



Hiver
2021 – 2022

HV
HUGO & VICTOR
PARIS

Catalogue
Entreprise

CADEAUX D'AFFAIRES

Calendriers de l'Avent

Devenu incontournable au fil des années, le Calendrier de l'Avent est parfait pour préparer son palais aux délices de Noël. Assortiment à déguster sélectionné par Hugues Pouget pour offrir l'essence de 24 surprises gourmandes.

*Édition limitée
« Dans l'Atelier du Père-Noël »*



Nos calendriers sont composés de bonbons de chocolat, pralinés, amandes et noisettes enrobées, petits sujets en chocolat, pâtes de fruits maison et nougats artisanaux.

35 € TTC

Disponible à partir du 25 Octobre 2021



Calendriers de l'Avent

*Édition limitée
« Paris est une fête »*



Nos calendriers sont composés de bonbons de chocolat, pralinés, amandes et noisettes enrobées, petits sujets en chocolat, pâtes de fruits maison et nougats artisanaux.

35 € TTC

Disponible à partir du 25 Octobre 2021

Crackers d'Hiver

Sans colorant - Sans conservateur - Sans additif

Craquez pour le Crackers Hugo & Victor, notre parfaite petite attention garnie d'amandes et de noisettes enrobées de chocolat !

*Édition limitée
« Paris est une fête »*



Assortiment d'amandes et de noisettes enrobées
de chocolat noir et/ou chocolat passion

14,90 € TTC

Disponible à partir du 1^{er} Décembre 2021

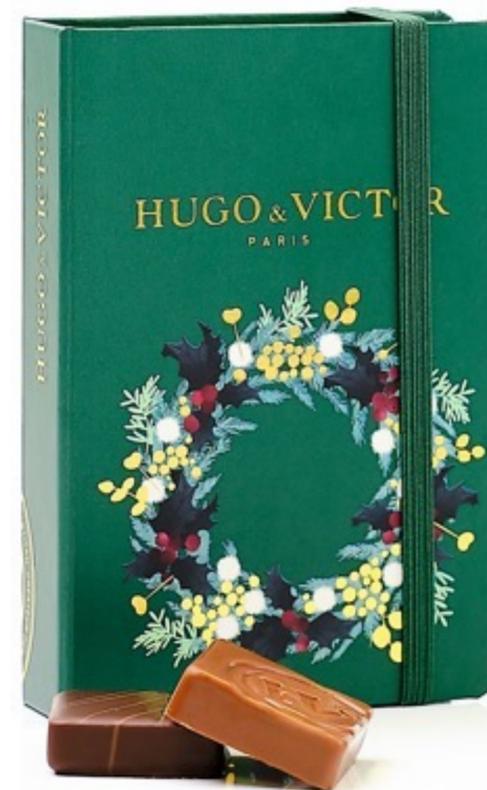


Carnets d'Écrivain

Sans colorant - Sans conservateur - Sans additif

Grand amateur de littérature française, le Chef Hugues Pouget a créé de magnifiques carnets de chocolats. Disponibles en différents formats, ces écrins contiennent plusieurs bouchées chocolatées de ganaches ou pralinés réalisés avec des recettes originales et un savoir faire artisanal.

*Édition limitée
« Couronne de Fête »*



Assortiment de carrés de ganaches, pralinés et caramels

6 CARRÉS 12 € TTC - 12 CARRÉS 22 € TTC
24 CARRÉS 38 € TTC - 48 CARRÉS 59 € TTC

Disponible à partir du 1^{er} Décembre 2021

Carnets d'Écrivain

Sans colorant - Sans conservateur - Sans additif

Édition limitée

« Boîte aux Lettres du Père Noël »



Assortiment de 4 carrés de ganaches,
pralinés et 2 demi-sphères de caramels

6 MIXTES 12 € TTC

Disponible à partir du 1^{er} Décembre 2021



Autour du Marron

Sans conservateur - Sans additif

Il tient à cœur au Chef Hugues Pouget d'utiliser uniquement des produits de saison et de les sublimer le plus naturellement possible. C'est pourquoi le marron est un terrain de jeu formidable en cette saison de Noël pour cet artisan engagé qui milite activement pour le *0% colorant, 0% arôme artificiel et 100% authentique.*



Marrons glacés de Naples

Marrons glacés ultra-frais de Naples



BOITE DE 9 PIÈCES 30 €
CARNET DE 15 PIÈCES 50 €
BOITE DE 18 PIÈCES 60 €

Marrons glacés au Cognac

Marrons ultra-frais glacés d'une fine couche de Cognac de 4 ans d'âge



BOITE DE 9 PIÈCES 35 €
CARNET DE 15 PIÈCES 60 €
BOITE DE 18 PIÈCES 65 €

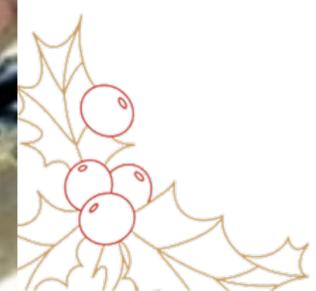
Crème de Marron de « Ma région »

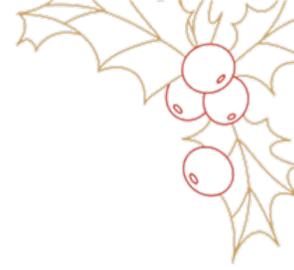
Recette onctueuse de crème de marrons de Collobrières, région d'origine du Chef Hugues Pouget



POT DE 250G 10 €

Disponible à partir du 15 Octobre 2021





Savoir-faire chocolatier



Hugues Pouget

ARTISAN CRÉATEUR DEPUIS 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 ».

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 ses chocolats.

Contact

Marianela Ribeil

Responsable Grands Comptes

01 39 18 22 38

servicecommercial@hugovictor.com



HugoVictorParis



Hugovictor_Paris

Visuels non contractuels

