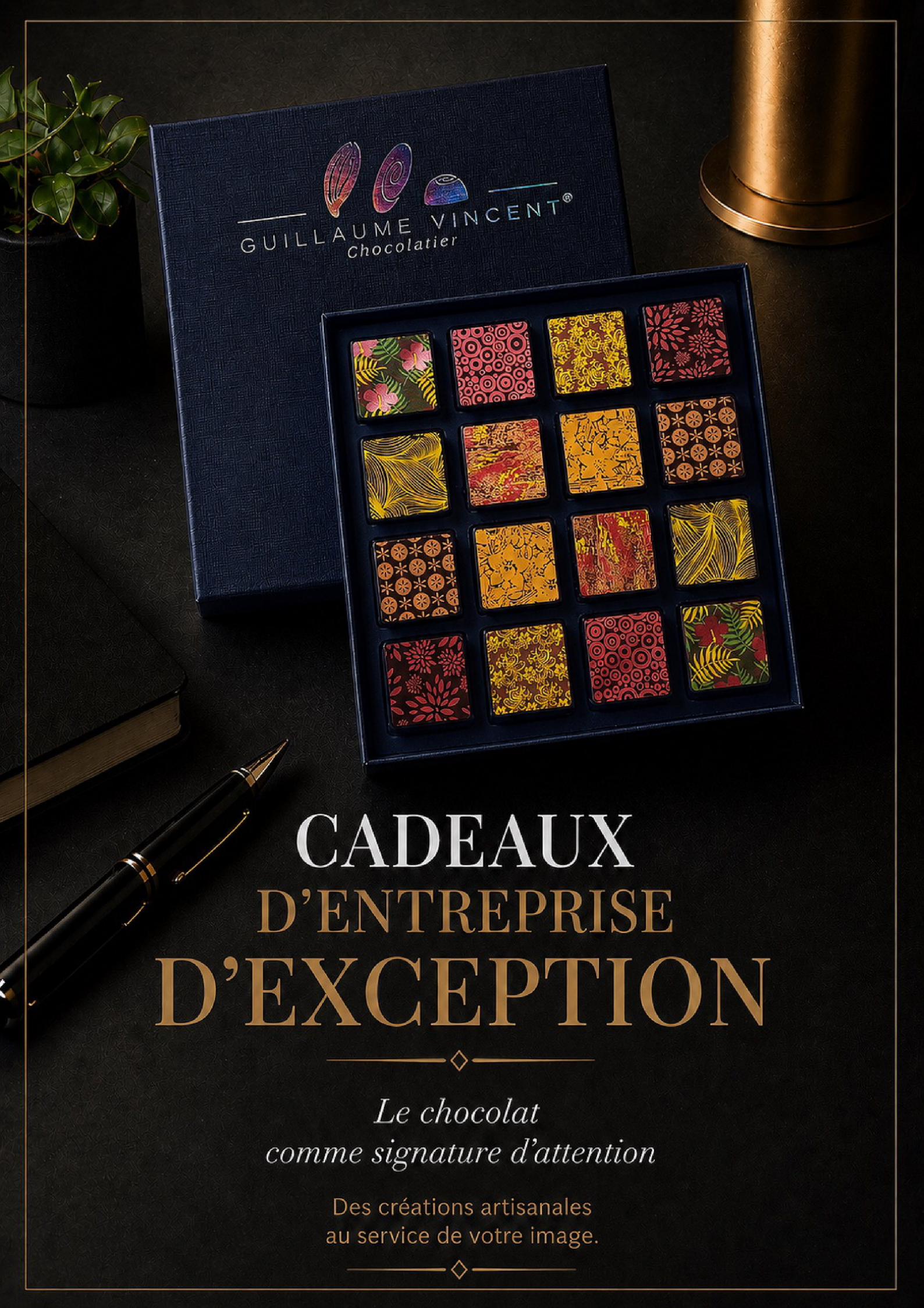


CADEAUX D'ENTREPRISE D'EXCEPTION

Le chocolat
comme signature d'attention

Des créations artisanales
au service de votre image.

GUILLAUME VINCENT®

Maître Artisan Chocolatier

SOMMAIRE

Plongez dans l'univers de Guillaume Vincent,
où l'exigence artisanale sublime chaque instant.

1. ◇ L'exigence artisanale 2
2. ◇ Au coeur de vos temps forts 3
3. ◇ Nos Services exclusifs 4
4. ◇ Vue générale de l'offre 5
5. ◇ Les coffrets prestige ..... 6 et 7
6. ◇ Les coffrets tradition 8
7. ◇ Les coffrets et étuis sur mesure ..... 9 et 10
8. ◇ Les écrins de dégustation 11
9. ◇ Les douceurs chocolatées ..... 12 et 13
10. ◇ Les autres gourmandises 14
11. ◇ Les créations saisonnières 15
12. ◇ Les calendriers de l'Avent 16
13. ◇ La personnalisation 17
14. ◇ Les bandeaux personnalisés ..... 18 et 19
15. ◇ Les chocolats personnalisés 20
16. ◇ Contact 21



L'EXIGENCE ARTISANALE

BIEN PLUS QU'UN CADEAU D'ENTREPRISE

Une création artisanale pensée pour valoriser votre image et laisser une impression durable.

Maître artisan chocolatier, Guillaume Vincent imagine dans son atelier des créations contemporaines, élaborées avec exigence et reconnues pour leur identité visuelle singulière.

Un coffret Guillaume Vincent dépasse la simple attention gourmande : il traduit votre exigence, valorise votre image et témoigne du soin que vous accordez à vos relations.

SE DIFFÉRENCIER
Affirmez votre positionnement avec élégance.

MARQUER LES ESPRITS
Laissez une impression forte dès l'ouverture.

CRÉER DU LIEN
Entretenez des relations privilégiées avec vos clients.

+5000 coffrets livrés à des entreprises en France



AU CŒUR DE VOS TEMPS FORTS

Nous accompagnons les entreprises avec des créations pensées pour les temps forts professionnels.

REMERCIER
Témoignez votre gratitude avec un cadeau d'exception.

FÉDÉRER
Renforcez la cohésion et l'esprit d'équipe.

CÉLÉBRER
Valorisez vos réussites et étapes importantes.

SÉDUIRE
Marquez vos partenaires par une attention raffinée.

REPRÉSENTER
Exprimez l'univers et les valeurs de votre entreprise.



GUILLAUME VINCENT®
Maître Artisan Chocolatier

NOS SERVICES EXCLUSIFS



Un accompagnement sur-mesure pour vos projets gourmands en entreprise.

Découvrez nos offres pour les entreprises, collectivités et professionnels.

1. TARIFS ENTREPRISES PRÉFÉRENTIELS ET DÉGRESSIFS

Nos conditions professionnelles, nettement plus avantageuses que nos tarifs boutique, sont dégressives selon les quantités.

Remplissez un formulaire de quelques secondes pour consulter immédiatement notre grille tarifaire réservée aux entreprises.

DEMANDEZ VOTRE DEVIS
Étude personnalisée
Réponse rapide

- Offre réservée aux entreprises, collectivités et professionnels.
- Commande minimale : 12 coffrets identiques.
- Tarifs exprimés en euros HT.
- Personnalisation et livraison selon les options choisies.

2. CONSEIL PERSONNALISÉ

Un accompagnement dédié pour définir l'offre la plus adaptée à votre occasion.

3. INSERTION D'UN MESSAGE

Vos cartes de visite, cartes de vœux ou message personnalité peuvent accompagner vos coffrets.

4. PERSONNALISATION À VOTRE IMAGE

En option.

5. PRÉPARATION SOIGNÉE

Assemblage artisanal et présentation haut de gamme réalisés dans notre atelier.

6. ENVOI MULTI-ADRESSES

Possibilité d'envoi multi-adresses en France métropolitaine : il suffit de nous adresser un fichier excel avec les coordonnées de vos collaborateurs ou clients et nous nous chargeons de la logistique.

7. LIVRAISON MAÎTRISÉE

Organisation, emballage et expédition avec le plus grand soin. Dans le cas d'une expédition, un numéro de suivi peut vous être fourni sur simple demande.

Contactez notre équipe entreprise pour recevoir la grille tarifaire.
Tél. : 00 33 (0)3 20 42 98 43 - guincentchocolatier@protonmail.com

GUILLAUME VINCENT®
Maitre Artisan Chocolatier

NOTRE UNIVERS

VUE GÉNÉRALE DE L'OFFRE

Sept familles de créations artisanales pour répondre
à toutes vos attentions professionnelles.

1



COFFRETS PRESTIGE

Collections signatures
aux saveurs raffinées.

2



COFFRETS TRADITION

Assortiments généreux,
majoritairement pralinés.

3



COFFRETS SUR MESURE

Composez votre coffret en
choisissant parmi une sélection
de 21 chocolats.

4



ÉCRINS DE DÉGUSTATION

Formats découverte avec un
assortiment de gourmandises.

5



DOUCEURS CHOCOLATÉES & AUTRES GOURMANDISES

Truffes, guimauves, tablettes
et spécialités.

6



CRÉATIONS SAISONNIÈRES

Noël, Pâques, calendrier de
l'Avent et éditions éphémères.

7



PERSONNALISATION

Bandeaux, messages, couleurs,
rubans et finitions sur-mesure.

GUILLAUME VINCENT®
Maître Artisan Chocolatier

LES COFFRETS PRESTIGE

Des collections composées de ganaches onctueuses et de pralinés raffinés,
imaginées autour d'univers aromatiques distincts.
Ces coffrets sont déclinés en 5 collections.

COLLECTION FRUITÉE

Une collection lumineuse et expressive, où l'intensité du chocolat rencontre l'éclat des fruits. Des créations fraîches et raffinées, pensées pour offrir une dégustation vive, gourmande et pleine de relief.

Quelques exemples :

- Ganache au chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % au jus de citron jaune, au yuzu et au cédrat, enrobée de chocolat noir 73 %.
- Ganache au chocolat noir au cacao du Vietnam 73 % au jus de fruit de la passion et à la cerise, enrobée de chocolat noir 73 %.



6 chocolats – 66 g



16 chocolats – 175 g



25 chocolats – 275 g

COLLECTION CARAMÉLISÉE

Une collection généreuse et enveloppante, portée par des notes chaudes, suaves et intensément gourmandes. Le caramel y révèle toute sa profondeur dans des accords délicats et réconfortants.

Quelques exemples :

- Praliné aux amandes et à la fève de tonka, enrobé de chocolat noir 73 %.
- Ganache au chocolat au lait au caramel butterscotch, enrobée de chocolat au lait 33 %.



6 chocolats – 66 g



16 chocolats – 175 g



25 chocolats – 275 g

COLLECTION FLORALE

Une collection délicate et poétique, où l'intensité du chocolat s'accorde à la finesse des notes florales. Des créations élégantes et parfumées, pensées pour offrir une dégustation subtile, raffinée et pleine de charme.

Quelques exemples :

- Ganache au chocolat noir au cacao du Vietnam 73 % au jus de cassis et à la violette, enrobée de chocolat noir 73 %.
- Ganache au chocolat noir au cacao d'Equateur 71 % au jus de framboise et à la rose, enrobée de chocolat noir 73 %.



6 chocolats – 66 g



16 chocolats – 175 g



25 chocolats – 275 g

COLLECTION ÉPICÉE ET HERBACÉE

Une collection audacieuse et singulière, où les épices, les herbes et les fruits secs révèlent des accords de caractère. Des créations intenses et nuancées, pour une dégustation surprenante, chaleureuse et profondément gourmande.

Quelques exemples :

- Praliné aux graines de sésame, aux noisettes torréfiées et à la coriandre, enrobé de chocolat au lait 33 %.
- Praliné à la cacahuète torréfiée et au piment chipotle fumé et séché, enrobé de chocolat au lait 33 %.



6 chocolats – 66 g



16 chocolats – 175 g



25 chocolats – 275 g

COLLECTION ÉPHÉMÈRE

Une collection en mouvement, conçue au fil des inspirations et des saisons. Cet assortiment se compose de 50 % de pralinés et 50 % de ganaches, ainsi que de 50 % de chocolats au lait et 50 % de chocolats noirs, pour une dégustation équilibrée, créative et toujours renouvelée.

Quelques exemples :

- Ganache au chocolat noir au cacao du Pérou 64 % au jus de citron jaune de Sicile et à la mandarine, enrobée de chocolat noir 73 %.
- Praliné aux noisettes et noix de pécan torréfiées au café pur Arabica, enrobé de chocolat au lait 33 %.



6 chocolats – 66 g



16 chocolats – 175 g



25 chocolats – 275 g

LES COFFRETS TRADITION

Des chocolats plus traditionnels, une collection généreuse et gourmande
composée d'une forte majorité de pralinés,
où les recettes classiques révèlent toute la richesse des fruits secs.

Assortiment de bonbons de chocolat au chocolat au lait et noir



6 chocolats - 66 g



16 chocolats - 175 g



25 chocolats - 275 g

Assortiment de bonbons de chocolat enrobés de chocolat au lait



6 chocolats - 66 g



16 chocolats - 175 g



25 chocolats - 275 g

Assortiment de bonbons de chocolat enrobés de chocolat noir



6 chocolats - 66 g



16 chocolats - 175 g



25 chocolats - 275 g

LES COFFRETS ET ÉTUIS PERSONNALISÉS

Les entreprises peuvent composer leur **coffret**, quel que soit le format choisi, à partir des chocolats de la collection Tradition.

Disponibles en étui de 6 chocolats, coffret de 16 chocolats ou coffret de 25 chocolats, ces assortiments permettent de créer une sélection sur mesure parmi 21 sortes de chocolats différentes, avec une forte majorité de pralinés.

NOS 3 FORMATS PERSONNALISABLES

01 ÉTUI DE **6** CHOCOLATS



02 COFFRET DE **16** CHOCOLATS



03 COFFRET DE **25** CHOCOLATS



CHOIX PARMI 21 SORTES DE CHOCOLAT

POSSIBLE À PARTIR D'UN MINIMUM DE COMMANDE DE 20 COFFRETS OU ÉTUIS DE CHOCOLATS COMPOSÉS D'UNE MANIÈRE IDENTIQUE

1



Praliné aux noisettes et aux graines de sésame avec une pointe de cannelle de Ceylan, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao

2



Praliné croustillant à la noix de pécan et à la fève de tonka, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao

3



Ganache au chocolat blanc au caramel, au bailey's, au café et à la vanille Bourbon de Madagascar, enrobée de chocolat au lait 33 % de cacao

4



Praliné aux noisettes torréfiées enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao

5



Ganache au chocolat blanc au lait cuit, au cappuccino et à l'amande amère, enrobée de chocolat au lait 33 % de cacao

6



Praliné onctueux aux amandes aux 4 épices, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao

7



Ganache au chocolat noir au cacao du Vietnam 73 % au jus de gingembre et au jus de cerise amarena, enrobée de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao

8



Praliné croustillant aux noisettes torréfiées, enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

9



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

10



Praliné croustillant aux graines de courge torréfiées, enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

11



Praliné croustillant aux amandes torréfiées à la vanille de Madagascar enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

12



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

13



Ganache au chocolat au lait au caramel, aux jus et zestes de citron jaune, au vinaigre de cidre et à la mangue, enrobée de chocolat au lait 33 % de cacao

14



Praliné aux noisettes et aux graines de sésame avec une pointe de cannelle de Ceylan, enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

15



Praliné croustillant à la noix de pécan et à la fève de tonka, enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

16



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

17



Ganache au chocolat noir au cacao du Vietnam 73 %, au kalamansi et au jus de citron vert, enrobée de chocolat noir 73 % de cacao

18



Praliné onctueux aux noisettes, au lait de coco, à la vanille Bourbon et au café, enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

19



Ganache au chocolat noir au cacao du Pérou 64 %, au jus de citron jaune de Sicile, enrobée de chocolat noir 73 % de cacao

20



Praliné onctueux aux noisettes au lait de coco, à la vanille Bourbon et au café, enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao

21



Praliné croustillant à la cacahuète torréfiée, enrobé de chocolat au lait 33 % de cacao

LES ÉCRINS DE DÉGUSTATION

Trois compositions gourmandes et généreuses pour découvrir l'univers Guillaume Vincent



Poids net : 272 g

Écrin de dégustation n°1

- Mini-tablettes de chocolat noir, amandes enrobées d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir,
- palets de chocolat noir au cacao d'Equateur 71 % de cacao parsemés de grués de cacao,
- mini-orangettes,
- un praliné aux noisettes enrobé de chocolat noir au cacao d'Arriba 66 % de cacao,
- une ganache au chocolat noir au cacao du Pérou 64 % au citron et à la mandarine enrobé de chocolat noir 73 % de cacao,
- billes de caramel enrobées de chocolat noir,
- grains de café enrobés de chocolat noir.

Écrin de dégustation n°2

- Mini-tablettes de chocolat noir,
- noix de pécan enrobées de chocolat au lait et poudrées de cacao,
- amandes enrobées de crème de nougat et de chocolat blanc et au lait,
- un praliné aux noisettes enrobé de chocolat au lait,
- une ganache au chocolat noir au cacao du Pérou 64 % au citron et à la mandarine enrobé de chocolat noir 73 % de cacao,
- 2 amandes enrobées d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir,
- cacahuètes enrobées de chocolat au lait,
- grains de café enrobés de chocolat noir.



Poids net : 291 g



Poids net : 302 g

Écrin de dégustation n°3

- Mini-tablettes de chocolat noir et chocolat au lait,
- céréales croustillantes enrobées de chocolat au lait avec éclats de noisette,
- noix de cajou enrobées de chocolat noir,
- caramel au beurre de baratte,
- un praliné aux noix de pécan et à la fève de tonka enrobé de chocolat au lait,
- une ganache au chocolat noir au cacao du Pérou 64 % au citron et à la mandarine enrobé de chocolat noir 73 % de cacao,
- 2 amandes enrobées d'une fine couche de nougatine enrobé de chocolat noir,
- canneberges enrobées de chocolat noir.

LES DOUCEURS CHOCOLATÉES

Une collection gourmande pensée pour faire fondre les amateurs de chocolat : textures fondantes, éclats confits et grands crus se répondent dans une sélection généreuse, raffinée et intensément chocolatée.

TRUFFES

Truffes au chocolat noir au cacao d'Équateur 71 % poudrés de cacao.
Une bouchée intensément cacaotée, au cœur fondant et à la texture délicatement poudrée, pour une dégustation profonde et réconfortante.



ORANGETTES

Fines lamelles d'orange confite enrobées de chocolat noir.
Une gourmandise élégante où la fraîcheur de l'agrume rencontre l'intensité du chocolat dans un bel équilibre entre douceur et caractère.



MINI-TABLETTES

Les mini-tablettes sont élaborées avec des grands crus dont la teneur en cacao pour le chocolat noir est de 80 % à 64 % selon les terroirs.
Existent en chocolat au lait.



LES DOUCEURS CHOCOLATÉES

Une sélection raffinée de gourmandises d'exception,
où le chocolat sublime des textures croquantes et des saveurs généreuses.
Laissez-vous tenter par un moment de pur plaisir.

1. AMANDES ENROBÉES



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



Amandes torréfiées enrobées
de gianduja et poudrées de cacao



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

2. GRAINS DE RAISIN



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

3. CÉRÉALES



Céréales croustillantes
enrobées de chocolat au lait
et d'éclats de noisette

4. PALETS

Fins palets de chocolat noir
au cacao d'Équateur 71 %
parsemés de grués de cacao.



AUTRES GOURMANDISES

Une sélection de douceurs raffinées, imaginées pour prolonger l'expérience chocolatée.
Des recettes généreuses, artisanales et pleines de textures, pour un plaisir sans compromis.

1. PÂTES DE FRUIT

Tendres, fruitées, colorées et raffinées, nos pâtes de fruit réveillent toute l'intensité du fruit dans une texture fondante délicatement enrobée de sucre.

Ces pâtes de fruit sont fabriquées à partir de fruits récoltés à pleine maturité.







2. CARAMELS

Coffret de caramels tendres "sucrés/salés" au beurre de baratte 17 % (a.o.p. Charentes-Poitou) élaborés avec des sels de différentes provenances :

- Caramel à la fleur de sel de Guérande
- Caramel au sel de Camargue
- Caramel à la mirabelle confite et sel de Lorraine
- Caramel à la fleur de sel et piment des Charentes
- Caramel au sel marin et pommeau de Normandie

Ces caramels sont cuisinés en cuisson lente à basse température pour un moelleux incomparable.



3. OURSONS EN GUIMAUVE

De tendres guimauves artisanales enrobées de chocolat, pour une alliance irrésistible entre cœur moelleux et croquant délicat.

- Oursons en guimauve à la vanille Bourbon bio de Madagascer enrobés de chocolat au lait
- Oursons en guimauve au caramel beurre salé enrobés de chocolat noir
- Oursons en guimauve à la framboise, enrobés de chocolat noir





Les créations *saisonnières*



Sapin en chocolat noir 73%,
garni de fruits secs
(noisettes, amandes....).

Boule de Noël surprise
garni de bonbons de chocolat
et autres gourmandises.



Des créations uniques pour célébrer
la magie de Noël.

CALENDRIER DE L'AVENT

SOUS FORME DE VALISETTE PERSONNALISÉ AVEC VOTRE LOGO

LE CADEAU D'ENTREPRISE QUI MARQUE LES ESPRITS



Pendant 24 jours, votre entreprise reste présente à travers une attention gourmande renouvelée chaque jour.

CHOISISSEZ LE THÈME QUI VOUS RESSEMBLE ET FAITES DE CHAQUE OUVERTURE UN RAPPEL DE VOTRE ENTREPRISE.


VERT & ÉMERAUDE

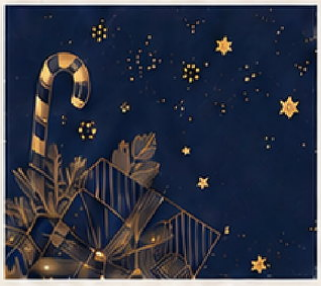

MARBRE BLEU


BLEU NUIT & OR


VERT FONCÉ & CUIVRÉ



BLANC & OR


CADEAUX DE FÊTE


BOULE DE NEIGE


ROUGE & OR

Délai : 3 semaines après acceptation du bon à tirer
Deadline : 24 octobre 2026
Quantité minimale pour la personnalisation : 12 calendriers
Conditionnement : par 12 unités

UN CADEAU D'ENTREPRISE QUI LAISSE UNE IMPRESSION DURABLE.

GUILLAUME VINCENT®
Maître Artisan Chocolatier

NOTRE UNIVERS

LA PERSONNALISATION

Sublimez vos attentions grâce à des options de personnalisation qui valorisent votre image et marquent les esprits.

Délai de réalisation : environ 4 semaines à partir de la validation du bon à tirer

1



BANDEAUX PERSONNALISÉS

Habillez vos coffrets d'un bandeau personnalisé avec votre logo, message ou visuel pour une communication élégante et sur-mesure.

2



CHOCOLATS PERSONNALISÉS

Personnalisez vos chocolats avec votre logo ou un motif exclusif pour un rendu raffiné et mémorable.

Une offre pensée pour chaque attention professionnelle.

UN BANDEAU, VOTRE SIGNATURE.

Chaque détail du bandeau est pensé pour refléter votre univers graphique avec précision.



L'EXIGENCE DANS CHAQUE DÉTAIL

Des finitions soignées pour un rendu à la hauteur de votre image.

PERSONNALISEZ CHAQUE DÉTAIL DE VOTRE BANDEAU

VOTRE LOGO

Affirmez votre identité avec élégance.

VOTRE MESSAGE

Ajoutez une intention personnelle à chaque coffret.

VOS COULEURS

Respectez votre univers graphique pour une parfaite cohérence.

VOTRE QR CODE

Créez un lien direct avec vos clients.

EXEMPLES DE PERSONNALISATIONS



UN DÉTAIL QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE DANS LA PERCEPTION DE VOTRE UNIVERS.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

DE VOTRE BRIEF À LA LIVRAISON



Un interlocuteur dédié vous accompagne de la première demande jusqu'à la livraison, avec une proposition personnalisée, un suivi réactif et une exécution soignée à chaque étape.

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE DE A À Z

Un contact dédié, réactif et disponible, à chaque étape de votre projet.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



VOTRE LOGO

Une mise en valeur élégante de votre identité.



VOTRE MESSAGE

Un espace dédié pour transmettre votre message avec justesse.



VOTRE QR CODE

Un lien direct vers votre univers, facilement accessible.

UN PROCESSUS SIMPLE ET MAÎTRISÉ

1 — VOUS NOUS PARTAGEZ VOTRE BESOIN

Quantités, échéance, univers graphique, logo et message.

2 — NOUS CRÉONS VOTRE PROPOSITION

Maquette personnalisée et bon à tirer pour validation.

3 — NOUS FABRIQUONS VOTRE COMMANDE

Personnalisation, fabrication et contrôle qualité avec exigence.

4 — NOUS ORGANISONS LA LIVRAISON

Expédition soignée, à une ou plusieurs adresses selon votre projet.

COMMANDE MINIMALE : 50 BANDEAUX	TARIF DÉGRESSIF SELON LES QUANTITÉS	VALIDATION PAR BON À TIRER	LIVRAISON SOIGNÉE

UNE DÉMARCHE CLAIRE POUR SIMPLIFIER VOS PROJETS PERSONNALISÉS.

PERSONNALISATION

VOTRE MARQUE, AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE.



Transformez vos chocolats en véritables supports de communication premium, à la fois élégant, discret et mémorable.

Personnalisation de chaque chocolat disponible pour les opérations à partir de 2000 chocolats de la même recette. Pour les volumes plus réduits, nous proposons la personnalisation du bandeau, du ruban et du message.

IDENTITÉ FORTE

Votre logo apposé avec précision sur chaque chocolat pour un impact visuel immédiat.

EXPÉRIENCE MÉMORABLE

Un coffret qui marque les esprits dès l'ouverture et crée une émotion durable.

VALORISATION DE MARQUE

Un cadeau utile devient un outil de communication : premium, subtil et efficace.

VOTRE LOGO

Impression précise pour un rendu haut de gamme.

UNE PERSONNALISATION COMPLÈTE

COULEURS ADAPTÉES

Harmonisation avec votre identité visuelle pour un résultat cohérent (avec le respect de la réglementation).

MESSAGE ASSOCIÉ

Ajoutez un message ou un bandeau pour valoriser votre attention.

SÉRIE SUR MESURE

Quantités, assortiments et finitions adaptés à vos besoins.

Commande minimale : 2000 chocolats

VOTRE LOGO

Impression précise pour un rendu haut de gamme.

IDÉAL POUR

- Cadeaux clients
- Événements professionnels
- Lancements de produits
- Remerciements collaborateurs

L'excellence artisanale au service de votre image.

GUILLAUME VINCENT®

Maître Artisan Chocolatier

Créateur de douceurs

pour vos moments précieux.



CONTACT

Responsable commerciale – espace Entreprises :
Marianne ALLARD – Tél. : 06 07 28 08 43.

12 rue du Curé St Étienne
59000 LILLE

+33 (0)3 20 42 98 43

guillaumechocolatier@protonmail.com

www.guillaumevincentchocolatier.com

RECEVEZ UNE PROPOSITION PERSONNALISÉE

Indiquez-nous :

- Votre projet ou événement
- Le nombre de destinataires
- Votre budget par cadeau
- Le type de personnalisation souhaité (en option)
- La date de livraison

ACCÉDEZ À NOS TARIFS ENTREPRISES

Formulaire rapide · Accès immédiat · Sans engagement

Photos non contractuelles