

# victorine

CHOCOLATIER – ORLÉANS



C A T A L O G U E 2 0 2 1

---



# victorine

CHOCOLATIER – ORLÉANS

## 100 % D'AUTHENTICITÉ

La recherche de l'excellence dans la sélection des matières premières, le refus de la congélation, le travail du chocolatier érigé en valeur d'entreprise...

## LA CRÉATION AU CŒUR DE NOTRE MÉTIER

Pour sublimer le savoir-faire hérité de la grande tradition des Maîtres chocolatiers de l'école française : richesse des textures, diversité des saveurs, subtiles alliances au sein d'un même chocolat...

## UN UNIVERS DE SAVEURS À PARTAGER

Pour redonner à l'art de la dégustation ses plus belles noblesses : pralinés Maison déclinés à l'envi, croustillants, fondants, croquants... ganaches aux subtiles alliances de chocolat d'origine et d'infusions naturelles de fruits, d'épices... Un florilège de goûts et de textures où la notion d'harmonie se lie au plaisir de la gourmandise.



Récompense « tablette argent »  
Distinction « coup de coeur  
du jury »

# UN SERVICE RÉACTIF & À VOTRE ÉCOUTE

## UNE LOGISTIQUE CLÉ EN MAIN

Victorine vous propose des solutions de livraison adaptées à vos besoins et vous offre différentes possibilités d'acheminement :

Un retrait dans notre boutique.

Une livraison multi-sites par nos partenaires ou par notre service logistique.

Un envoi direct aux clients en France et à l'international par Colissimo (possibilité d'intégrer sans frais vos cartes préalablement fournies).

## UNE ÉQUIPE RÉACTIVE À VOTRE SERVICE

Une Conseillère Privilège est à votre disposition pour le suivi personnalisé des commandes et de leur livraison.

Un service disponible 7 jours sur 7.

Une proposition réactive sous 48 heures.

## UNE PRESTATION SUR-MESURE

La qualité de notre prestation est assurée jusqu'à l'expédition de votre commande :

Rendez-vous sur votre lieu de travail pour connaître vos besoins.

La liberté de rajouter vos propres compléments.

Des cadeaux emballés individuellement.

Le sac Victorine offert pour chaque cadeau.

La possibilité d'identifier vos différents coffrets par une étiquette nominative.

DEVIS GRATUITS SOUS 48H

02 38 75 55 27

(du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h00)

conseiller@victorine-chocolatier.fr



6 CHOCOLATS  
PERSONNALISÉS

10 CHEMIN DE TABLE

12 COFFRETS PRESTIGE

14 PAVÉS DE LÉGENDE

16 CHOCOLATS  
& GOURMANDISES

20 COFFRETS COMPOSÉS

21 ARTS DE LA TABLE

# CHOCOLATS PERSONNALISÉS



Un assortiment de pavés personnalisés à l'image de votre entreprise, aux décors festifs pour donner toute sa valeur au plaisir d'offrir.

Personnalisez vos cadeaux selon vos souhaits en associant des chocolats à votre image à notre assortiment de Pavés de Légende. Un large choix de saveurs et de textures déclinées en trois gammes : les Pavés Grands Crus, les Pavés Gourmands, les Pavés Joyeuses Fêtes.

Notre service commercial se tient à votre disposition pour vous accompagner dans la conception de votre projet.

**Les Pavés Gourmands** aux saveurs fruitées, épicées ou aromatiques (café, menthe, thé, pistache...).

**Les Pavés Joyeuses Fêtes**, nougatine et praliné amande, aux décors festifs.



**Les Pavés Grands Crus** issus des fèves de cacao de plantations du monde entier (Pérou, Madagascar, Grenade...).

**NOUVEAU**

## 1 COFFRET VICTORINE PAVÉS PERSONNALISÉS

36 pavés 31mm personnalisés  
18,30 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 223



## 1 CARRÉS IVOIRE PETIT MODÈLE

62 mm

4 pavés 31 mm personnalisés  
3,90 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 9 050

1 pavé 62 mm personnalisé  
3,90 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 230

2 pavés 62 mm personnalisés  
5,80 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 231

1 pavé 62 mm + 4 pavés 31 mm personnalisés  
5,80 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 232

## 2 CARRÉS IVOIRE MOYEN MODÈLE

96 mm

9 pavés 31mm personnalisés ou associés à des Pavés de Légende  
6,50 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 9 051

5 pavés 31 mm personnalisés + 4 pavés 31 mm Joyeuses fêtes  
6,50 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 9 054

## 3 CARRÉS IVOIRE GRAND MODÈLE

124 mm

16 pavés 31 mm personnalisés  
10,30 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 9 052

16 pavés 31 mm personnalisés Joyeuses fêtes  
10,30 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 5 304

1 pavé 62 mm + 12 pavés 31 mm personnalisés  
10,30 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 233

1 pavé personnalisé 124 mm  
10,30 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 235

32 pavés 31 mm personnalisés  
18,50 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 9 053

\* + FORFAIT OUTILLAGE

une couleur 168 €<sup>TTC</sup> / 84 €<sup>TTC</sup> par couleur supplémentaire

# SMART *Chic* et CHOC!

## COFFRET SMART

32 pavés de Légende à personnaliser selon vos souhaits

23,80 €<sup>TTC</sup>\* - Réf. 3 179



\* + FORFAIT OUTILLAGE  
une couleur 168 €<sup>TTC</sup> / 84 €<sup>TTC</sup> par couleur supplémentaire

Habillez vos coffrets cadeaux à votre image, avec votre logo ou votre message.



CARTE MESSAGE  
Forfait de 30 €<sup>TTC</sup>

BANDEAU À VOTRE LOGO  
Forfait de 129 €<sup>TTC</sup>

ÉTIQUETTE À VOTRE LOGO  
Forfait de 48 €<sup>TTC</sup>

# CHEMIN DE TABLE



Un florilège de saveurs à offrir pour les petites et grandes occasions.

Des attentions élégantes et toujours appréciées proposant des trésors de gourmandises : chocolats fins, pavés de légende, Solognots, Victorin's.



## CARRÉS ARGENT

6 pièces - 3 pavés de Légende, 1 chardon, 2 chocolats - **6,80 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 191  
16 pièces - 10 pavés de Légende, 6 gourmandines - **8,80 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 9 450

## BALLOTIN MILLE & UNE NUITS

4 chocolats fins dans un écrin festif - **4,20 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 088



## BALLOTIN PRESTIGE NOËL

2 pièces - Chocolats assortis - **3,60 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 083

Plus d'offres dans le supplément Noël

# COFFRETS PRESTIGE



Des écrins de gourmandise pour des instants de dégustation inoubliables.

Laissez-vous emporter par la magie des alliances délicates et des saveurs authentiques de nos spécialités : pralinés, ganaches grands crus, truffes & neigeuses et bien d'autres merveilles...

## 1 RÉGLETTES PRESTIGE



2 dimensions

R16 = 16 cm, R24 = 24 cm

### Chocolats assortis

6 pièces - R16 - **8,60 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 165

9 pièces - R24 - **11,50 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 166

### Chocolats & Pâtes de fruits

6 pièces - R16 - **8,20 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 169

### Chocolats, Pâtes de fruits & Chardons

9 pièces - R24 - **11,95 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 171

### Griottes

5 pièces - R16 - **10,85 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 175

7 pièces - R24 - **14,35 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 176

### Gourmandines

110 g - R24 - **14,55 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 173

150 g - R24 - **16,85 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 174

### Orangettes, Citronnettes & Grains de café

125 g - R24 - **14,75 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 3 177



## 2 COFFRETS PRESTIGE

4 dimensions

C100 = 10 cm, C140 = 14 cm, C170 = 17 cm, C210 = 21 cm

### Chocolats & Pavés de Légende

10 pavés de Légende et 13 chocolats fins  
C100 - 23 pièces - **22,55 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 4 990

### Chocolats, Truffes & Calirons

10 chocolat fins, 5 truffes, 4 calirons  
C140 - 19 pièces - **23,00 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 4 993

### Chocolats Assortis

C100 - 20 pièces - **25,40 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 4 994

### Chocolats & Gourmandines

C100 - 170 g - **19,45 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 000

C140 - 360 g - **35,80 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 002

C170 - 470 g - **45,35 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 003

C210 - 670 g - **61,30 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 004

# PAVÉS DE LÉGENDE



Retrouvez notre assortiment de Pavés de Légende qui sauront régaler les inconditionnels du chocolat noir.

Ces pavés offrent un voyage des sens autour du chocolat d'exception. Les Pavés de Légende se déclinent en 4 gammes : les Pavés Grands Crus, les Pavés Gourmands, les Pavés Joyeuses Fêtes, les Pavés Mendiants.

**Les Pavés Joyeuses Fêtes,** nougatine et praliné amande, aux décors festifs.

**Les Pavés Mendiants** au chocolats noir, lait et ivoire avec éclats de fruits secs, de gruë, de quinoa, de nougatine ou de feuilleté.



**Les Pavés Gourmands** aux saveurs fruitées, épicées ou aromatiques (café, menthe, thé, pistache,...).

**Les Pavés Grands Crus** issus des fèves de cacao de plantations du monde entier (Pérou, Madagascar, Grenade,...).



## 1 CARRÉS IVOIRE

4 pièces - **3,90 € TTC** | Pavés Joyeuses Fêtes - Réf. 9 041 | Pavés Grands Crus - Réf. 5 053 | Pavés Gourmands - Réf. 5 057 | Pavés Assortis - Réf. 5 061  
 9 pièces - **6,50 € TTC** | Pavés Joyeuses Fêtes - Réf. 9 091 | Pavés Grands Crus - Réf. 5 054 | Pavés Gourmands - Réf. 5 058 | Pavés Assortis - Réf. 5 062  
 16 pièces - **10,30 € TTC** | Pavés Joyeuses Fêtes - Réf. 9 092 | Pavés Grands Crus - Réf. 5 055 | Pavés Gourmands - Réf. 5 059 | Pavés Assortis - Réf. 5 063

## 2 MENDIANTS

16 pièces - **9,45 € TTC** - Réf. 3 221 | 16 pièces de Pavés Joyeuses Fêtes et Mendiants - **10,30 € TTC** - Réf. 3 222

## 3 COFFRET SMART

32 pièces de Pavés Assortis - **23,80 € TTC** - Réf. 3 178

## 4 COFFRET VICTORINE PAVÉS DE LÉGENDE

36 pièces - **18,30 € TTC** | Pavés Grands Crus - Réf. 3 225 | Pavés Gourmands - Réf. 3 226 | Pavés Assortis - Réf. 3 224

# CHOCOLATS & GOURMANDISES



## Une invitation au plaisir de la dégustation.

Laissez-vous tenter par nos pralinés traditionnels, aux amandes, aux noisettes, à la nougatine, parfumés au café... Succombez à l'onctuosité de nos ganaches aux mille et un parfums : épicées, aux fruits, infusées des meilleurs spiritueux, une diversité de saveurs et de textures...

### 1 CHOCOLATS FINS

Une diversité de saveurs et de textures qui fait la renommée de notre assortiment. Des variations entre ganaches et pralinés ; une invitation au plaisir de la dégustation.

#### Ballotin

250 g - **17,85 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 94 512  
 400 g - **28,60 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 94 513  
 500 g - **35,75 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 94 514  
 750 g - **53,60 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 94 515  
 1 kg - **71,50 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 94 516

### 2 TRUFFES & NEIGEUSES

Les chocolats emblématiques des fêtes de fin d'année, déclinés au Grand-Marnier, au Caramel, Poire d'Olivet...

#### Ballotin

250 g - **20,25 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 070

#### Coffret Quatuor

245 g - **24,95 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 034

Disponible uniquement pour les fêtes de fin d'année.



### 3 GOURMANDINES

Des petites douceurs à grignoter du bout des doigts : Praliné amande à la noix de coco et aux éclats de nougatine, amandes caramélisées et écorces confites enrobés de chocolat, amandes caramélisées poudrées de cacao.

**Réglette** - 175 g - **15,30 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 030

**Cube** - 200 g - **15,85 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 020

**Coffret Quatuor** - 270 g - **24,20 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 033

### 4 TUILES

Craquantes tuiles au chocolat noir et au chocolat au lait parsemées d'éclats d'amandes.

#### Coffret Harmonie

250 g - **25,90 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 9 426

350 g - **33,80 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 9 427

420 g - **39,45 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 9 428

# MARRONS GLACÉS



De précieux invités pour vos fêtes de fin d'année.

Nos marrons glacés sont intégralement préparés dans nos ateliers de la réception du fruit jusqu'à son glaçage.



## MARRONS GLACÉS

Réglette - 210 g - 23,00 €<sup>TTC</sup> - Réf. 5 005

Disponible uniquement pour les fêtes de fin d'année.



# ORANGETTES & CIE



## ① GRAINS DE CAFÉ

Coffret *Élégance* - 100 g - 11,10 €<sup>TTC</sup> - Réf. 9 495

## ② GRAINS DE CAFÉ & ORANGETTES

Coffret *Vendôme* - 125 g - 11,55 €<sup>TTC</sup> - Réf. 9 285

## ③ GRAINS DE CAFÉ & PAVÉS DE LÉGENDE

Coffret *Vendôme* - 100 g - 13,65 €<sup>TTC</sup> - Réf. 5 075

## ④ ORANGETTES & CIE

Réglette - Orangettes & Grains de café - 170 g - 14,95 €<sup>TTC</sup> - Réf. 5 031

Réglette - Orangettes & Gourmandines - 180 g - 15,70 €<sup>TTC</sup> - Réf. 5 032

# COFFRETS COMPOSÉS



## ADAGIO CHOCOLATS & ORANGETTES

Champagne Peters (75cl)  
200 g de chocolats assortis en ballotin  
150 g d'orangettes & grains de café en réglette

**64,65 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 5 066



## PRIVILÈGE COGNAC & GOURMANDISES

140 g de gourmandines en réglette  
250 g de chocolats assortis en ballotin  
100 g de grains de café & orangettes en coffret  
125 g de Praslines Mazet dans sa boîte en métal  
Cognac 7 ans d'âge (20 cl)  
Domaine Château de Beaulon

**83,55 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 7 561

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# ARTS DE LA TABLE



## 1 PLATEAUX PRESTIGE

PLATEAU ROND BLANC - 295 mm  
24 tuiles, 7 pralinettes, 5 chocolats fins, 7 Victorin's, 5 chardons, 10 palets mendians,  
4 pralinés de Noël, 4 Solognots, 5 Authentiques lait, 3 pâtes de fruits, 4 mini tablettes, 3 Orangettes  
81 pièces - **42,20 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 4 521

PLATEAU CARRÉ MARRON - 240 mm  
18 chocolats fins, 15 Victorin's, 9 pralinés de Noël, 7 chardons, 16 authentiques Lait, 8 pâtes de fruit  
75 pièces - **53,50 €<sup>TTC</sup>** - Réf. 92 999

## MUGS

9 cm - 5 tuiles amandes, 7 tuiles chocolat,  
2 pâtes de fruits, 5 pralinés  
**17,25 €<sup>TTC</sup>**

- 2 DAMIER - Réf. 70 548
- 3 ONDINE - Réf. 70 549
- 4 ZELLIGE - Réf. 70 558

Dans la limite des stocks disponibles.

## LISTE DES INGRÉDIENTS

**PAVÉS GRANDS CRUS** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%) : masse cacao, beurre de cacao, sucre, lait entier\*, ferments lactiques\*, lécithine de soja\*, arôme naturel de vanille, piment de Jamaïque, muscade, cannelle, marc de champagne (eau de vie, eau), sirop de sorbitol, glucose)

**PAVÉS GOURMANDS** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%) : masse de cacao, beurre de cacao, sucre, amande\*, lait entier\*, ferments lactiques\*, lécithine de soja\*, pistache\*, café moka, huile essentielle de mandarine, romarin, thé Earl grey, purée de menthe, extrait naturel de vanille, vanille en gousse, sirop de sorbitol, farine de blé\*, œuf\*, huile de tournesol, sucre inverti, glucose, colorants [E172]

**PAVÉS JOYEUSES FÊTES** : Chocolat de couverture noir 66%, masse de cacao, beurre de cacao, sucre, lait entier\*, amande\*, noisette\*, colorants [E102, E110], lécithine de soja\* extrait et arôme naturel de vanille

**ASSORTIMENT DE CHOCOLAT** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%), chocolat de couverture blanc (28%), fève de cacao, masse cacao, beurre de cacao, sucre, lait entier\*, ferments lactiques\*, œuf\*, lécithine de soja\*, amande\*, noisette\*, noix\*, cacahuète\*, pistache\*, sésame\*, orange, framboise, fruit de la passion, gingembre, orange, griotte, citron jaune, jus de yuzu, marrons , thé Earl grey, miel, café, cannelle, vanille naturelle, arôme naturel de vanille et d’orange amère, huiles essentielles de menthe Nanah, de menthe naturelle, d’orange douce du Brésil, vanille en gousse, marc de champagne (eau de vie, eau), cognac (11%), kirsch (60%), rhum, alcool, crème\* pasteurisée, acide ascorbique (E300), farine de blé\*, farine de malt d’orge\*, anti-oxydant (acide ascorbique E300), levure (bicarbonate de sodium E500ii), bisulfite, sucre glace, sucre inverti, sucre roux, sucre vergeoise, sel, crème\* pâtissière, sirop de sorbitol, xanthane, glucose, gomme d’acacia (E414), colorants [E102, E100, E110, E120, E172 ] , colorant naturel caramel E150a

**CHARDONS** : Assortiment de chocolats fourrés chocolat blanc 28% (sucre; poudre de lait entier\*; beurre de cacao; émulsifiant : E322 (soja\*) ; arôme vanille naturelle); sucre; amande\*; noisette\*; eau; sirop de glucose; sucre inverti; beurre de cacao; humectant : E420; kirsch; épaississant : E415; colorants : E110.

**GOURMANDINES** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%) : pâte et beurre de cacao, sucre, amande\*, noix de coco, orange, cacao en poudre, sirop de glucose, poudre de lait\* entier, émulsifiant : E322 (soja\*), arôme naturel vanille, colorant : E150c, stabilisant : sorbitol

**PALETS MENDIANTS** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%), masse cacao, lait entier\*, sucre, beurre de cacao, amande\*, pistache\*, raisin sec, huile végétale de tournesol, lécithine de soja\*, arôme naturel de vanille

**CALIRON** : Amandes\*, sucre, fruits confits, (melons, écorces d’oranges, sirop de glucose-fructose, correcteur d’acidité : acide citrique, conservateur : E220 (sulfites)\*, miel, sucre inverti, sirop de glucose, arôme naturel de fleurs d’orangers, blanc d’œufs\*, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau, huile de tournesol), poudre de cacao, arômes, colorants 120, E150c

**ORANGETTES & CIE** : Chocolat de couverture noir 66%, orange, citron, gingembre, sucre, sirop de glucose, dextrose, lécithine de soja\*, arôme naturel de vanille.

**GRAINS DE CAFÉ EN CHOCOLAT** : Cacao minimum 45%, Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, café 3%, noisettes\*, agents d’enrobage (gomme arabique, shellac), émulsifiant : lécithine de soja\*, arôme. Peut contenir des traces d’œufs, de gluten, d’arachides, de graines de sésame, de lait et d’autres fruits à coques.

**TUILES** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%), chocolat de couverture blanc (28%) : masse cacao, beurre de cacao, sucre, amande\*, lait entier\*, lécithine de soja\*, arôme naturel de vanille

**TRUFFES** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%), chocolat de couverture blanc (28%) : masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : E322 (soja\*), colorant : arôme vanille ; noisette\*, fève de cacao, noix\*, crème\*, lait\*, beurre, glucose, Grand-Marnier, Rhum, eau-de-vie de Poire d’Olivet, stabilisateur : E420ii, sel, vanille.

**MARRONS GLACÉS** : Marron , eau , sucre , vanille, fondant (sucre, sirop de glucose, eau), bisulfite de sodium.

**MYRTILLES** : Pulpes de fruits, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : jus de citron, arôme naturel, colorant naturel : anthocyane

**FRAISETTES** : Pulpes de fruits, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : jus de citron, arôme naturel, colorant naturel : carmin

**PÂTES DE FRUITS** : Coing, pulpe de framboise, pulpe de griotte, pulpe d’orange amère, pulpe de pommes, sucre, sirop de glucose, sirop de glucose de blé\*, gélifiant (pectine), arômes naturels, acidifiants (jus de citron, acide citrique), antioxydant (acide ascorbique E300), colorant naturel [E120, E163]

**PETITS FOURS** : Beurre\*, œuf\*, sucre cristal, essence de vanille, farine de blé\*, gluten\*, raisin de Corinthe, stabilisant (E336), eau, arômes (pistache, fraise, vanille), café, cacao, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (soja\*), arôme vanille, crème\*, sucre inverti, huile de vaseline, cire d’abeille, amandes\*, huile de pépin de raisin, agent d’enrobage, huile de coton et tournesol, épaississant : E415, humectant : E1520, jus concentré de fraise, beurre de cacao, huile essentielle absolue, colorants [E102, E131]. Traces possibles de fruits à coque, arachide, sésame.

**PRALINES DE MAZET** : Amandes caramélisées natures (29g), sucre, amandes, gomme d’acacia, vanille naturelle en poudre.

### SUPPLÈMENT NOËL

**PINGUINS - LUNE - PÈRE NOËL NEZ ROUGE - OURSON AU PIED DU SAPIN - PÈRE NOËL ASSIS - PÈRE NOËL HOTTE - BOULES DE NOËL EN CHOCOLAT - BOULES DE NOËL MÉTAL** : Chocolat de couverture 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28%, masse cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait\* entier, noisette\*, amande\*, émulsifiant (lécithine de soja\* E322), arôme naturel de vanille, colorants [E102]

**SUJETS DE NOËL - SUCETTES CHOCOLAT** : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28% masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait\* entier, émulsifiant (lécithine de soja\* E322), arôme naturel de vanille

**SUJETS PRALINÉ - ESQUIMAUX - LICORNES - ROBOTS - PÈRES NOËL** : Chocolat de couverture noir (66%), chocolat de couverture au lait (41%), masse cacao, fèves de cacao, beurre de cacao, poudre lait\* entier, sucre roux, sucre, amande\*, noisette\*, cacahuète\*, extrait de malt d’orge\*, émulsifiant (lécithine de soja\* E322), arôme naturel de vanille

**COFFRET VICTORINE - BALLOTIN 250 G - BALLOTINS BOULE DE NEIGE** : chocolats fins : se référer aux descriptions précitées

**THÉ DE NOËL** : Thé aromatisé à la liqueur, au genièvre, au gingembre, à la cerise, à l’amande et parsemé de pétales de bleuet.

**CAKE DE NOËL** : Cake aux marrons confits (9%). Oeuf\*, sucre, beurre\*, marrons confits (marron, eau, sucre, vanille, bisulfite de sodium), farines (blé\*, châtaigne), choc. noir (pâte et beurre de cacao, sucre, émulsifiant : E322 (soja\*), arôme vanille), crème\*, miel, noisette\*, fève de cacao, lait\*, émulsifiant : E322 (soja\*), arôme vanille), écorce d’orange et citrons, amande\*, pistache\*, noix de pécan, noix, poudres à lever: E500ii, sel, bergamote.

**PAIN D’ÉPICES** : Miel, farines (blé\*, seigle\*), lait\*, sucre, beurre\*, œuf\*, sirop de glucose , écorces d’orange et de citron, arôme vanille, sel, poudres à lever (bicarbonate de soude E500ii), émulsifiant (diphospate disodique E450i), amidon de blé\*, acidifiant (acide citrique naturel E330, E341iii) , mélange d’épices.

**BONHOMME PAIN D’ÉPICES - PALETS PAIN D’ÉPICES** : Farines (blé, seigle), miel, sucre, oranges (écorce, sucre, sirop de glucose), amande, noix, noisette\*, épices (clou de girofle, cannelle, anis, gingembre, muscade\*), cacao, masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja\* E322), arôme vanille, arôme citron, poudres à lever (bicarbonate de soude E500ii), émulsifiant (diphospate disodique E450i), acidifiant (acide citrique naturel E330, E341iii).

**SAPIN DE NOËL - TABLETTE SAPIN - TABLETTE PÈRE NOËL** : Chocolat de couverture 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28% masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait\* entier, émulsifiant (lécithine de soja\* E322), arôme naturel de vanille, amandes\*, noisettes\*, pistaches\*, noix de pécan\*, agent d’enrobage : gomme d’acacia, cire d’abeille, cire de carnauba, shellac, colorants [E172, E120]

**GÂTEAU MIRABEAU – BROWNIE** : sucre, beurre\*, œuf\* entier, farine de blé\*, marrons, beurre et masse de cacao, noix\* et noix de pécan\* hachées, eau, glucose, émulsifiant : lécithine de soja\*, vanille gousse, acidifiant : bisulfite\* de sodium, extrait naturel de vanille, sel.

**PÂTE À TARTINER** : chocolats noir, lait, pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait\* entier, émulsifiant : E322 (soja\*), arôme vanille; sucre, noisette\* ; amande\*; farine de blé\* ; sel ; farine de malt d’orge\*; poudre à lever: E500ii

**BOÎTE AUX LETTRES** : chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, poudre de lait\*, amande\*, noisette\*,sucre, sirop de glucose, arômes naturels et vaniline, colorants [E120 E131 E160c E161b], émulsifiant (lécithine de soja\*)

**MUGS CONSTELLATION** : petits fours, tuiles chocolat, pâte de fruits, chocolats fins : se référer aux descriptions précitées.

**MUGS DE NOËL** : chardons, tuiles chocolat, sujet praliné, sujet de Noël : se référer aux descriptions précitées.

**CALENDRIER DE L’AVENT** : chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait (41%), chocolat de couverture blanc (28%) fèves de cacao, masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait\*, amande\*, noisette\*, noix de coco, orange, melons, écorces d’oranges, coing, pulpe de framboise, pulpe de griotte, pulpe d’orange amère, pulpe de pomme, pulpes de fruits, miel, sucre inverti, sucre, sirop de glucose, sirop de glucose de blé\*, blanc d’œufs\*, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau, huile de tournesol), stabilisant (sorbitol), gélifiant (pectine), acidifiant (jus de citron, acide citrique), antioxydant (acide ascorbique E300), arôme naturel de fleurs d’orangers, vanilline, colorants (anthocyane, carmin, E102, E110, E120, E131, E150c E160c, E161b, E163), conservateur [E220 sulfites\*], émulsifiant (lécithine de soja\* E322). Traces : fruits à coque, gluten, oeuf, arachides, sésame.

Conserver à l’abri de la chaleur et la lumière.

\*allergènes : Traces possibles de fruits à coque, gluten, oeuf, arachides, sésame, lupin.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### ARTICLE 1 - APPLICATION ET OPPOSABILITÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l’acceptation

des présentes conditions générales de vente de Victorine.

Victorine se réserve le droit de modifier ses conditions générales de vente à tout moment. Les conditions applicables sont celles en vigueur à la date de la commande par l’acheteur.

Les dispositions du Code de la Consommation en vigueur à la date de la commande s’appliquent en outre à tout Consommateur au sens dudit Code, à savoir à « toute personne physique qui agit à des fins qui n’entrent pas dans le cadre de son activité commerciale, industrielle, artisanale ou libérale. »

### ARTICLE 2 – COMMANDE

Dès acceptation par Victorine du bon de commande dûment rempli et envoyé par l’acheteur, la commande est considérée comme étant ferme et définitive.

### ARTICLE 3 – LIVRAISON

#### 3.1 Informations nécessaires à la livraison

L’acheteur est tenu d’indiquer de manière précise à Victorine les informations nécessaires à la livraison (code de porte, étage, jour et horaires de livraison possibles, numéro de téléphone, etc.) sous peine d’entraîner un coût supplémentaire à la charge de l’acheteur en cas de retard ou de problème de livraison.

#### 3.2 Délais de livraison

Les délais de livraison dépendent des délais de préparation de commande qui varient selon la période de l’année, les quantités et les produits commandés. Pour toute commande à livrer lors des fêtes de fin d’année, une confirmation dès le début du mois de décembre est conseillée afin qu’une livraison à la date souhaitée puisse être effectuée. La date de livraison indiquée sur le devis définitif signé par le client dans le délai requis sera garantie, sous réserve de la réception du règlement et de la communication de toutes les informations nécessaires à la livraison. Par ailleurs, pour certaines destinations, l’expédition des produits proposés par la chocolaterie Victorine peut être soumise à des restrictions locales et des taxes ou droits de douanes.

Pour connaître les pays soumis à ces restrictions et leurs conditions de livraison, l’acheteur est invité à contacter le Département Cadeaux au 02 38 62 71 71 3.3 Frais de livraison Nous consulter.

#### 3.4 Réclamations

Sur demande écrite de l’acheteur lors de la commande, les produits livrés peuvent faire l’objet d’emballage particulier dont les frais consécutifs seront imputés à l’acheteur. L’acheteur s’engage à vérifier en présence du transporteur l’exactitude du bon de livraison et la conformité des produits livrés. Il devra formuler sur le

bon de livraison toute réserve adéquate de manière claire, précise et complète. À défaut, toute réclamation motivée de l’acheteur ne pourra donner lieu qu’au remplacement des produits défectueux ou à l’émission d’un avoir de la valeur correspondante, à l’exclusion de toute indemnité. Toute réclamation de l’acheteur devra être confirmée à Victorine par acte extrajudiciaire ou lettre recommandée dans les 72 (soixante-douze) heures à compter de la réception des produits concernés conformément à l’article L133-3 du Code de Commerce.

Seules seront examinées par Victorine les réclamations remplissant ces conditions de forme et de délai. Aucun retour et aucun échange ne seront acceptés en dehors des conditions de réclamations ci-dessus exprimées

#### ARTICLE 4 – PRIX

Tous les prix indiqués dans ce document s’entendent en EUROS.

Par ailleurs, les prix indiqués dans ce document en vigueur au jour de la commande s’entendent hors frais de livraison et sont mentionnés dans ce document tant pour leur valeur Hors Taxes que Toutes Taxes Comprises. En raison des fluctuations de change, du réajustement du prix des transports, des matières, etc., ces prix sont indicatifs et susceptibles de subir des modifications. Le tarif appliqué est celui en vigueur le jour de l’enregistrement de la commande.

#### ARTICLE 5 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Pour être enregistré, la commande doit être réglée dans son intégralité par chèque bancaire : seuls les chèques émis par une banque domiciliée en France et libellés en euros sont acceptés. Ils doivent être libellés à l’ordre de VICTORINE SAS et adressés à : VICTORINE - 26 Rue Jeanne d’Arc, 45000 Orléans.

#### ARTICLE 6 – RÉSERVES DE GARANTIES

Le catalogue en vigueur au jour de la commande indique pour chaque produit y figurant sa dénomination et son prix. Toute photographie ou information des produits présentés dans le catalogue n’est pas contractuelle. Victorine décline toute responsabilité en cas de divergence entre les photographies ou informations indiquées dans le catalogue et le produit commandé par l’acheteur. En cas de rupture de stock ou d’indisponibilité d’un produit, Victorine remplacera le produit par un équivalent en qualité et en prix.

#### ARTICLE 7 - CLAUSES DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Victorine conserve la propriété des marchandises jusqu’au paiement intégral du prix et de son encaissement effectif conformément à l’article 2367 du Code civil et de l’ordonnance n°2006-346 du 23 mars 2006 relative aux sûretés. L’acheteur déclare accepter cette clause de réserve de propriété. En cas de mise en règlement judiciaire ou de liquidation de biens de l’acheteur, les marchandises pourront être revendiquées conformément aux dispositions de l’ordonnance n° 2006-346 du 23 mars 2006 relative aux

sûretés. Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle, dès la livraison des marchandises, au transfert au client des risques de perte ou de détérioration des biens ainsi que des dommages qu’il pourrait occasionner.

#### ARTICLE 9 - PROTECTION DES MINEURS

Conformément aux dispositions de l’article L. 3342-1 du Code de la santé publique, la vente d’alcool à des mineurs de moins de dix-huit ans est interdite. L’acheteur s’engage à avoir 18 (dix-huit) ans révolus à la date de sa commande.

Victorine décline toute responsabilité engagée pour toute commande passée par un mineur.

#### ARTICLE 10 – RESPONSABILITÉ

Victorine est tenue de la garantie légale des vices cachés sur les produits vendus dans les conditions exposées aux articles 1641 et suivants du Code civil à condition que l’acheteur apporte la preuve du défaut caché et existant antérieurement à la vente. Victorine n’étant pas responsable des conditions de conservation des marchandises après la livraison.

#### ARTICLE 11 - FORCE MAJEURE

Victorine pourra se dégager de toutes ses obligations ou en suspendre l’exécution en cas de survenance d’événements de force majeure, telle que définie par la jurisprudence. À titre non limitatif d’exemples les événements suivants sont considérés comme étant de force majeure : incendie, inondations, grèves, actions ou inactions gouvernementales, émeutes, guerres déclarées ou non, l’impossibilité d’être approvisionné en matières premières, l’arrêt des transports qui tendrait à retarder, à empêcher ou à rendre exorbitant l’approvisionnement, sans que cela donne lieu à une quelconque compensation. Victorine informera l’acheteur par tout moyen approprié de l’existence d’un tel événement afin de permettre à ce dernier de se désengager de sa commande moyennant une simple réponse par voie de courrier.

(\*)Rayez la mention inutile

**ARTICLE 14 - JURIDICTION COMPÉTENTE - DROIT APPLICABLE**

En cas de contestation de quelque nature que ce soit, le Tribunal de Commerce d’Orléans est seul compétent, y compris en cas de pluralité de défendeurs, de connexité ou d’intervention. Le présent contrat et les présentes conditions générales de vente sont soumis pour leur interprétation et leur exécution au droit français. TARIFS

AU 15 juillet 2017

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Pour plus d’informations sur nos produits – ingrédients, suggestions d’utilisation, autres renseignements – contactez notre service client au 02 38 62 71 71

Photos non-contractuelles.

Tous droits réservés

Victorine SAS

Immatriculation : 391 433 059 RCS Orléans

contact@victorine-chocolatier.fr

26, rue Jeanne d’Arc – 45000 ORLEANS

FR20 391 433 059

pour les contrats :

3° De fourniture de biens confectionnés selon les

## SERVICE COMMERCIAL

02 38 75 55 27

du lundi au vendredi : 9h-12h & 14h-17h

[conseiller@victorine-chocolatier.fr](mailto:conseiller@victorine-chocolatier.fr)

---

## BOUTIQUE

26 rue Jeanne d'Arc 45000 ORLÉANS

02 38 62 71 71

---

[www.victorine-chocolatier.fr](http://www.victorine-chocolatier.fr)



# victorine

CHOCOLATIER – ORLÉANS