



Hiver

2022 - 2023

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 – Calendrier musical "I" « Noël en Chanson »



45 € TTC



Calendriers de l'Avent



Édition limitée « Dans l'Atelier ди 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.

40 € TTC



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





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 « Bouquet de Gui »



Assortiment de carrés de ganaches, pralinés et caramels

24 CARRÉS 38 € TTC – 48 CARRÉS 59 € TTC





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 « Chorale де Noël »



Assortiment de carrés de ganaches, pralinés et caramels

24 CARRÉS 38 € TTC – 48 CARRÉS 59 € TTC

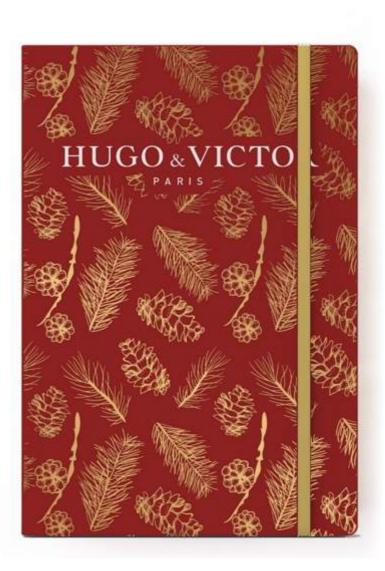




Sans colorant - Sans conservateur - Sans additif

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 « Pins e3 Plumes »





Assortiment de carrés de ganaches, pralinés et caramels

24 CARRÉS 38 € TTC – 48 CARRÉS 59 € TTC

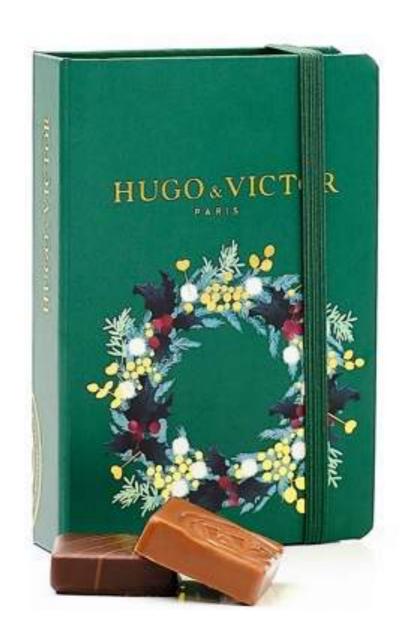




Sans colorant - Sans conservateur - Sans additif

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 де Fête »





Assortiment de carrés de ganaches, pralinés et caramels

6 CARRÉS 12 € TTC – 12 CARRÉS 22 € TTC





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



Autour du Marron



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

BOTTE DE 9 PIÈCES 30 €

CARNET DE 15 PIÈCES 50 €

BOTTE DE 18 PIÈCES 60 €



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 €



Crime de Marron

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 2022



Savoir-faire chocolatier



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

PARIS