



HV
HUGO & VICTOR
PARIS

Les Cérémonies Exceptionnelles

par Hugues Pouget

SAISON 2023

TARIFS VALABLES AU 1ER MAI 2023

Les pièces montées de choux



Élégantes pyramides de choux caramélisés, garnis de crème légère aux fruits de saison ou aux saveurs intemporelles, assemblés et décorés à la main par nos pâtisseries



Les pièces montées de choux

Cônes avec décoration en nougatine

<i>Nombre de choux</i>	<i>Taille de la pièce (avec socles)</i>	<i>Bande & pastilles de nougatine</i>	<i>Prix TTC</i>
45 choux <i>15-20 pers.</i>	Diamètre : 30 cm Hauteur : 45 cm env.	2 bandes Hauteur : 5 cm	165 €
90 choux <i>30-40 pers.</i>	Diamètre : 40 cm Hauteur : 65 cm env.	3 bandes Hauteur : 5 cm	325 €
135 choux <i>45-65 pers.</i>	Diamètre : 45 cm Hauteur : 75 cm env.	3 bandes Hauteur : 5 cm	500 €
180 choux <i>60-90 pers.</i>	Diamètre : 50 cm Hauteur : 85 cm env.	3 bandes Hauteur : 5 cm	650 €

Notre recommandation : 2 à 3 choux par personne



Les pièces montées de choux

Sans nougatine, choux décorés de feuille d'or

<i>Nombre de choux</i>	<i>Taille de la pièce</i>	<i>Prix TTC</i>
50 choux (<i>dont 10 or</i>) 15-20 pers.	Diamètre : 30 cm Hauteur : 45 cm env.	280 €
115 choux (<i>dont 15 or</i>) 35-55 pers.	Diamètre : 40 cm Hauteur : 65 cm env.	520 €
155 choux (<i>dont 25 or</i>) 50-75 pers.	Diamètre : 45 cm Hauteur : 75 cm env.	715 €
215 choux (<i>dont 30 or</i>) 70-105 pers.	Diamètre : 50 cm Hauteur : 85 cm env.	910 €

Notre recommandation : 2 à 3 choux par personne



Les pièces montées de choux

Saveurs disponibles

- Annuel : Chocolat, Vanille, Caramel, Citron, Praliné
- Avril-Septembre : Fraise, Framboise
- Choix : jusqu'à 2 saveurs par pièce montée

Personnalisation (en option)

- Décoration supp. à la feuille d'or : 2 € par chou
- Chou supplémentaire (sans socle, en boîte séparée) : 3,50 € la pièce
- Plaque en nougatine (message court) : 30 €

Pour tous sujets de décoration, nous vous remercions de nous les transmettre minimum 4 jours avant votre évènement (*service offert*)

Chaque pièce est montée à la commande de façon artisanale, ainsi, les dimensions sont données à titre indicatif uniquement.

Les pièces montées de pavlovas



*Création unique de la Maison,
cette sublime pyramide est
composée de 75 pavlovas
individuelles de saison*

Les pièces montées de pavlovas

<i>Etage</i>	<i>Nombre de pavlovas</i>	<i>Taille de la pièce</i>	<i>Prix TTC</i>
1er étage	3 pièces	Diamètre : 13 cm	-
2ème étage	9 pièces	Diamètre : 29 cm	-
3ème étage	14 pièces	Diamètre : 45 cm Hauteur : env. 50 cm	De 1 à 3 étages : 430 € (total 26 pièces)
4ème étage	22 pièces	Diamètre : 61 cm Hauteur : env. 65 cm	De 1 à 4 étages : 790 € (total 48 pièces)
5ème étage	27 pièces	Diamètre : 77 cm Hauteur : env. 80 cm	De 1 à 5 étages : 1240 € (total 75 pièces)

Format : Cette pyramide unique est composée de 75 pavlovas individuelles, idéale pour un service à l'assiette ou majestueuse sur un banquet, elle ne requiert pas de découpe et facilite donc le service.

Saveurs : Framboise de Mars à Août, Marron de Septembre à Février





Les pièces montées de macarons

*0% Colorant, 0% Additif,
100% Nature, 100% Saveur*

*Découvrez nos pyramides de
macarons uniques, colorés
aux poudres végétales*

Les pièces montées de macarons

Nombre de macarons

Taille de la pièce

Prix TTC

47 macarons
15-20 pers.

Diamètre : 15 cm
Hauteur : 40 cm env.

165 €

125 macarons
40-55 pers.

Diamètre : 23 cm
Hauteur : 60 cm env.

350 €

162 macarons
60-80 pers.

Diamètre : 28 cm
Hauteur : 70 cm env.

545 €

232 macarons
80-110 pers.

Diamètre : 35 cm
Hauteur : 80 cm env.

765 €

Présentation sur cône recouvert de pâte à sucre blanc.

Saveurs (selon disponibilité) - 3 saveurs maximum par pièce

Chocolat Saint-Domingue, Vanille bourbon de Madagascar, Café, Caramel beurre salé, Citron (sans crème ni beurre), Pistache de Sicile, Praliné noisette du Piémont, Pamplemousse corse, Framboise, Fraise, Cerise amarena.

Notre recommandation : 2 à 3 macarons par personne





Arlequin

Tartes façon parts sur socle

Les tartes façon parts sont emblématiques de la Maison depuis sa création et sont idéales à disposer sur vos buffets événementiels et séminaires.

Arlequin

Tartes façon parts sur socle

Les saveurs sont créées au gré des saisons, pour suivre le rythme de la nature et assurer la qualité des produits.

Exemple de saveurs intemporelles : Pétale de Pamplemousse, Webster au citron vert, Chocolat fève tonka

Exemple de saveurs d'été : Framboise-verveine, Fraise...

Exemple de saveurs d'hiver : Fruits exotiques, Pomme, Poire...

Format

Sélection de 5 saveurs possibles sur un double socle constitué de 40 parts de tartes sur 2 niveaux (diamètre des 2 socles : 26 et 56 cm, hauteur : env. 20 cm)

Prix : 495 € TTC

Notre recommandation : 1 à 2 parts par personne



Les wedding-cakes & Fraisier à étages



Les wedding-cakes à la française font la renommée de Hugo & Victor lors des cérémonies.

Son format ingénieux permet de réaliser un fraisier surprenant tant par sa légèreté que par sa grandeur !



Wedding-cake

Cascade Fruits rouges & Fleurs

Nombre de parts

Taille de la pièce

Prix TTC

35-45 pers.

2 étages – Diam. : 35 cm
Hauteur : 25 cm + socle (10 cm)

655 €

50-55 pers.

3 étages dont 1 factice – Diam. : 45 cm
Hauteur : 35 cm + socle (10 cm)

860 €

70-85 pers.

3 étages – Diam. : 45 cm
Hauteur : 35 cm + socle (10 cm)

1265 €

120-140 pers.

4 étages – Diam. : 60 cm
Hauteur : 45 cm + socle (10 cm)

2145 €

180-210 pers.

5 étages – Diam. : 65 cm
Hauteur : 55 cm + socle (10 cm)

3220 €

Recette : Dacquoise amande sans farine, crème mousseline vanille de Bourbon, décore de fruits rouges frais, chantilly vanille, fleurs en pastillages, dragées et fleurs fraîches



Wedding-cake *façon Fraisier*

Nombre de parts

Taille de la pièce

Prix TTC

35-45 pers.

2 étages – Diam. : 35 cm
Hauteur : 25 cm + socle (10 cm)

570 €

50-55 pers.

3 étages dont 1 factice – Diam. : 45 cm
Hauteur : 35 cm + socle (10 cm)

750 €

70-85 pers.

3 étages – Diam. : 45 cm
Hauteur : 35 cm + socle (10 cm)

1100 €

120-140 pers.

4 étages – Diam. : 60 cm
Hauteur : 45 cm + socle (10 cm)

1860 €

180-210 pers.

5 étages – Diam. : 65 cm
Hauteur : 55 cm + socle (10 cm)

2790 €

Recette : Dacquoise amande sans farine, crème mousseline vanille de Bourbon, fraises fraîches, chantilly vanille



Wedding-cake *Chocolat*

Nombre de parts

Taille de la pièce

Prix TTC

35-45 pers.

2 étages – Diam. : 35 cm
Hauteur : 25 cm
+ socle (10 cm)

655 €

70-85 pers.

3 étages – Diam. : 45 cm
Hauteur : 35 cm
+ socle (10 cm)

1265 €

Recette : Biscuit chocolat et praliné feuilletine, mousse au chocolat noir de Tanzanie, bavaroise vanille de Bourbon et noix de pécan caramélisées

Création intemporelle disponible toute l'année, sur la base de notre entremets "Jorge Amado", dessert iconique depuis la création de la Maison.

Wedding-cakes

Saveurs disponibles

D'Avril à Septembre : Recette Fruits rouges & Fraise
Annuel : Recette Chocolat

Format

Notre système breveté facilite le montage des entremets, assure un transport sécurisé du gâteau sur le lieu de réception et surtout, simplifie la découpe en parts.

Part de 2,5cm \simeq 80g, Part de 3,2cm \simeq 100g.



Les Buffets Sucrés



Dans le Cabinet Sucré du Chef Hugues Pouget, naissent des desserts saisonniers sur-mesure, adaptés à vos envies pour sublimer ces journées mémorables !

Les Buffets Sucrés

Format

Double socle constitué de 8 tartes pâtisseries au format 6 personnes ou 8/10 personnes, sélectionnées au sein de l'offre de saison.

- Exemple de saveurs : *Tarte Pétales de Pamplemousse, Fraisier, Tarte Framboise, Tarte Fraise aux zestes de citron, Tarte citron vert, Charlotte Chocolat-Vanille...*
- Dimension des socles : 30 cm et 120 cm
- *Possibilité de livrer les pâtisseries directement sur socle ou en boîtes afin de faciliter leur placement en chambre froide*

Double socle décoré : 220 € TTC - Prix final selon la sélection des pâtisseries

Accessoires (en option)

Décoration florale : devis sur-mesure



Les Buffets de Gourmandises



*Amandes et noisettes enrobées de chocolat, guimauve artisanale aux subtiles notes de vanille bourbon...
Laissez-vous tenter par les délicates attentions du Chef*

Les Buffets de Gourmandises

Amandes & Noisettes artisanales façon dragées

Amandes & noisettes caramélisées et enrobées de chocolat, parfumées aux poudres de fruits et huiles essentielles :

Amande chocolat noir, Pistache, Fraise, Passion, Citron ou Noisette gianduja lait

Prix : 75 € / kg en sachet de 1kg. Vendu par 3 kg panachables

Guimauves fraîches

Saveurs disponibles : vanille bourbon de Madagascar, citron, fleur d'oranger.

Selon la saison : citron de Menton, combawa...

Prix : 200 € / carton d'env. 200–220 cubes non panachables



Les petits fours sucrés



Format Lunch

Apportez une touche sucrée à vos réceptions avec nos assortiment de petits fours sucrés haut-de-gamme concoctés de façon artisanale dans nos Ateliers



Format Mini

Les mini fours & lunch

Mini parts de tarte de saison :

Saveurs été : Pamplemousse, Citron vert, Chocolat, Framboise, Fraise

Saveurs hiver : Pamplemousse, Citron vert, Chocolat, Passion, Poire

Prix mini-tarte sur socle : 2,60 € TTC vendu par 10 panachés (*5 saveurs x 2 pcs*)

Prix tarte lunch : 6,20 € TTC vendu par 15 non panachés

Mini Choux & Choux taille lunch :

Saveurs intemporelles : Café, Caramel, Chocolat, Vanille, Praliné

Saveurs été : Framboise-pistache, Fraise

Saveurs hiver : Fruits exotiques (passion, ananas)

Prix mini choux : 4,10 € TTC vendu par 20 min. non panachables

Prix choux/pavlovas lunch : 6,20 € TTC vendu par 20 min. non panachables

Mini Financiers :

Saveurs intemporelles : Nature, Chocolat, Noisette

Prix mini financier nature : 1,20 € TTC vendu par 30 min. non panachables

Prix mini financier parfum : 1,40 € TTC vendu par 30 min. non panachables

Notre recommandation : 2 à 3 pièces par personne



Options & Accessoires

BOUGIES

Bougie blanche : 1 €

Bougie chiffre : 3 €

Bougie fontaine : 5 €

PLAQUES

Nougatine (message court) : 30 €

Chocolat (ex. "Joyeux Anniversaire") : 5 €

SUJETS

En cas d'ajout de sujet,
merci de fournir la pièce 96 h à l'avance (service offert)

DÉCORATION

Hugo & Victor propose également un service de décoration : décoration florale sur le buffet, arche florale avec suspensions, prêt de support de présentation, bonbonnières...

Un devis sur-mesure vous sera envoyé pour répondre à votre demande.



MODALITÉS DE COMMANDE

COMMANDE

Les confirmations de commande doivent être effectuées **au minimum 5 jours ouvrés avant la date de livraison.**

Les prises de commande se font par téléphone ou par e-mail uniquement.

LIVRAISON

Étant donné le caractère imposant des pièces proposées, il est conseillé de **vérifier la largeur des portes et des chambres froides, ainsi que la facilité d'accès lors de la livraison.**

RÈGLEMENT

Règlement de 100% à la confirmation de la commande.

Tarif TTC (Toutes Taxes Comprises), en euros, applicable à compter du 1er Juin 2022, soumis à d'éventuelles modifications.

DÉSISTEMENT

Dans le cadre de l'annulation d'un évènement, la demande sera appréciée au cas par cas par la Maison, mais ne donnera lieu, dans tous les cas, à aucun remboursement d'acompte versé.

FRAIS DE LIVRAISON & CAUTION

PARIS INTRAMUROS

Du Lundi au Dimanche
avant 13h
Créneau de 2h : 30€
(Majoration de 20€ le
Dimanche)

De 13h à 16h
Créneau de 2h : 80€
(Dimanche sur devis)

Livraison après 16h :
sur devis uniquement

PETITE COURONNE

Du Lundi au Dimanche
avant 13h
Créneau de 4h : 50€

De 13h à 16h
Créneau de 3h : 100€
(Majoration de 50€ le
Dimanche)

Livraison *hors-zone*
et/ou après 16h :
sur devis uniquement

CAUTION DES SOCLES

Une consigne est
demandée pour les
socles des pièces
montées et entremets :

- **Pièces montées &
Tartes : 100€**
- **Wedding-Cakes &
Entremets : 300€**

**Le chèque sera restitué
ou détruit au retour du
socle sous 5 jours.**

RESTITUTION DES SOCLES

Si vous le souhaitez,
la Maison Hugo &
Victor peut se charger
de récupérer votre
consigne sur le lieu
de l'évènement. Dans
ce cas précis, merci
de contacter notre
équipe commerciale
pour établir le devis.

Possibilité de retirer gratuitement votre commande tous les jours au sein de notre boutique à Paris de 10h à 19h ou à notre Atelier à La-Celle-Saint-Cloud (78) de 9h à 13h, y compris les Dimanches.



CONTACT

Boutique Rive Gauche
contact@hugovictor.com

01 44 39 97 73

40, bd Raspail 75007 Paris
du Lundi au Dimanche
de 10h à 19h

Retrouvez-nous sur
les Réseaux Sociaux

 HUGO & VICTOR

 HUGOVICTOR_PARIS

Visuels non contractuels
Document & Photos ©Hugo & Victor