

The image features a top-down view of several dark chocolate pieces scattered on a bed of fine cocoa powder. The chocolate pieces vary in shape and texture: some are smooth, some have a grid pattern, and one in the center has the 'HV' logo embossed on it. The background is a rich, textured brown. At the top center, the 'HV' logo is prominently displayed in white, with 'HUGO & VICTOR' and 'PARIS' written below it in a classic serif font.

HV  
HUGO & VICTOR  
PARIS

*Catalogue Entreprise 2023/2024*

Tarifs réservés exclusivement aux professionnels



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*

# 1

## *Présentation*

---

<i>Artisans engagés</i>	4
<i>Nos produits</i>	6
<i>Nos services</i>	7

# 2

## *Nos carnets*

---

<i>Carnets emblématiques</i>	9
<i>Grimoire</i>	10
<i>Personnalisation</i>	12

# 3

## *Nos cadeaux*

---

<i>Nos petites attentions</i>	14
<i>Nos coffrets</i>	16
<i>Nos boîtes chapeaux</i>	18

# 4

## *Nos sacs*

---

<i>Sacs garnis S</i>	20
<i>Sacs garnis M</i>	22
<i>Sacs garnis L</i>	23

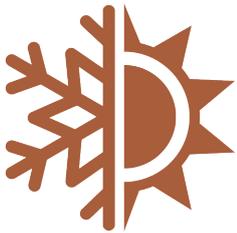
# 5

## *Nos services*

---

<i>Évènements et réceptions</i>	25
<i>Animations</i>	26
<i>Dégustations</i>	26
<i>Masterclass</i>	27

# Artisans engagés depuis 2010

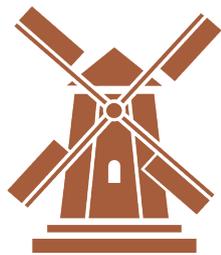


## *Les produits de saison, garants de notre engagement*

Nous privilégions les produits de saison, cultivés et récoltés dans le respect des cycles naturels. Cela nous permet de préserver la fraîcheur et la qualité de nos créations tout en réduisant notre empreinte environnementale.

## *Une authenticité sans compromis*

Nous n'utilisons aucun arôme artificiel. Chaque création est élaborée avec des ingrédients d'exception, sélectionnés pour leur qualité gustative incomparable. Notre quête d'authenticité est la clé de notre renommée.



## *Soutien aux producteurs locaux*

Nous nous approvisionnons localement, favorisant une démarche éthique et responsable. Par exemple, notre verveine provient de Cortrat, situé à seulement 10 km de notre atelier dans le Loiret. En privilégiant les fournisseurs locaux, nous soutenons l'économie locale et réduisons notre empreinte carbone.

## *Innovation et respect de nos valeurs*

Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles façons d'innover tout en respectant nos valeurs. En 2012, nous avons déposé un brevet pour l'utilisation de poudres de fruits, d'épices, de fleurs et de légumes afin de colorer nos chocolats de manière 100% naturelle !



## *Des packaging éco-conçus*

Nous sommes engagés dans une démarche éco-responsable jusqu'au bout, y compris dans nos choix d'emballage. Nous fabriquons nos packagings avec une approche éco-conçue, cherchant à minimiser notre impact sur l'environnement. Tous nos coffrets sont entièrement recyclables et nous travaillons activement sur la réduction de l'utilisation du plastique.



HUGUES P...  
MA PÂTISSERIE  
AUTHENTIQUE  
et recherchez une place près de chez vous

HUGO & VICTOR  
PARIS

# *Nos Produits et Services*

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 livraisons 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 gratuitement. *(cartes de vœux fournies par le client)*

## *Achats groupés*

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



## *Masterclass & Démonstration*

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 dans notre atelier, ou d'une dégustation autour du chocolat. Notre équipe propose des solutions clé en main pour vos activités.

## *Buffets sucrés & Évènements*

Nous prenons le temps d'élaborer avec vous un buffet en fonction de la thématique de votre événement. Notre savoir-faire chocolatier et pâtissier est mis à votre disposition pour une prestation 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 étudie avec vous votre projet pour vous proposer de nouvelles recettes exclusives pour un événement sur-mesure.

## *Accueil CHR*

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





HUGO & VICTOR  
PARIS

# *Nos coffrets de chocolat emblématiques*

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.

## *Carnet « Assortiment Classique » Disponible en noir ou blanc pour chaque taille*



Ce carnet a été conçu pour plaire à tous !  
Avec des saveurs intemporelles telles que vanille, praliné amande et caramel,  
il sera la gourmandise idéale pour vos collaborateurs.

Prix 6 chocolats : 10,25€ HT  
Prix 12 chocolats : 17,75€ HT  
Prix 24 chocolats : 30,75€ HT  
Prix 48 chocolats : 51,25€ HT

## *Carnet « Assortiment Signature »*



Ce carnet vous fera découvrir l'ADN de la Maison, nous avons choisi des mariages originaux et uniques pour les plus aventuriers, comme la ganache verveine ou fleur d'oranger.

Prix 12 chocolats : 20,50€ HT  
Prix 24 chocolats : 32,25€ HT  
Prix 48 chocolats : 52,90€ HT

*\*Nos carrés de chocolat noir et lait sont garnis de ganaches, pralinés et caramels.*



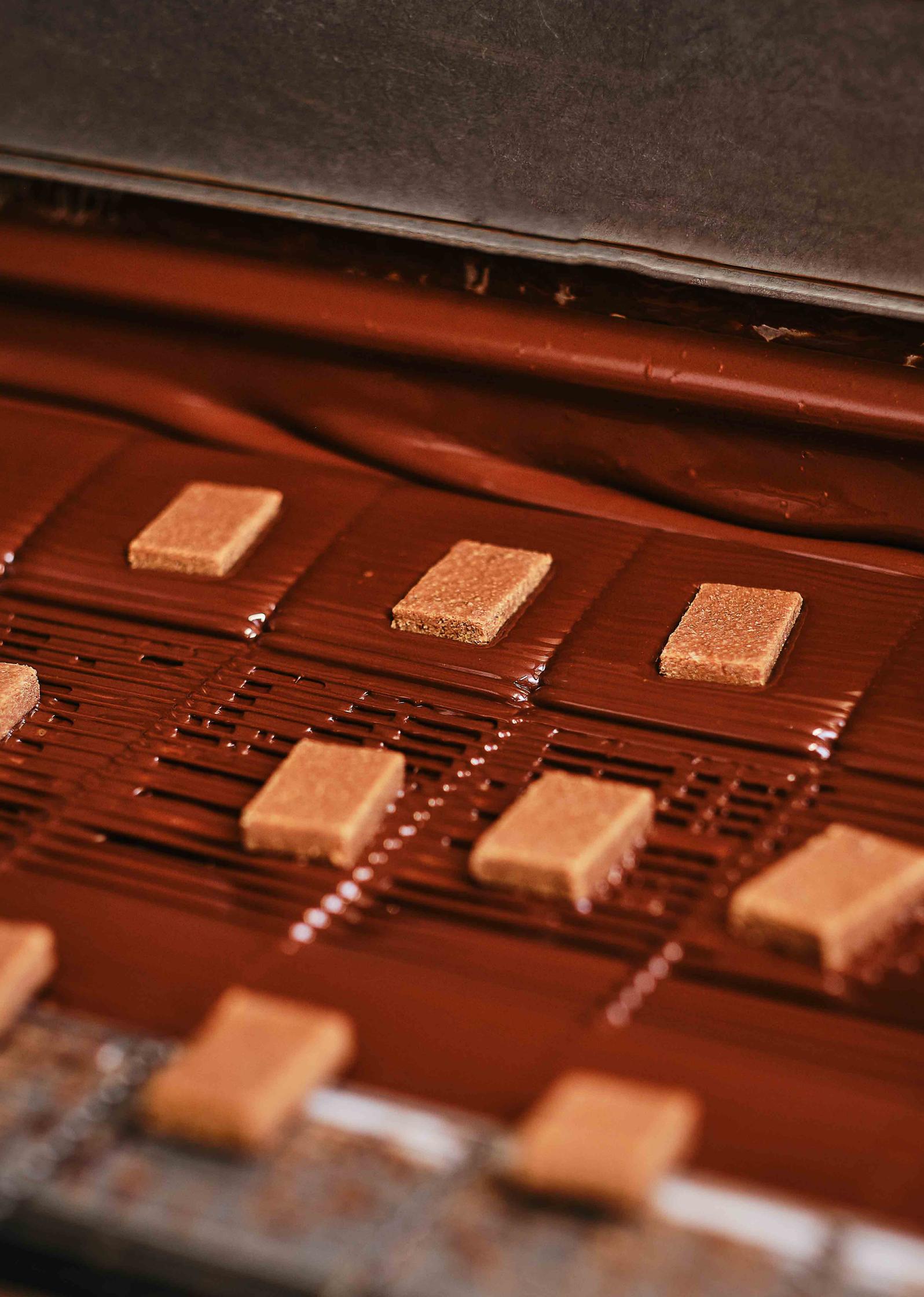
## *Grimoire*

*105 carrés de chocolat*

Le Coffret « Grimoire » est une véritable œuvre d'art chocolatée, comprenant 105 carrés de ganaches, pralinés et caramels en chocolat noir ou lait. Cet assortiment varié reflète notre savoir-faire artisanal et peut être modifié en fonction des saveurs saisonnières disponibles. Chaque carré est créé avec soin par nos maîtres chocolatiers, à partir des meilleures fèves de cacao, pour une expérience gustative inégalée.

**126€ HT**

**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.**



# Personnalisation

Offrir un cadeau c'est avant tout aimer faire plaisir. C'est également l'occasion de surprendre, remercier ou encore tisser des liens forts et inoubliables. Vous pouvez choisir de personnaliser nos carnets de 6, 12, 24 ou 48 chocolats qui seront conservés comme souvenir de votre marque ou de vos événements.

## Dorure

Le marquage à chaud transforme notre boîte iconique 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 jolies boîtes.



Marquage à chaud disponible sous 3 à 4 semaines après validation du BAT  
**3€ HT/UNITÉ + 300€ HT DE FRAIS D'OUTILLAGE\***

*\*(dimensions standards de l'outil : 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  
**3€ HT/UNITÉ + 150€ HT DE FRAIS D'OUTILLAGE**



## *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.

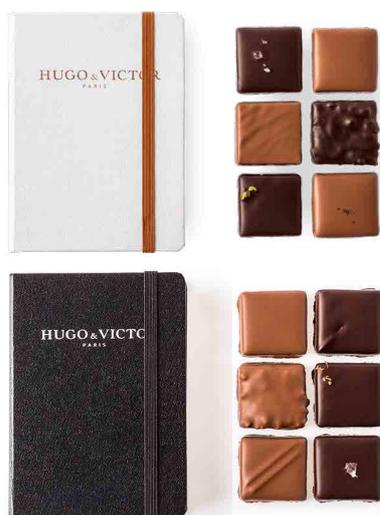
Fourreau disponible sous 4 semaines après validation du BAT  
**10€ HT/UNITÉ + 300€ HT DE FRAIS D'OUTILLAGE**



# Petites attentions

Nous proposons des choix prédéfinis ou à composer selon vos envies et votre budget !

## Carnet de 6 chocolats



Carnet Blanc/Cuivre ou Noir/Argent  
garni de 6 carrés de chocolat noir et lait,  
assortiment "Classique"

10,25€ HT

## Tube de Mendiants



Chocolat noir ou chocolat au lait (180 g).

11,25€ HT

## Boîte d'orangettes ou pamplemousettes



Laissez-vous tenter par nos fruits confits  
délicatement enrobés de chocolat dans nos  
ateliers (Orangettes noir ou Pamplemousettes

lait 150 g).

12,80€ HT

## Sachets gourmands



Sachet de 6 guimauves vanille  
Sachet de 150 g dragées noisette gianduja lait  
Sachet de 8 pâtes de fruits

Sachet de guimauves : 6,50€ HT

Sachet de dragées : 9,90€ HT

Sachet de pâtes de fruit : 11,50€ HT

## Tablettes de chocolats



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

**7,25€ HT**

## Cakes 6/8 personnes



Découvrez nos délicieux cakes artisanaux qui vous séduiront par leur goûts authentiques.

Saveurs : Marbré chocolat-vanille  
ou Thé Earl Grey.

**19,50€ HT**

## Écrin de mini financiers 2 tailles disponibles



**Elu meilleur financier de Paris  
par Le Figaro depuis 2011**

Succombez à nos irrésistibles financiers, des pâtisseries fines qui conjuguent avec harmonie la douceur de l'amande et la légèreté de leur texture moelleuse.

**2 mini financiers : 3,80€ HT**

**4 mini financiers : 5,90€ HT**

## Enveloppe cabosse de cacao



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, garni de 18 carrés de chocolat (ganaches et pralinés, en chocolat noir et lait).

**25,75€ HT**

# *Petits coffrets*

Nous proposons des boîtes pré définies ou à composer selon vos envies et votre budget.

## *Coffret "Duo Fondant"*



Carnet Assortiment *Classique*  
de 6 chocolats noir et lait  
Sachet de 6 guimauves vanille ou citron  
Coffret cadeau inclus  
Dimensions de la boîte : 15 x 13,5 x 8 cm  
**19,75€ HT**

## *Sac "Duo Gourmand"*



Sachet de 8 pâtes de fruits  
Sachet de noisette gianduja lait 150 g  
Sac cadeau inclus  
Dimensions du sac : 15,50 x 9 x 14 cm  
**22,65€ HT**

## *Coffret "Duo exquis"*



Amandes enrobées de chocolat noir et noisettes  
enrobées de chocolat gianduja lait, 300 g  
Dimensions de la boîte : 15 x 13,5 x 8 cm  
**19€ HT**



# 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 "Mixte"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 12 chocolats noir et lait  
Pot de confiture de 220 g  
Sachet de 6 guimauves vanille  
Sachet de 8 pâtes de fruits  
Écrin de 4 mini financiers nature  
**71€ HT**

## Boîte chapeau "Gourmande"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 12 chocolats noir et lait  
Cake Marbré chocolat-vanille  
Sachet de dragées chocolat noir de 150g  
Tablette de chocolat *Pure Origine*  
**73,50€ HT**



## Boîte chapeau "Festive"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 24 chocolats noir et lait  
Coffret dragées "Duo Exquis"  
Sachet de 6 guimauves vanille  
Pot de confiture de 220 g  
Sachet de 8 pâtes de fruits  
**91,50€ HT**



HUGO & VICTOR  
PARIS

HUGO & VICTOR  
PARIS

**Belize** 75%

FABRIQUÉ EN FRANCE

CHOCOLAT SÉLECTIONNÉ PAR *Hugo & Victor*

PUR BEURRE DE CACAO

CHOCOLAT NOIR

ARTISAN CRÉATEUR DEPUIS 2010

HUGO & VICTOR  
PARIS  
PAR *Hugo & Victor*

HUGO & VICTOR  
PARIS

HUGO & VICTOR

HUGO & VICTOR

VICTOR

HV

HV

# Sacs garnis taille S



Dimensions du sac : 23 x 14 x 16 cm



## Sac "Fou de Chocolat"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 6 chocolats noir et lait  
Sachet d'amandes chocolat noir 150 g  
**21,65€ HT**

## Sac "Trilogie Gourmande"

Sachet de 6 guimauves vanille  
Sachet de 8 pâtes de fruits  
Sachet de noisettes gianduja 150 g  
**29,40€ HT**



## Sac "Délices sucrés"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 12 chocolats lait et noir  
Pot de confiture de 210 g  
Sachet de 6 guimauves vanille ou citron  
**34,25€ HT**

HUGO & VICTOR  
PARIS



# Sacs garnis taille M



Dimensions du sac : 25 x 25 x 25 cm

## Sac "Pur Chocolat"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 12 chocolats noir et lait  
Cake marbré chocolat / vanille  
Tablette de chocolat pure origine  
**46€ HT**



## Sac "Pure Pâtisserie"

Écrin de 4 mini financiers nature  
Cake Thé Earl Grey ou Cake Marbré chocolat-vanille  
Coffret de 8 macarons  
**48,60€ HT**  
*\*uniquement envoi sur Paris*



## Sac "Pure Gourmandise"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 24 chocolats noir et lait  
Coffret amandes & noisettes "Duo Exquis"  
**51€ HT**



# Sacs garnis taille L



Dimensions du sac : 30 x 30 x 34 cm

## Sac "Festif"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 12 chocolats lait et noir  
Coffret amandes & noisettes « Duo Exquis »  
Écrin de 4 mini financiers nature  
Sachet de 6 guimauves vanille  
Bouteille de Champagne Barons de Rothschild  
Brut de 75 cL  
**88€ HT**



## Sac "Grand Prestige"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 24 chocolats noir et lait  
Cake Marbré chocolat-vanille ou Thé Earl Grey  
Coffret amandes & noisettes « Duo Exquis »  
Tablette de chocolat  
**81€ HT**

## Sac "Grand plaisir"

Carnet Assortiment *Classique*  
de 24 chocolats noir et lait  
Coffret amandes & noisettes « Duo Exquis »  
Écrin de 4 mini financiers nature  
Bouteille de Champagne Barons de Rothschild  
Brut de 75 cL  
**94,25€ HT**





# Évènements & Réceptions

Un évènement est un moment unique !

Hugo & Victor vous accompagne dans le lieu 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 évènement.

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.

## *Dégustation autour du chocolat*

Au fil de la dégustation, le Chef commente les différents 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

### **Lieu :**

En visioconférence, dans vos bureaux ou au sein de notre Atelier.

### **Tarifs (HT et hors frais de livraison) :**

1500€ HT pour la prestation + 52€ par participant



Chaque participant reçoit en amont de l'animation, 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.

## Masterclass de pâtisserie

À tous les amoureux de la gourmandise, nous vous proposons des masterclasses 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)

### Lieu :

En visioconférence, dans vos bureaux ou au sein de notre atelier.

### Tarifs :

1800 € HT



### En option :

Quelques jours avant la date de l'évènement, nous adressons à chaque participant un sac cadeau (1) ou une boîte chapeau (2) Hugo & Victor 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  
**45 € HT / unité**  
(hors frais de livraison)



(2) Boîte chapeau  
contenant les ingrédients & un cadeau  
**65 € HT / unité**  
(hors frais de livraison)

# Nos Produits

Dénomination	Poids net	Poids brut	Dimension (cm)	TVA	DDM
Carnet 6 carrés	66g	100g	7,7 x 11,3 x 2,3	5,50%	2 mois
Carnet 12 carrés	132g	176g	11 x 14,5 x 2,3	5,50%	2 mois
Carnet 24 carrés	264g	362g	14,3 x 20,8 x 2,3	5,50%	2 mois
Carnet 48 carrés	528g	578g	14,3 x 20,8 x 2,3	5,50%	2 mois
Enveloppe cabosse cacao 18 pièces	198g	210g	10,2 x 20 x 2	5,50%	2 mois
Coffret duo exquis : Amandes chocolat noir & noisettes gianduja	300g	450g	13 x 14,5 x 6,5	5,50%	6 mois
Tube de mendiants lait	180g	200g	9 x 8,5	20,00%	3 mois
Tube de mendiants noir	180g	200g	9 x 8,5	5,50%	3 mois
Coffret orangettes	150g	200g	12,5 x 12,5 x 3,5	20,00%	3 mois
Coffret pamplemousettes	150g	200g	12,5 x 12,5 x 3,5	20,00%	3 mois
Sachet de 8 pâtes de fruits	96g	100g		20,00%	3 mois
Sachet de 6 guimauves	76g	80g		20,00%	15 jours
Sachet amandes chocolat noir	130g	150g	7 x 6	5,50%	6 mois
Sachet noisettes gianduja lait	130g	150g	7 x 6	5,50%	6 mois
Écrin de 2 mini financiers				5,50%	2 jours
Écrin de 4 mini financiers				5,50%	2 jours
Tablette chocolat noir	80g	85g		5,50%	6 mois
Tablette chocolat lait	80g	85g		20,00%	6 mois
Cake 6/8 personnes	450g	540g	11 x 15,5	5,50%	15 jours
Pot de confiture	210g	370g	9 x 6	5,50%	6 mois
Coffret de 8 macarons	125g	265g	13 x 14,5 x 6,5	5,50%	2 jours
Boîte Chapeau vide			25 x 25 x 17	20,00%	N/A
Sac S vide			23 x 14 x 16	20,00%	N/A
Sac M vide			25 x 25 x 25	20,00%	N/A
Sac L vide			30 x 30 x 34	20,00%	N/A

# *Vos passages de commande*

## *Contacter le service commercial*

servicecommercial@hugovictor.com  
01 39 18 22 38

## *Information nécessaires*

1. Envoyer les coordonnées de l'entreprise :
  - Numéro de Siret
  - Raison sociale
  - Coordonnées pour la facturation
  - Coordonnées pour la livraison
2. Communiquer la date de livraison, ainsi que le(s) produit(s) désirés et les quantités souhaitées, afin de recevoir un devis.
3. Valider le devis en le renvoyant signé « bon pour accord » et procéder au règlement de la commande ou de l'acompte.

## *Information de livraison*

En moyenne, compter 15 jours entre la validation de la commande et le départ de notre atelier.

Les délais peuvent varier à Pâques et Noël.

Pour un Noël en toute sérénité, nous vous recommandons de passer vos commandes avant le 15 novembre.

# *Service Commercial*

## *Contact*

servicecommercial@hugovictor.com

marianela.ribeil@hugovictor.com

pauline.lalue@hugovictor.com

01.39.18.22.38

06.13.91.38.66

## *Boutique Rive Gauche*

40, Boulevard Raspail,  
75007 Paris

## *Boutique Atelier*

53, Avenue de la Jonchère,  
78170 La-Celle-Saint-Cloud



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



[hugovictorparis](https://www.facebook.com/hugovictorparis)



[@hugovictor\\_paris](https://www.instagram.com/hugovictor_paris)