

HV

HUGO & VICTOR

PARIS



Catalogue Entreprise 2025/2026



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 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

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 packagings eco-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.

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. En France comme à l'international, nous pouvons également ajouter vos cartes de vœux personnalisées à chaque envoi.

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...).





Buffets sucrés e³ 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 e³ 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 évènement sur-mesure.

Une envie ? Une question ?

Contactez directement notre équipe commerciale dédiée aux cadeaux d'affaire :
servicecommercial@hugovictor.com



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



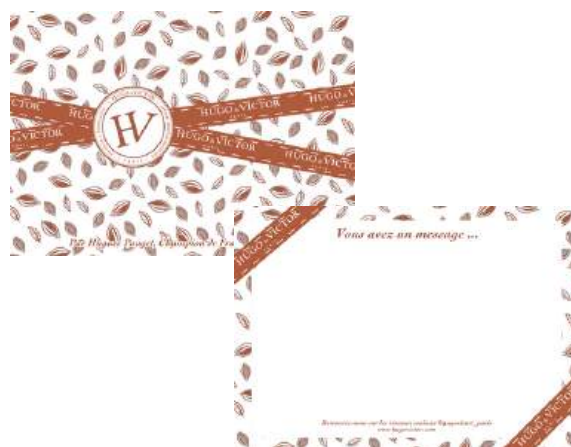
Bandeau



Fourreau



Carte personnalisée



sous 3 à 4 semaines après validation du BAT

Délais pouvant être réajustés selon les périodes de forte activité commerciale



HUGO & VICTOR
PARIS

Nos coffrets de chocolat

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 bonbons chocolatés réalisés 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, en chocolat lait et noir, il sera la gourmandise idéale pour vos collaborateurs.

6 Carrés : 9,48 € HT (1 étage)
12 Carrés : 18,96 € HT (1 étage)

24 Carrés : 33,18 € HT (1 étage)
48 Carrés : 56,87 € HT (2 étages)

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, le thym, ou le combawa signature du Chef Hugues Pouget. Ce carnet est exclusivement composé de chocolat noir.

12 Signature : 23,70€ HT (1 étage)
24 Signature : 37,91 € HT (1 étage)
48 Signature : 56,87 € HT (2 étages)



Grimoire

105 carrés de chocolat

Le Coffret « Grimoire » est une véritable œuvre d'art chocolaterie, comprenant 105 carrés de ganaches, pralinés et caramels en chocolat noir ou lait, répartis sur 3 étages.

Chaque carré est créé avec soin par nos maîtres chocolatiers, à partir des meilleures fèves de cacao, pour une expérience gustative inégalée.

Grimoire : 137,44 € HT



Sélection Croquante

Orangettes Pamplemousettes



Laissez-vous tenter par nos lamelles de fruits
confits délicatement enrobées
de chocolat noir ou lait

Orangettes Noir 150 g - 14,22 € HT
Pamplemousettes Lait 150 g - 14,22 € HT

Mendiants



Chocolat noir Amande Pistache
Chocolat lait Noisette Pistache Amande
Chocolat végétal Riz soufflé

Noir ou Lait 180 g - 14,22€ HT
Lait Végétal 180 g - 12,50€ HT

Tablettes Pures Origines



Venezuela, Pérou, Caraïbes, Madagascar,
Brésil, Belize, voyagez avec nos
tablettes 100% pures origines !

Tablette 100 g - 7,25 € HT

Amandes et noisettes enrobées



Amandes caramélisées Chocolat noir
Noisettes caramélisées Chocolat lait
Amandes caramélisées Citron

Pot 100 g - 9,48 € HT

Confiseries artisanales

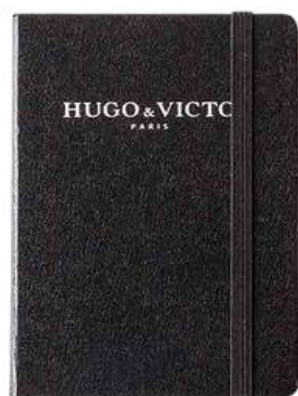
Pâtes de fruits



Craquez pour nos pâtes de fruits fondantes, préparées de façon artisanale : framboise, abricot, cassis, poire et mangue-passion

Carnet 6 pâtes de fruits : 10 € HT (blanc ou noir)
Carnet 24 pâtes de fruits : 35 € HT (blanc ou noir)
Plumier 15 pâtes de fruits : 23,33 € HT (cuivre)

Oursons guimauve



Fondez pour nos oursons à la guimauve artisanale à la vanille bourbon délicatement enrobée de chocolat au lait

Carnet 2 Oursons guimauve : 6,50 € HT

Produits à tartiner



Idéal pour le petit-déjeuner, le goûter ou pour un moment convivial au bureau !

Confiture 210 g - 9,48 € HT

Pâte à tartiner gianduja noisette 210 g - 9,48 € HT

HV
HUGO & VICTOR
PARIS



Sacs cadeaux



Sac Découverte

Dimensions du sac : 23 x 14 x 16 cm

1 sac cadeau composé de :
1 carnet de 6 carrés de chocolat
1 pot de dragées noisettes ou amandes

21 € HT

Sac Gourmand

Dimensions du sac : 23 x 14 x 16 cm

1 sac cadeau composé de :
1 carnet de 12 carrés de chocolat
1 pâte à tartiner noisette ou 1 confiture
1 pot de dragées noisettes ou amandes

40 € HT



Sac Rituel

Dimensions du sac : 30 x 30 x 34 cm

1 sac cadeau composé de :
1 carnet de 12 carrés de chocolat
1 tubo de mendiants noir ou lait
1 pot de pâte à tartiner
1 coffret d'orangettes

59 € HT



Sacs cadeaux



Sac Luxe

Dimensions du sac : 30 x 30 x 34 cm

- 1 sac cadeau composé de :
- 1 carnet de 24 carrés de chocolat
- 1 tablette de chocolat lait ou noir
- 1 pot de dragées noisettes ou amandes
- 1 plumier de 15 pâtes de fruits

76,50 € HT

Sac Haute Couture

Dimensions du sac : 30 x 30 x 34 cm

- 1 sac cadeau composé de :

- 1 carnet de 24 carrés de chocolat Signature
- 1 coffret d'orangettes ou pamplemoussettes
- 1 pot de dragées noisettes ou amandes
- 1 pot de pâte à tartiner ou confiture
- 1 bouteille de champagne Brut
Barons de Rothschild

115 € HT



Boîte Chapeau

Dimensions de la boîte : Ø25 cm x H17 cm



Boîte Chapeau Signature

- 1 carnet de 12 carrés de chocolat
- 1 pot de mendiants lait ou noir
- 1 pot de dragées noisettes ou amandes
- 1 tablette de chocolat lait ou noir

71 € HT

Boîte Chapeau Éléance

- 1 carnet de 12 carrés Signature
- 1 tablette de chocolat lait ou noir
- 1 plumier de 15 pâtes de fruits
- 1 pot de dragées noisettes
- 1 pot de dragées amandes

94 € HT



Boîte Chapeau Royale

- 1 carnet de 48 carrés de chocolat
- 1 tablette de chocolat lait ou noir
- 1 tubo de mendiants lait ou noir
- 1 pot de dragées noisettes ou amandes
- 1 pot de pâte à tartiner
- 1 coffret d'orangettes

132 € 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 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.

Une envie ? Une question ?

Contactez directement notre équipe commerciale dédiée aux cadeaux d'affaire :
servicecommercial@hugovictor.com



A propos de vos commandes

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 les produits et quantités désirés, afin de recevoir un devis.
3. Valider le devis en nous le renvoyant signé avec les CGV 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.