



HUGO & VICTOR
PARIS

*Collection
Intemporelle*

CATALOGUE ENTREPRISE
CADEAUX D'AFFAIRES



ARTISAN CRÉATEUR DEPUIS 2010

Chef insatiable, globe-trotter des saveurs et entrepreneur exigeant, Hugues Pouget commence sa carrière dans de belles maisons telles que Le Carlton, Ladurée et Le Bristol. À 25 ans, il poursuit son parcours aux côtés de Guy Savoy (3 étoiles) qui le nomme chef exécutif et lui confie l'ouverture d'un de ses restaurants à Las Vegas.

Passionné par son métier, il participe au Championnat de France du Dessert qu'il remporte en 2003. Fort de ce bel héritage gastronomique, il réalise son rêve en ouvrant sa première boutique parisienne en février 2010...

Depuis toujours, Hugues Pouget travaille des produits de saison. Avec son laboratoire implanté en plein cœur des Yvelines, il est en recherche constante de goût et d'authenticité et se fournit auprès de producteurs locaux engagés dans une démarche éthique de qualité et de « savoir manger ». Avec des circuits courts, les fruits cueillis à leur juste maturité révèlent toute leur saveur sucrée et subliment les créations du chef.

Des couleurs éclatantes de santé ! Ses créations gourmandes directement inspirées par la nature l'ont peu à peu amené à ne plus utiliser de colorants ni d'additifs dans ses créations et il utilise désormais des poudres végétales naturelles de fruits, de légumes et des épices pour colorer sa gamme de macarons Nature ainsi que ses chocolats.

Hugues Pouget

Sommaire

NOS PRODUITS.....	4
A COMPOSER.....	7
BOÎTE CADEAU.....	7
SAC CADEAU.....	9
BOÎTE CHAPEAU.....	11
NOS GOURMANDISES.....	12
CARNETS D'ÉCRIVAIN.....	12
PERSONNALISATION DES CARNETS	14
ENVELOPPE CACAO.....	17
COFFRET PRESTIGE.....	19
TABLETTES & NAPOLITAINS PURES ORIGINES.....	20
MENDIANT.....	23
GOURMANDISES.....	24
PÂTES DE FRUITS	25
CONFISERIE ARTISANALE.....	26
MACARONS NATURE.....	29
CHAMPAGNES & VINS.....	30
NOS SERVICES.....	31
LIVRAISONS ET EXPÉDITIONS.....	32
ÉVÈNEMENTS ET RÉCEPTIONS.....	33
NOS ANIMATIONS.....	34
DÉGUSTATION AUTOUR DU CHOCOLAT.....	34
MASTERCLASS DE PÂTISSERIE EN LIGNE.....	35

Nos produits

Depuis sa création, de nombreuses entreprises font confiance à la Maison Hugo & Victor pour des cadeaux d'entreprise personnalisés, des collaborations exceptionnelles ou des événements. Nous vous apportons toute l'expertise de la Maison en France et à l'international et nous vous accompagnons sur chacun de vos projets.

Cadeaux d'affaires

Vous souhaitez offrir un cadeau personnalisé et exceptionnel à vos collaborateurs, clients ou partenaires ? Nous vous accompagnons dans votre quête en vous proposant une offre de services variés et adaptés à vos envies et votre budget.

Personnalisation

Laissez vous tenter par nos écrins personnalisés avec un fourreau, un bandeau ou un marquage à chaud aux couleurs de votre entreprise.

Gestion des envois multiples

Gagnez un temps précieux en nous confiant la mise sous pli de vos coffrets. Nous collectons vos adresses grâce à notre outil en ligne, unique, personnalisé et sécurisé. Nous pouvons également ajouter vos cartes de vœux personnalisées à chaque envoi.

Achats groupés

Faites profiter à vos collaborateurs de remises exceptionnelles en achats groupés ; notre service commercial vous fait bénéficier de conditions préférentielles pour chaque évènement de l'année (Pâques, Noël...)





Animations

Partagez un moment convivial et gourmand guidé par notre Chef Hugues Pouget, Champion de France du Dessert, le temps d'une Masterclass de pâtisserie en ligne ou d'une dégustation de chocolat. Notre équipe propose des solutions clé en main pour vos activités de teambuilding.

Accueil CHR

De cadeau de couverture ou d'accueil, aux accompagnements pour les cafés, en passant par une sélection pour le mini bar, découvrez notre offre d'écrins et petits étuis spécialement adaptés aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Buffets sucrés & Évènements

Nous prenons le temps d'élaborer avec vous un buffet en fonction de la thématique de votre évènement. Notre savoir-faire chocolatier et pâtissier est mis à votre disposition pour une prestation de haut-de-gamme avec une possibilité de montage minute devant vos invités.

Collaboration & Sur-mesure

Vous souhaitez mettre en valeur votre marque ou proposer des produits autour d'une saveur en particulier ? Le Chef Hugues Pouget vous proposera de nouvelles recettes exclusives qui répondront à toutes vos envies.



**Images de référence. Les boîtes peuvent être garnies selon votre choix.*

A composer...

Boîtes cadeaux

Nos boîtes cuivrées se garnissent des chocolats et confiseries de votre choix !



Coffret Gourmand

Carnet de 6 carrés de chocolat
Sachet de 8 guimauves



Coffret Passion

Carnet de 6 carrés de chocolat
Pot de confiture 120 g
Sachet de 2 bouchées chocolat



Coffret Délice

Sachet de 2 bouchées chocolat
Sachet de 8 guimauves
Pot de dragées de 100 g



Dimensions de la boîte fermée : 15 x 13 x 7 cm

*L'ajout à vos envois d'une carte de vœux non nominative fournie par le client est possible
(dimensions maximales : 10 x 12 cm)*



Sacs cadeaux

Laissez vous tenter par nos sacs surprise ! Chocolats, confiseries, gourmandises aux fruits : ces sacs représentent à merveille le savoir-faire artisanal de la Maison Hugo & Victor.



Sac Gourmand

Carnet de 12 carrés de chocolat
Pot de confiture 220 g
2 sachets de 2 bouchées de chocolat

Dimensions du sac : 23 x 14 x 16 cm



Sac Prestige

Cake de 450 g
Carnet de 12 carrés de chocolat
Coffret garni d'un pot de dragées de 100 g,
d'un sachet de 8 guimauves et d'un sachet
de 2 bouchées de chocolat

Dimensions du sac : 25 x 25 x 25 cm

Sac Festif

Carnet de 12 carrés de chocolat
Sachet de 8 guimauves
Pot de dragées de 100 g
Bouteille de Champagne Brut
Barons de Rothschild de 75 cL

Dimensions du sac : 30 x 30 x 34 cm





**Images de référence. Les boîtes chapeau peuvent être garnies selon votre choix.*

Boîtes chapeaux

Vous souhaitez offrir un cadeau unique et exceptionnel à vos collaborateurs, clients ou partenaires ? Nous vous accompagnons dans la composition d'une magnifique boîte chapeau de la Maison.



Boîte chapeau Gourmande

Cake de 450 g
Pot de dragées de 100 g
Carnet de 12 carrés de chocolat



Boîte chapeau Prestige

Cake de 450 g
Pot de dragées de 100 g
Carnet de 12 carrés de chocolats
Pot de confiture 120 g
Sachet de 8 guimauves
Sachet avec 2 bouchées chocolat

Boîte chapeau Festive

Cake de 450 g
Pot de dragées de 100 g
Carnet de 12 chocolats ½ sphères
Sachet de 8 guimauves
Coffret garni d'un carnet de 6 carrés de chocolat, 2 bouchées de chocolat lait et noir, et 1 pot de confiture 120 g



Dimensions de la boîte fermée : diam 25 x H 17 cm

L'ajout à vos envois d'une carte de vœux non nominative fournie par le client est possible

Carnets d'écrivain

Sans colorants – Sans conservateurs – Sans additifs 

Grand amateur de littérature française, le Chef Hugues Pouget a créé de magnifiques coffrets de chocolats en forme de carnets. Disponibles en différents formats, ces écrins contiennent plusieurs bouchées chocolatées réalisées de façon artisanale.

6 CARRÉS



6 SPHÈRES



12 SPHÈRES



12 CARRÉS



24 CARRÉS
48 CARRÉS



24 SPHÈRES



*Nos carrés de chocolat noir et lait sont garnis de ganaches, pralinés et caramels.
Nos demi-sphères sont des coques en chocolat garnies de caramel de fruits de saison
ou de praliné maison.*

*Nos chocolats sont garantis **sans colorant ni conservateur** et sont colorés grâce à
une technologie brevetée aux poudres végétales de fruits, épices, légumes et fleurs.*



12 MIXTES



24 MIXTES



Carnet découverte

Assortiment 12 carrés et dragées chocolat ou
Assortiment 12 sphères et dragées fruits



CARNET CARRÉS/CHOCOLAT
CARNET SPHÈRES/FRUIT

Grimoire 105 carrés

Assortiment de 105 carrés de ganaches, pralinés et caramels en chocolat noir ou lait



GRIMOIRE

Personnalisation des carnets d'écrivain

Offrir un cadeau c'est avant tout aimer faire plaisir. C'est également l'occasion pour surprendre, remercier ou encore tisser des liens forts et inoubliables. Vous pouvez choisir de personnaliser des carnets d'écrivain et des grimoires qui seraient conservés comme souvenir de votre marque ou de vos événements.

Dorure

La dorure à chaud transforme l'icône carnet d'écrivain en un sublime cadeau haut-de-gamme marqué de votre logo. Sélectionnez la couleur et le motif de votre carnet, puis laissez-vous tenter par l'or, l'argent ou le cuivre pour graver la couverture de nos carnets.



Marquage à chaud disponible sous 2 à 4 semaines après validation du BAT

(dimensions standard de l'outil de marquage : 5 x 6 cm)

Bandeau

Notre carnet se pare d'un bandeau haut en couleurs selon le design de votre choix. Le bandeau est idéal pour vos cadeaux de fin d'année ou pour vos opérations marketing tout au long de l'année (message de remerciement, vœux annuels, ouverture d'un établissement, lancement d'un nouveau produit...).



Bandeau disponible sous 2 à 4 semaines après validation du BAT

Fourreau

De prime abord, ce cadeau se présente comme un livre ancien paré d'un fourreau aux splendides dorures. Tout en élégance, ce fourreau enveloppe notre carnet au gré de vos envies et de vos designs.



Fourreau disponible sous 4 semaines après validation du BAT

HUGO & VICTOR



HUGO & VICTOR
PARIS
SÉLECTION DE
18 bonbons chocolat
PAR
Hugues Paget
40 BOULEVARD RASPAIL. 75007 PARIS



Enveloppe Cacao

Cette enveloppe gourmande a été spécialement conçue pour se glisser dans toutes les boîtes aux lettres des amateurs de chocolat ! Son format unique permet une économie de frais d'expédition en envoi lettre suivi.



Pour poursuivre la démarche environnementale de la Maison, le Chef a imaginé cet écrin en sélectionnant un papier résolument gourmand et éco-responsable à partir de cabosses de cacao !

18 CARRÉS
OU 18 SPHÈRES

HV
HUGO & VICTOR
PARIS



HUGO & VICTOR
PARIS

Coffret Prestige

Le Chef Hugues Pouget a imaginé plusieurs coffrets pour varier les plaisirs et combler les plus gourmands pendant les fêtes. Qu'ils soient garnis de nos demi-sphères de caramel ou de nos carrés de ganaches et pralinés, il y en a pour tous les goûts !



48 CARRÉS & 24 SPHÈRES
OU 24 CARRÉS & 48 SPHÈRES

Pures Origines

Le Chef a sélectionné les plus belles fèves de cacao à travers le monde : Venezuela, Pérou, Caraïbes, Madagascar, Brésil, Belize, voyagez en un carré avec nos tablettes et napolitains 100% pures origines.

Tablettes



TABLETTE 80 G

Brésil Noir 62%
Grenade Noir 65%
Madagascar Noir 64%
Madagascar Lait 33%

Pérou Noir 70%
Belize Noir 75%
Venezuela Noir 72%
Equateur Noir 100%



Napolitains

Nos tablettes se déclinent également en petit carrés emballés individuellement, aussi appelés « napolitains », idéaux à déguster à l'heure du thé ou du café.



NAPOLITAIN 5G

Madagascar Lait 33%

Venezuela Noir 72%

SACHET DE 25 PIÈCES MIXTES
OU
BOÎTE DE 1KG MONO SAVEUR
(200 UNITÉS)



ÉCRIN DE
4 NAPOLITAINS
MIXTES



PATISSIER
DEPUIS 2010
- PARIS -

HV
HUGO & VICTOR
PARIS

PAR

Hugues Poyet

Mendiant

Incontournables dans l'univers de la confiserie, les mendiants sont particulièrement appréciés par les amateurs de chocolat aux inclusions de fruits confits.



Mendiant Chocolat Noir

Morceaux de chocolat noir, amandes sablées et pistaches

Mendiant Chocolat Lait

Morceaux de chocolat au lait Ghana 40%, noisettes caramélisées et pistaches



Mendiant Chocolat Vegan

Morceau de chocolat noir grand cru pure origine Madagascar 46%, riz soufflé, oranges confites et amandes
Recette élaborée sans produit d'origine animale



POT DE 200 G

Gourmandises

Orangettes, gingembrettes, pamplemoussettes ... Laissez-vous tenter par nos fruits confits délicatement enrobés de chocolat dans nos ateliers.



Orangettes lamelles chocolat noir
Orangettes demi-rondelles chocolat noir
Pamplemoussettes lamelles chocolat lait
Gingembrettes lamelles chocolat noir
Gingembrettes pétales chocolat noir

BOÎTE GOURMANDISE 150 G

Pâtes de Fruits

Découvrez les nouvelles recettes de pâtes de fruits élaborées par le Chef Hugues Pouget. Riches en goût, elles garantissent une haute qualité gustative grâce à la sélection rigoureuse des ingrédients, sans colorant ni arôme.



Saveurs :
Framboise, mangue-passion,
poire, abricot, cassis

BOÎTE 15 PÂTES DE FRUITS 180 G

Confiserie Artisanale

0% COLORANT - 100% NATURE

Les amandes et noisettes caramélisées sont entièrement enrobées de chocolat. Une recette gourmande qui se décline en 6 parfums. Ces petites gourmandises sont confectionnées à base de poudres de fruits et d'huiles essentielles pour ne conserver que les saveurs uniques apportées par les ingrédients rigoureusement sélectionnés par le Chef.

Amandes & Noisettes enrobées

6 parfums disponibles en pot de 100 g ou sachet vrac de 1 kg :
Citron, Fraise, Passion, Pistache, Noisette chocolat lait ou Amande chocolat noir



POT 100 G
OU SACHET 1 KG

Dragées chocolats

Assortiment d'amandes caramélisées enrobées de chocolat noir et de noisettes caramélisées enrobées de chocolat lait.



COFFRET DRAGÉES CHOCOLAT 300 G

Dragées fruits

Assortiment de noisettes caramélisées enrobées de chocolat lait et d'amandes caramélisées enrobées de chocolat parfumées aux huiles essentielles ou poudres végétales de fruits (passion, citron, pistache et fraise).



COFFRET DRAGÉES FRUITS 300 G



Macarons Nature

0% Colorant – 100% Nature

LA NATURE COLORE NOS MACARONS !

Toutes nos recettes sont élaborées uniquement à partir de poudres végétales telles que les fleurs, les fruits et les épices.

Livre Blanc

20 MACARONS



Boîte Cloche

8 MACARONS
OU 16 MACARONS



Champagne & Vins

Découvrez la sélection de vins et champagnes du Chef pour accompagner nos gourmandises chocolatées et garnir vos boîtes chapeaux !
Les bouteilles peuvent être présentées dans de jolis coffrets ou vendues seules*.

Barons de Rothschild Champagne Brut



75 CL

Barons de Rothschild Champagne Rosé



75 CL

Ceretto Moscato d'Asti



75 CL

Eric Bordelet Sydre Argelette



75 CL

*L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération
* Autre sélection de champagne ou vin possible*



IV

*Découvrez
nos services*

IV

Livraison et Expédition

La Maison Hugo & Victor est régulièrement choisie par des marques et entreprises pour réaliser leurs projets sur-mesure. Nous répondons aux différentes demandes en apportant notre savoir-faire et notre capacité à exporter ce talent à l'étranger.



Retrait en boutique

Récupérer directement votre commande auprès de la boutique Hugo & Victor de votre choix (Paris & Yvelines)

Gestion des envois multiples

Votre temps est précieux, confiez nous la gestion de vos envois. Nous collectons les adresses de vos destinataires grâce à notre outil en ligne, unique, personnalisé et sécurisé. Tarif comprenant la collecte d'adresses et l'ajout aux envois de vos cartes de vœux (non nominatives / cartes non fournies)



Livraison par coursier

Idéal pour les livraisons de coffrets ou de pâtisseries.
Paris ou Proche banlieue

Expédition en France

Envoi en France métropolitaine et en Corse



Envoi à l'international

Envoi à travers plus de 10 pays

Température dirigée

En fonction de la saison et des produits sélectionnés, nous assurons les expéditions en frais, en température ambiante ou température négative



Évènements & Réceptions

Buffet sucré

Un événement est un moment unique !

Hugo & Victor vous accompagne dans l'endroit de votre choix ou dans notre boutique Rive Gauche pour des réceptions réussies. Nous prenons le temps d'élaborer avec vous un cocktail personnalisé en fonction de la thématique de votre événement.

Notre savoir-faire chocolatier et pâtissier est mis à votre disposition pour assurer une prestation haut de gamme avec une possibilité d'animation minute devant vos invités. Nous pouvons aussi vous proposer des idées de cadeaux pour que chacun emporte un souvenir avec lui de ce moment exceptionnel.



Nos Animations

Nous vous proposons des animations sous la forme de « Masterclass » ou de « Dégustation autour du chocolat » réalisées en ligne par le Chef Hugues Pouget, Champion de France du Dessert, ancien Chef pâtissier exécutif de Guy Savoy (3*** Michelin) et fondateur de la Maison Hugo & Victor. Cette animation permet à tous les participants, du débutant au professionnel en pâtisserie, de partager un moment convivial et gourmand en toute sécurité sanitaire.

Dégustation autour du chocolat

Au fil de la dégustation, le Chef commente les différentes saveurs de chocolats et en explique les secrets de fabrication, comment les différencier et comment les utiliser. Les participants peuvent interagir avec le Chef, mais aussi entre eux, pendant toute la durée de l'animation favorisant un climat convivial et chaleureux.

DURÉE :

30 à 40 min en visioconférence (Zoom)



SAC GARNI

Chaque participant reçoit en amont de l'animation, à son domicile, un sac garni comprenant 4 tablettes de chocolats (avec différents pourcentages de teneur en cacao), ainsi qu'un carnet de 12 unités de chocolats carrés ganache et praliné, chocolats au lait et noir à déguster ensemble.

Dégustation autour du chocolat

A tous les amoureux de la gourmandise, nous vous proposons des masterclasses en ligne avec le Chef Hugues Pouget.

Partagez un moment convivial et renforcez le lien entre collègues, clients, familles ou amis tout en réalisant une délicieuse recette sucrée ! Vous réaliserez au choix des cookies au caramel, une tarte au chocolat ou encore une bûche roulée selon la saison.

Les participants peuvent se voir entre eux et interagir avec le Chef tout au long de la démonstration.

DURÉE

Entre 1h et 1h30 (en fonction de la recette) en visioconférence (Zoom)



EN OPTION

Quelques jours avant la date de l'évènement, nous adressons à chaque participant un sac cadeau (1) ou une boîte chapeau (2) contenant la recette écrite, tous les ingrédients utiles à la réalisation de la recette choisie, ainsi qu'un cadeau à déguster.

Les participants n'auront ainsi rien à organiser pour participer à l'évènement.



1 – Sac cadeau
contenant les ingrédients & un cadeau



2 – Boîte chapeau
contenant les ingrédients & un cadeau

Service Commercial

Contact

servicecommercial@hugovictor.com

01.39.18.22.38

01.45.32.32.93

Boutique Rive Gauche

40, Boulevard Raspail

75007 Paris

Boutique Atelier

53, Avenue de la Jonchère

78170 La-Celle-Saint-Cloud

WWW.HUGOVICTOR.COM



HUGOVICTORPARIS



HUGOVICTOR_PARIS

