Réalisable pour TOUS nos coffrets

Minimum de commande : 10 exemplaires  
Délai : 1 semaine à partir de l'acceptation du BAT

Devis sur demande

# Personnalisation d'un ruban



Personnalisation de rubans 100 % sur mesure

- Impression du logo avec ou sans baseline ou texte
  - Techniques d'impression :
    - . Sérigraphie pour une utilisation longue durée
    - . Impression plate pour un événement éphémère
  - Large gamme de couleurs de ruban (choix parmi 57 couleurs)
  - Large gamme de taille de ruban (6, 9, 13, 16, 22 et 38 mm)
  - Impression possible du logo en plusieurs couleurs
  - Minimum de commande : 10 m
- Délai : 8 à 10 jours à partir de l'acceptation du BAT

Devis sur demande



*Personnalisation  
des coffrets avec votre logo  
en marquage à chaud*



*Impression de votre logo  
en marquage à chaud argent ou doré*

*Réalisable sur les coffrets de 4 et 9 chocolats  
de la collection «tradition»  
et coffret de truffes poudrées*

*Minimum de commande : 100 ex par format  
Délai : 3 semaines à partir de l'acceptation du BAT*

*Devis sur demande*

7

*Personnalisation  
du calendrier de l'Avent  
avec votre logo*

*Votre logo  
sur le calendrier  
Choix parmi  
14 visuels*



*Minimum de commande  
12 pièces*



*Visuel personnalisé*

*Minimum de commande  
120 pièces*

*Reportez-vous à la page 25*

*Devis sur demande*



## *Coffrets prestige*

*Chocolats décorés au beurre de cacao  
déclinés en 5 collections :*

*Collection fruitée*

*Collection caramélisée*

*Collection épicée et herbacée*

*Collection florale*

*Collection éphémère (assortiment)*

*Disponibles en :*

*- Euis de 6 chocolats - 45 g*

*- Coffrets de 16 chocolats - 120 g*

*- Coffrets de 36 chocolats - 275 g*

*fournis avec fiche descriptive*



Coffret de 36 chocolats

### COLLECTION CARAMÉLISÉE

*Mariage du caramel avec la fève de tonka aux arômes d'amande amère et de vanille, saveurs gourmandes de la tarte tatin, du pain d'épices ou d'incontournable chocolat au caramel au beurre salé...*



Coffret de 16 chocolats



Coffret de 36 chocolats

### COLLECTION ÉPICÉE ET HERBACÉE

*8 ganaches onctueuses et originales aux saveurs d'épices et de plantes aromatiques : Poivre long de Java, clou de girofle, menthe mitcham, estragon, chicorée/vanille, piment chili/citron....*



Coffret de 16 chocolats



Coffret de 36 chocolats

**COLLECTION FLORALE**

*Des alliances aussi délicieuses qu'étonnantes :  
Thé au jasmin/bergamote, framboise/rose, cassis/violette, géranium rosat, lavande, fleur d'oranger, lilas, ylang ylang.....*



Coffret de 16 chocolats



Coffret de 36 chocolats

**COLLECTION FRUITÉE**

*8 chocolats fourrés et moulés aux saveurs rafraîchissantes :  
yuzu/citron jaune, cranberry/orange, passion/framboise, noix de coco/amande amère, pomme verte, cassis/zestes d'oranges confites.....*



Coffret de 16 chocolats



Coffret de 36 chocolats

COLLECTION ÉPHÉMÈRE  
Assortiment

Un panel de saveurs gourmandes :  
miel/orange/mangue, caramel/cacahuète  
sirop d'érable, gingembre/citron  
litchi/rose, caramel/café de Colombie.....



Coffret de 16 chocolats



Collection  
épicee et herbacée



Collection  
caramélisée



Collection  
éphémère



Collection  
fruitée



Collection  
florale

Ces 5 collections  
existent en  
étuis de 6 chocolats  
et permettent  
de réaliser en  
fonction de votre  
choix  
un coffret de 24 chocolats  
(4 étuis de 6)





## *Coffrets « tradition »*

*Pralinés onctueux et croustillants  
Ganaches fondantes*

*14 saveurs différentes*

*Coffrets composés en fonction  
de votre choix*

*Disponibles en :*

- Coffret de 4 chocolats*
- Coffret de 9 chocolats*
- Coffret de 16 chocolats*
- Coffret de 25 chocolats*

*fournis avec fiche descriptive*



**Coffret de 4 chocolats**  
36 g

**Coffret de 9 chocolats**  
82 g



**Coffret de 16 chocolats**  
145 g



**Coffret de 25 chocolats**  
230 g



**SOLLA**

*Praliné aux graines de tournesol, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 %*



**BALSAMIK**

*Ganache au chocolat noir au cacao du Pérou 64 % au caramel, au vinaigre balsamique et jus de framboise, enrobée de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 %*



**SPICY BOMBAY**

*Praliné aux noisettes et au sésame et cannelle de Ceylan, enrobé de chocolat au lait*



**COURGE**

*Praliné aux graines de courge, enrobé de chocolat au lait*



**MOOREA**

*Praliné aux noisettes au lait de coco, à la vanille bourbon et au café, enrobé de chocolat au lait*



**PECAN ET FÈVE DE TONKA**

*Praliné croustillant à la fève de tonka et à la noix de pécan, enrobé de chocolat au lait*



**SÉSAME NOIR**

*Praliné aux graines de sésame noir, enrobé de chocolat au lait*



**BAHIA**

*Ganache au chocolat au lait et au caramel, au jus de fruit de la passion et yuzu, enrobée de chocolat au lait*



**EXOTIQUE**

*Ganache au chocolat au lait au caramel au jus de citron jaune, aux zestes de citron jaune, au vinaigre de cidre et à la mangue, enrobée de chocolat au lait*



**EPICIA**

*Praliné aux amandes et au pain d'épices, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 %*



**CRISPY NUTS LAIT**

*Praliné croustillant aux noisettes, enrobé de chocolat au lait*



**CACAHUETE**

*Praliné à la cacahuète, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 %*



**CRISPY NUTS NOIR**

*Praliné croustillant aux noisettes, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 %*



**NOIX ET MALT**

*Praliné aux noix torréfiées et au malt, enrobé de chocolat au lait*



# *Ecrins de dégustation*

*Assortiment de gourmandises*

*Vous pouvez choisir un coffret cadeau tout prêt  
(4 écrins différents) ou composer  
le coffret en fonction de vos envies  
ou de votre budget*

*Fiche descriptive fournie*



## Composition de coffrets cadeau



Coffret 1  
300 g

*Amandes enrobées d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir*

*Assortiments de chocolats (pralinés et ganaches)*

*Mini-tablettes de chocolat noir et lait*

*Plaquette de chocolat noir*

*Eclats de fève torréfiée enrobés de chocolat noir*

*1 gros caramel tendre*



Coffret 2  
290 g

*Orangettes enrobées de chocolat noir*

*Palets de chocolat noir parsemés de fruits secs*

*9 pâtes de fruit (plusieurs saveurs au choix)*

*4 chocolats décorés*

*6 billes de blé soufflé enrobées de praliné noisette*

*1 gros caramel*



Coffret 3  
300 g

*Mini-tablettes de chocolat noir et lait*

*20 billes de blé soufflé nappées de chocolat au lait et de crème de spéculoos*

*Amandes enrobées de crème de nougat et de chocolat au lait et blanc*  
*Amandes enrobées de chocolat noir*

*Eclats de fève enrobés de chocolat noir*

*4 chocolats décorés et 3 plaquettes de chocolat*



Coffret 4  
330 g

*12 mini-pâtes de fruit (abricot, myrtille, framboise poire/miel)*

*13 caramels tendres au beurre de baratte (yuzu, nougat pistache, chocolat et zestes d'orange, noix et citron, fleur d'oranger et abricot/figue)*

*4 chocolats décorés*

*Palets de chocolat noir Pure origine parsemés de grués de cacao*

*Grains de raisins enrobés de chocolat noir, blanc et lait*

## *Écrins de dégustation à composer sur mesure*

12 Mini-tablettes de chocolat noir  
«grands crus» ou de chocolat au lait

**ou**

16 Perles gourmandes : abricot, myrtille  
framboise, miel

**ou**

9 Pâtes de fruit au choix

- Abricot, griotte, poire, fraise, fruit de la passion ou  
- Pêche, framboise, citron, myrtille, orange ou  
- Ananas, mangue, banane, fruit de la passion ou  
- Abricot/thym, fraise/menthe douce,  
miel/lavande, framboise/basilic, poire/badiane  
ou

**NOUVEAUTÉS**

- Betterave/cassis, oignon/figue, tomate/basilic,  
carotte/clémentine, poivron/fraise ou  
- Fraise, mangue, figue, pamplemousse, orange  
enrobées d'éclats de fruit à la place du sucre

20 Céréales croustillantes nappées de  
chocolat au lait et de crème de spéculoos  
avec des inclusions d'éclats de spéculoos

**ou**

12 Caramels tendres au beurre de baratte

- au yuzu  
- au chocolat noir et zestes d'orange confits  
- aux noix et citron  
- à la fleur d'oranger, abricot et figue

**ou**

Orangettes

**ou**

9 chocolats en assortiment  
à choisir parmi 12 sortes différentes

5 plaquettes de chocolat noir  
«Joyeuses Fêtes» ou  
un gros caramel tendre à la fleur  
de sel

*Cette case peut accueillir une  
plaquette de chocolat noir avec  
un logo d'entreprise (nous  
consulter pour quantité minimale*



## *Demandez un devis*

4 chocolats décorés  
À choisir parmi nos 32 sortes

Eclats de fèves (grués de cacao)  
enrobés de chocolat noir

**ou**

Grains de raisin macérés dans le  
rhum, le grand marnier, le cognac  
enrobés d'une fine couche de pâte  
d'amandes et de chocolat noir, blanc  
et au lait

**ou**

Grains de café pur Arabica enveloppés  
d'une fine couche de pâtes d'amande  
et de chocolat noir

**ou**

6 Céréales croustillantes nappées de  
chocolat au lait et de crème de spéculoos  
avec des inclusions d'éclats de spéculoos

Palets de chocolat noir  
(Equateur 71 %) parsemés  
de grués de cacao

**ou**

Palets de chocolat noir 72 %  
parsemés de

- d'éclats de noix et de figues  
- d'éclats d'amande et d'abricot  
- d'éclats de noisette et de raisins blonds  
- d'éclats de noix de pécan et de raisins noirs

Amandes enrobées de crème de nougat  
et de chocolat au lait et blanc

**ou**

Amandes enrobées d'une fine couche  
de nougatine et de chocolat noir

**ou**

mélange  
des 2 sortes

# Écrins de dégustation à composer sur mesure

Choisissez 4 étuis parmi les 13 étuis proposés

*Devis sur demande*



Choix parmi 3 gourmandises

Choix parmi 3 sortes d'amandes

Choix parmi 2 assortiments de pâtes de fruit

Choix parmi 5 collections de bonbons de chocolat



Amandes enrobées de gianduja et de cacao truffées demi-amer



Amandes enrobées d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir



Amandes enrobées de crème de nougat et de chocolat au lait ou blanc



Collection florale



Collection épicée et herbacée



Collection éphémère



Collection fruitée



Collection caramélisée



Grains de raisin macérés dans le rhum, le cognac et le Grand Marnier enrobés d'une fine couche de pâte d'amande et de chocolat noir, au lait et blanc



Eclats de fèves de cacao enrobés de chocolat noir



Etui de 6 caramels tendres au beurre de baratte  
. nougat, pistache  
. noix, citron  
. chocolat zestes d'orange  
. Yuzu



7 pâtes de fruit : pêche, framboise, citron, myrtille, orange



7 pâtes de fruit : abricot, griotte, poire, fraise, fruit de la passion



## *Palets de chocolat*

*Un vrai délice avec un café ou un thé !*

*Ces fins palets sont élaborés avec  
des cacaos «Grands Crus»  
ou sont parsemés  
soit de fruits secs  
soit de pépites de fruit avec des  
éclats de fleurs*



Coffret de 48 palets

*PALETS «PURE ORIGINE»  
4 TERROIRS  
parsemés d'éclats de pétales  
de fleurs cristallisés et de  
pépites de fruit  
Rose/framboise  
Violette/fraise  
Jasmin/cassis  
Lavande/abricot*



Coffret de 48 palets

*PALETS en CHOCOLAT  
NOIR  
parsemés d'éclats de fruits  
secs  
Noisettes/raisins blonds  
Noix/figues  
Noix de pécan/raisin noir  
Amandes/Abricots*



Coffret de 72 palets



*PALETS «GRANDS CRUS»  
4 TERROIRS DIFFÉRENTS*



*Ouganda 80 %*



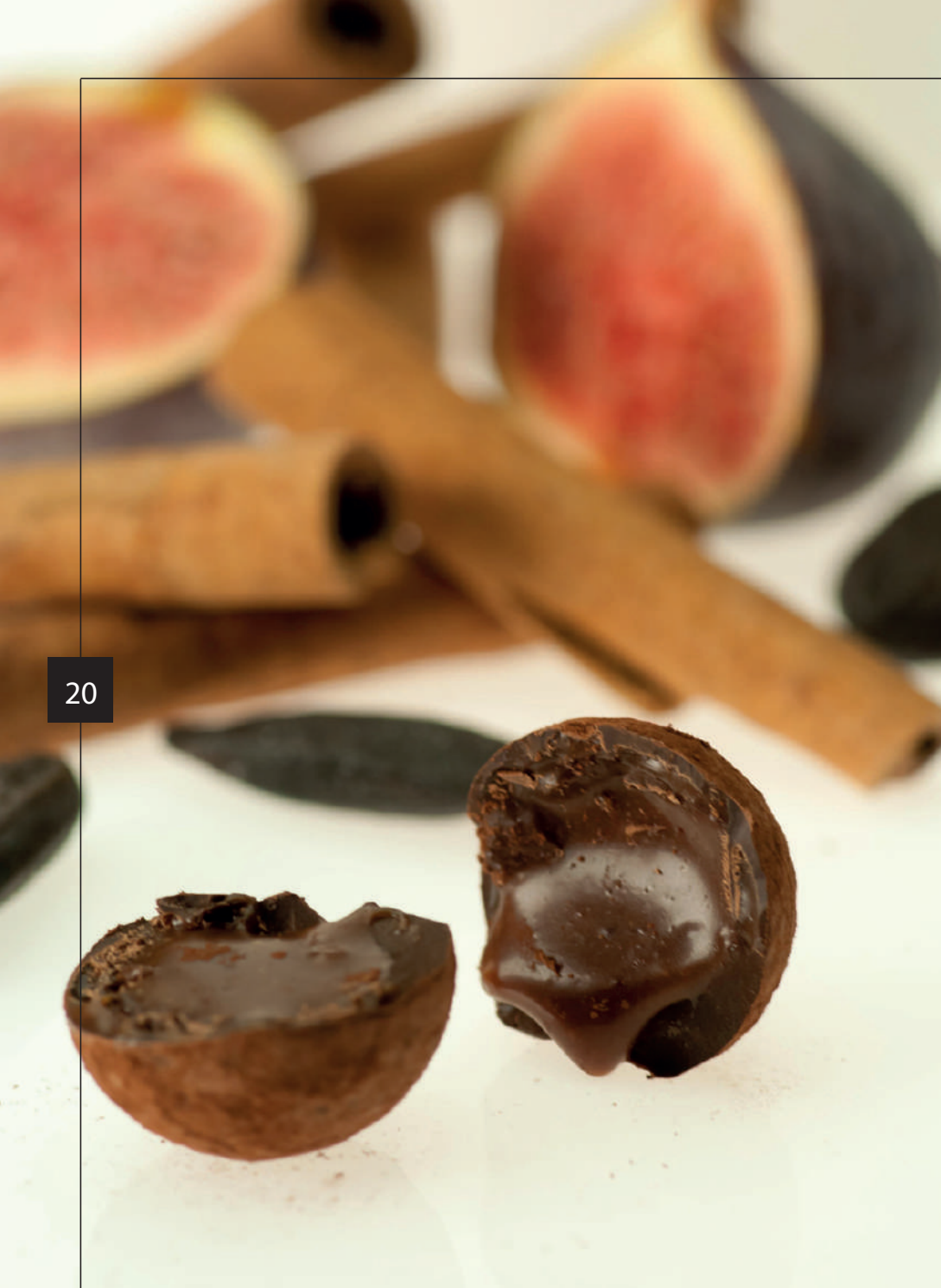
*Vietnam 73 %*



*Papouasie Nouvelle Guinée 73 %*



*Equateur 71 %*



## *Truffes poudrées et pétillantes*

*De délicates truffes à la coque craquante  
et un coeur de ganache ultra fondante  
aux cacaos Pure Origine  
avec des saveurs raffinées  
poudrées de cacao au goût intense*

*Des truffes roulées dans des  
éclats de sucre pétillant  
qui crépiteront au contact de votre palais*

## Truffes poudrées



Coffret de 250 g

*Truffes au chocolat au lait au cacao du Vanuatu (44 %) au caramel au beurre salé (butterscotch) poudrées de cacao*

*Truffes au chocolat au lait au cacao du Vanuatu (44 %) au caramel et au litchi poudrées de cacao*

*Truffes au chocolat au lait au cacao du Costa Rica (38 %) à la mangue et au fruit de la passion poudrées de cacao*

*Truffes au chocolat au lait au cacao du Vénézuéla (44 %) au caramel, à la figue, à la cannelle, à la fève de tonka poudrées de cacao*

*Truffes au chocolat noir au cacao d'Equateur (71 %) poudrées de cacao*

21

## Truffes pétillantes



Coffret de 150 g

*Truffes au chocolat noir au cacao du Pérou (64,5 %) roulées dans des grués de cacao et des éclats de sucre pétillants*

*Truffes au chocolat au lait au cacao du Vanuatu (44 %) au caramel et à l'irish cream roulées dans des éclats de sucre pétillants*

*Truffes au chocolat noir au cacao du d'Equateur 71 % au champagne et à la framboise roulées dans des éclats de sucre pétillants*

*Truffes au chocolat au lait au cacao du Vanuatu (44 %) au caramel et au coca-cola roulées dans des éclats de sucre pétillants*





Texte

## *Pâtes de fruit*

*Assortiment de pâtes de fruit  
fabriquées à partir des meilleures  
variétés de fruits cueillis  
à pleine maturité*



## Mini Pâtes de fruit



Coffret de 145 g

Assortiment de pâtes de fruit  
Myrtille, framboise, abricot,  
Poire/miel

## Pâtes de fruit 32 mm

Assortiment de pâtes de fruit  
Coing, cassis, mirabelle, pomme verte, fraise des bois, figue,  
pamplemousse, groseille, clémentine, mûre



Coffret de 4 pâtes de fruit  
70 g



Coffret de 9 pâtes de fruit  
164 g



Coffret de 16 pâtes de fruit  
297 g

23



## Pâtes de fruit 24 mm

Coffret de 28 pâtes de fruit  
300 g

4 étuis de pâtes de fruit 24 mm

### Possibilité de choisir parmi 6 étuis

- 1er étui : pêche, framboise, citron, myrtille, orange
- 2ème étui : abricot, griotte, poire, fraise, fruit de la passion
- 3ème étui : ananas, mangue, banane, fruit de la passion
- 4ème étui : Abricot/thym, miel/lavande, framboise/basilic  
poire /badiane
- 5ème étui : Betterave/cassis, oignon/figue, tomate/basilic  
carotte/clémentine, poivron/fraise
- 6ème étui : fraise, mangue, figue, pamplemousse, orange  
sucre remplacé par des éclats de fruit séchés



21 Coffret de 25 pâtes de fruit  
483 g



*Calendrier de l'Avent  
sous forme  
de valisette  
personnalisable  
avec votre logo*

*Choix parmi 14 visuels prédéfinis différents*

*ou*

*Personnalisation avec votre propre visuel*

*Calendrier  
personnalisable  
avec votre propre visuel*



25

Minimum de commande :  
120 pièces

Les calendriers de l'Avent  
seront garnis avec un  
assortiment de chocolats  
et de confiseries  
(détail fourni sur demande)

*Dernière date pour la  
prise de commande :  
le 4 novembre 2020*

Devis sur demande

*Calendrier  
personnalisable  
avec votre logo*

Choix parmi 14 visuels  
Minimum de commande : 12 pièces



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



*Boule de Noël décorée (Diamètre 7 cm)  
en chocolat noir Pure Origine (Equateur 70 %)  
avec sa garniture (Petite boule de Noël  
en chocolat noir 3 cm avec éclats de fève et  
amandes enrobés de chocolat noir) +  
bonbons de chocolat*



*Boule (diamètre 10 cm)  
garnie de confiserie*

## *Boules de Noël garnies personnalisables*

*Possibilité de choisir la garniture  
et de personnaliser le ruban avec votre logo*



*Boules (diamètre 5cm)  
à garnir selon votre  
choix*

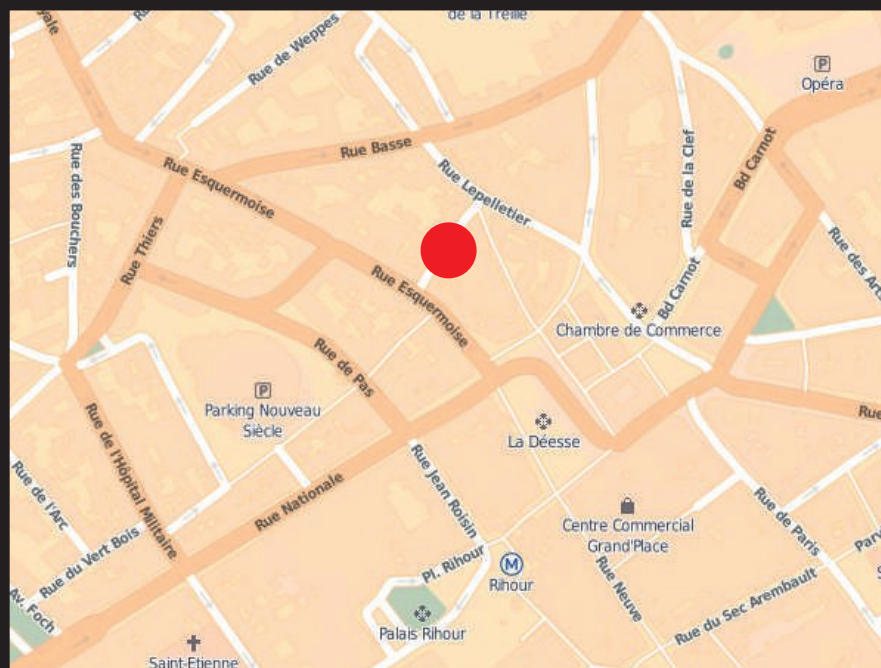
*Notre conseillère entreprise se tient à votre disposition*

*pour établir un devis personnalisé*

*en fonction de votre budget et de vos souhaits*

*Contactez Marianne Allard au 06 07 28 08 43*

Tarif dégressif en fonction des quantités et des produits commandés



12 rue du Curé St Etienne  
59000 LILLE  
Tél. : 03 20 42 98 43

[www.guillaumevincentchocolatier.com](http://www.guillaumevincentchocolatier.com)

