

HUGO & VICTOR

PARIS

COLLECTION

Hiver 2020



CATALOGUE ENTREPRISE



Hugues Pouget

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.

Sommaire

| | |
|-----------------------------------|----|
| NOS OFFRES | 4 |
| NOS PRODUITS SUR-MESURE | 5 |
| IDÉES DE PERSONNALISATION | 6 |
| LIVRAISON ET SERVICES | 8 |
| EN ATTENDANT NOËL | 10 |
| COLLECTION NOËL | 13 |
| COLLECTION INTEMPORELLE | 14 |
| L'ENVELOPPE EN PAPIER CACAO | 17 |
| COFFRETS CADEAUX | 19 |
| BOÎTE CHAPEAU | 21 |
| CONFISERIE ARTISANALE | 22 |
| TABLETTES PURES ORIGINES | 25 |
| GOURMANDISES | 26 |
| MACARONS NATURE | 27 |
| MARRONS GLACÉS | 28 |
| ÉPIPHANIE | 31 |
| CHAMPAGNES ET VINS | 34 |
| ÉVÈNEMENTS & RÉCEPTIONS | 35 |

Nos offres

Depuis sa création, de nombreuses entreprises font confiance aux équipes de Hugo & Victor pour leurs cadeaux d'entreprise personnalisés, des collaborations exceptionnelles ou 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 variée, adaptée à vos envies et budget.

CAFÉS, HÔTELS & restaurants

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

CARTE DE vœux

Sélectionnez vos coffrets et gourmandises, nous nous occupons de la mise sous pli avec vos cartes de vœux ainsi que de vos envois personnalisés.

COMITÉS d'entreprise

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

BUFFETS SUCRÉS & événements

Nous prenons le temps d'élaborer avec vous un buffet en fonction de la thématique de votre événement, idéal pour animer vos équipes. Notre savoir-faire chocolatier et pâtisssier est mis à votre disposition pour assurer une prestation haut de gamme avec une possibilité d'animation 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.

Nos produits sur-mesure

Les contenus de nos coffrets et boîtes se déclinent à l'infini pour réaliser des compositions selon vos envies et adaptées à vos besoins. Notre service commercial est à votre écoute pour personnaliser vos demandes et vous accompagner sur vos projets de cadeaux d'affaires.

CARNETS & BOÎTES À COMPOSER

Assortiments de ganaches, pralinés, dragées, sphères au caramel de fruit, macarons ou encore marrons glacés... Laissez-vous tenter par nos boîtes et carnets à composer selon vos envies. Ces écrins peuvent également être personnalisés avec un fourreau ou marquage à chaud aux couleurs de votre entreprise.



OFFRES COMBINÉES

Laissez-vous tenter par nos offres combinées à travers notre sélection de vins et champagnes en accord avec nos chocolats, macarons et autres gourmandises !

BOITE CHAPEAU

Cette majestueuse boîte à chapeau est à composer selon vos goûts et vos envies. Coffrets de chocolat, guimauves, amandes enrobées, cakes, fruits confits... Avec cette sélection de produits signés Hugo & Victor, le plaisir d'offrir et celui de recevoir sont garantis !



Idées de personnalisation

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, boîtes chapeaux, coffrets prestige et grimoires mais aussi des chocolats.

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.



Possibilités de personnalisation :
Dorure – Sous 2 à 4 semaines après validation du BAT

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...).



Possibilités de personnalisation :
Bandeau – 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.



Possibilités de personnalisation :
Fourreau – Sous 2 à 4 semaines après validation du BAT

Livraison et services

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 chocolatier et notre capacité à exporter ce talent dans le monde entier.



Retrait en boutique

Boutique ouverte 7/7 jours

Livraison par coursier

Paris et petite couronne



Expédition & livraisons

Livraison en un ou plusieurs points de réception en France métropolitaine

Carte de vœux

Mise sous pli et envois individualisés avec ajout de vos cartes de vœux



International

Envoi à travers plus de 10 pays

Paiement sécurisé

Service de paiement à distance sécurisé



Il ne vous reste plus qu'à choisir vos produits ...

En attendant Noël ...

Le Calendrier de l'Avent

Devenu incontournable au fil des années, le calendrier de l'Avent est parfait pour préparer son palais aux délices de Noël. Notre calendrier est composé de bonbons de chocolat, de pralinés, d'amandes et noisettes enrobées pour faire de chaque jour une douceur gustative.



Possibilités de personnalisation :
Fourreau – Sous 4 semaines après validation du BAT

Crackers d'Hiver

Crachez pour le crackers Hugo & Victor pour une petite attention garnie d'amandes et noisettes caramélisées et enrobées de chocolat.



10

Le Calendrier de l'Avent Cacao & Cuivre

Sous ses couleurs cuivre et aux dessins de cabosses de cacao, ce calendrier de l'Avent renferme une sélection de nos bonbons de chocolat artisanaux et d'amandes et noisettes enrobées.



Fourreau – Sous 4 semaines après validation du BAT

Truffes fraîches

Emblème par excellence des fêtes de fin d'année, les truffes au chocolat du Venezuela fondent délicatement en bouche sous une fine couche de cacao.



11



Collection Noël ... Nos 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 de façon artisanale.



Carnet Branche de Gui

ÉDITION LIMITÉE

6 carrés
12 carrés
24 carrés
48 carrés

Carnet Petits Patineurs

ÉDITION LIMITÉE

6 chocolats



Collection Intemporelle

Nos carnets d'écrivain

Sans colorant - Sans conservateur - Sans additif



Carnet Blanc & Cuivre

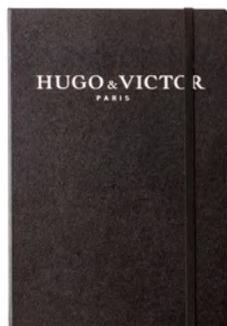
Carrés de ganaches et pralinés

6 carrés
12 carrés
24 carrés
48 carrés

Carnet Noir & Argent

Sphères de caramel aux fruits de saison

6 sphères
12 sphères
24 sphères



Carnet 5 Saisons

Assortiment de carrés et sphères

12 pièces
24 pièces



Carnet Découverte

COFFRET BLANC

Assortiment 12 carrés et dragées chocolat

COFFRET NOIR

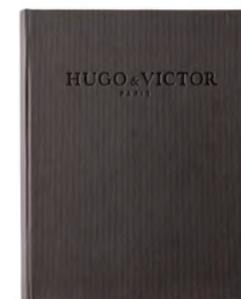
Assortiment 12 sphères et dragées fruits

Possibilités de personnalisation :

Bandeau - Fourreau

Grimoire

Assortiment 105 carrés ganaches et pralinés



Possibilités de personnalisation :

Bandeau



Nouveauté L'enveloppe en papier Cacao

Artisan chocolatier installé depuis 10 ans au cœur de Paris, Hugues Pouget a souhaité rendre hommage à la ville lumière avec cette enveloppe de 18 bonbons de chocolat, expédiable à travers le monde.



Cette enveloppe gourmande a été spécialement conçue pour se glisser dans toutes les boîtes aux lettres des amateurs de chocolat !

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 !

Contenu possible : 18 sphères ou 18 carrés

Possibilités de personnalisation :

Bandeau - Fourreau



Coffrets cadeaux

Coffret Prestige



Coffret Chocolatier

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 amandes et noisettes caramélisées ou de nos sphères et carrés, il y en a pour tous les goûts !

Nouveauté : Coffret disponible en Blanc/Cuivre ou Noir/Argent

Possibilités de personnalisation :

Bandeau - Fourreau



Boîte Chapeau



Cakes, marmelades, marrons glacés, fruits confits, coffrets de chocolat ...
Variez les plaisirs pour combler les plus gourmands pendant les fêtes grâce à
cette magnifique boîte chapeau !

Possibilités de personnalisation :

Bandeau - Fourreau

Confiserie Artisanale

0 % Colorant - 100 % Saveur

Les amandes et noisettes caramélisées sont entièrement enrobées de chocolat. Une recette gourmande qui se décline en 7 parfums : fraise, fruit de la passion, citron, pistache, chocolat noir et noisette gianduja. 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



Formats disponibles : 7 parfums disponibles en pot de 100 g
Citron, Fraise, Passion, Pistache, Noisette chocolat lait, Amande chocolat noir

Possibilités de personnalisation :

Étiquette sur mesure – Sous 3 semaines après validation du BAT

Dragées chocolat



Assortiment de 300g d'amandes et noisettes caramélisées enrobées de chocolat noir et lait.

Dragées fruits



Assortiment de 300g d'amandes et de noisettes caramélisées enrobées de chocolat lait ou noir et parfumées avec des poudres végétales de fruits aux saveurs de passion, citron, pistache et fraise.



Nouveauté Tablettes Pures Origines



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

Possibilités de personnalisation :

Fourreau

Gourmandises

Boîte gourmandise 150 g



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

Possibilités de personnalisation :
Bandeau - Fourreau

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



Boîte cloche



Formats disponibles : Livre de 20 macarons
Boîte cloche de 8 ou 16 macarons

Possibilités de personnalisation :
Bandeau - Fourreau

Marrons Glacés

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.**

Carnet de Marrons Glacés



Deux recettes disponibles : Marron de Naples nature ou Marron au Cognac
15 pièces

Possibilités de personnalisation :
Bandeau - Fourreau

28

Boîte de Marrons Glacés



Deux recettes disponibles : Marron glacés Nature ou Cognac
9 pièces
18 pièces

Possibilités de personnalisation :
Bandeau - Fourreau

Crème de marrons de Collobrières



Recette onctueuse de Crème de Marron
SANS COLORANT, SANS ADDITIF

29



Épiphanie

Disponible du 1^{er} au 31 Janvier 2021

Toujours en quête des meilleurs ingrédients, Hugues Pouget a sélectionné du beurre extra frais de la coopérative Charentes-Poitou AOP, de la farine de blés français et des amandes d'Occitanie pour réaliser une galette 100% « Made in France ».

Galette 100 % Française



Galette traditionnelle réalisée avec 100% d'ingrédients « Made in France » :
beurre Charentes-Poitou AOP,
amandes d'Occitanie,
farine de gruau de blés français.

4 personnes
6/8 personnes
10/12 personnes

Galette signature 2020

Cette saison, le Chef fait place à un subtil mélange de poires et châtaignes, relevé d'une pointe de fève tonka.

6/8 personnes



Idéales à partager au bureau entre collègues, nous pouvons élaborer des recettes de galettes sur-mesure en fonction de vos envies et réaliser les livraisons auprès de vos fournisseurs et clients.



Galette salée à la Truffe

Galette salée garnie d'une duxelles de champignons de Paris et de truffe de saison fraîchement râpée, idéale pour vos buffets salés et cocktails dinatoires.



6/8 personnes

Brioche Hyéroise Combawa

Brioche feuilletée aux zestes de citron jaune, crème légère au combawa.



6/8 personnes

Champagnes et 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



Barons de Rothschild Champagne Rosé



Ceretto Moscato d'Asti



Eric Bordelet Sydre Argelette



L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération.

Événements & 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.



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

