

COLLECTION
cadeaux d'affaires

— 2018 - 2019 —

Voisin

CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
depuis 1897

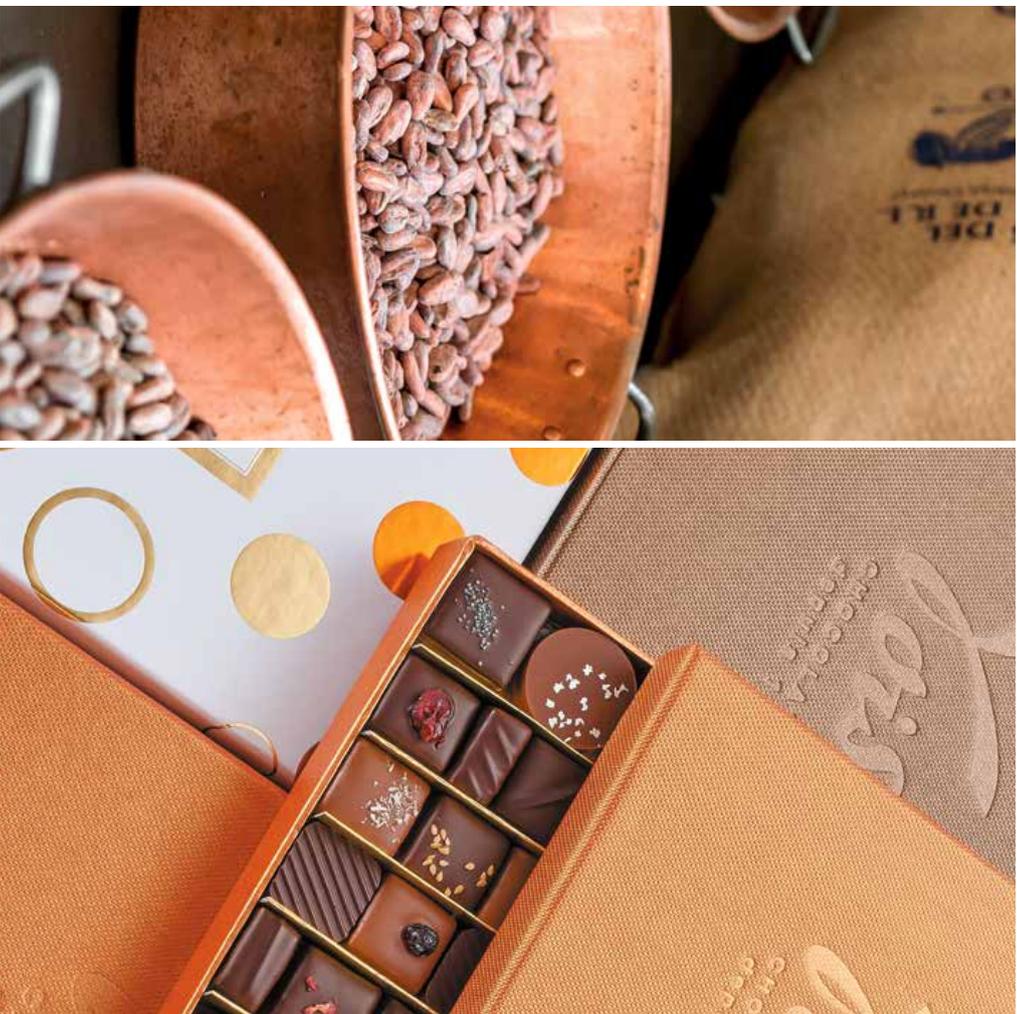


Photo non contractuelle

—from bean to bar— La fabrication artisanale DU CHOCOLAT

De la fève à la tablette, nos maîtres chocolatiers maîtrisent chaque étape de la transformation du cacao en chocolat. Seules les fèves répondant à nos exigences serviront à confectionner le chocolat Voisin.

Les meilleures origines de cacao sont travaillées dans nos ateliers : **Porcelana et Chuao du Venezuela, El Vado du Mexique, Mata Orange de Madagascar...**
Des crus recherchés, sélectionnés, provenant exclusivement de plantations gérées dans le plus **grand respect de l'environnement** et des **conditions de vie des producteurs locaux**. En fonction de nos sensibilités personnelles, des procédés traditionnels utilisés, du pourcentage employé dans nos assemblages, nous façonnons notre propre palette gustative, notre « patte ».

En clair, ici, on travaille à l'ancienne.
Le métier de torréfacteur est avant tout un métier de créateur, qui exige sensibilité et minutie. Selon le type de cacao dont elles sont issues, les fèves vont être torréfiées de façon douce et lente, c'est donc une étape clé dans le développement des arômes de chaque cru. Le maître torréfacteur doit pouvoir saisir le moment où le cacao a atteint la couleur et la saveur voulues pour obtenir le meilleur de la fève.

Une fois les fèves torréfiées, le concassage est une étape qui permet de former le grué, un mélange de fines particules de chocolat. À ce stade on peut assembler des cacaos de diverses origines pour obtenir des chocolats aux parfums plus complexes. L'ajout de sucre et de beurre de cacao (une matière grasse obtenue en pressant les fèves de cacao) marque la véritable transformation en chocolat. Le malaxage du chocolat pendant 72 heures dans la conchause traditionnelle de la chocolaterie va lui donner sa fluidité et son fondant : il se dévoile enfin et prend son caractère définitif.

Bien sûr, il existe des recettes et nous suivons les étapes, mais **ce sont la main et l'oeil du maître-chocolatier qui sont sans cesse mis à l'épreuve afin de magnifier la fève : c'est la magie du chocolat !**
Nous nous attachons également à travailler sur une belle mise en valeur du produit, pour instaurer une ambiance empreinte d'élégance, laissant la part belle à la gourmandise. Entre les spécialités ancestrales et les nouveautés, le design de nos packagings évolue sans cesse en partenariat avec **les concepteurs les plus en vogue.**



— initiation à la dégustation — Grandes origines de CHOCOLAT

À travers son expertise et son savoir-faire centenaires, Voisin vous invite à déguster et à faire découvrir à vos proches, la palette de notes aromatiques infinies que recèlent les grandes origines de chocolat et la personnalité de chaque pays producteur.



ÉQUATEUR Tonalités fruitées et un parfum de noisette. 33% cacao minimum

CUBA Note grille et boisée au goût intense de cacao. 33% cacao minimum

SÃO TOMÉ Harmonie des saveurs épicées et flaveurs de fruits exotiques. 33% cacao minimum

TANZANIE Saveur intense d'un chocolat aux notes fruitées et suétées. 33% cacao minimum

MEXIQUE Chocolat puissant aux tonalités de fruits noirs et notes fleuries. 33% cacao minimum

VÉNÉZUELA Saveur puissante et amère aux tonalités acridales. 33% cacao minimum

SAINT-POINTE-À-PITRE Arome puissant aux saveurs profondes. 32% cacao minimum

PAPOUASIE Alliance de saveurs aromatiques fruitées et vanillées. 32% cacao minimum

MADAGASCAR Note de fruits jaunes et d'agrumes au goût intense de chocolat. 32% cacao minimum

Évin de dégustation
À la découverte des grandes origines de chocolat



1 - Évin dégustation
36 napoleins de chocolat noir issus de 6 grandes origines - 70% cacao minimum - 180 g



Guide de dégustation

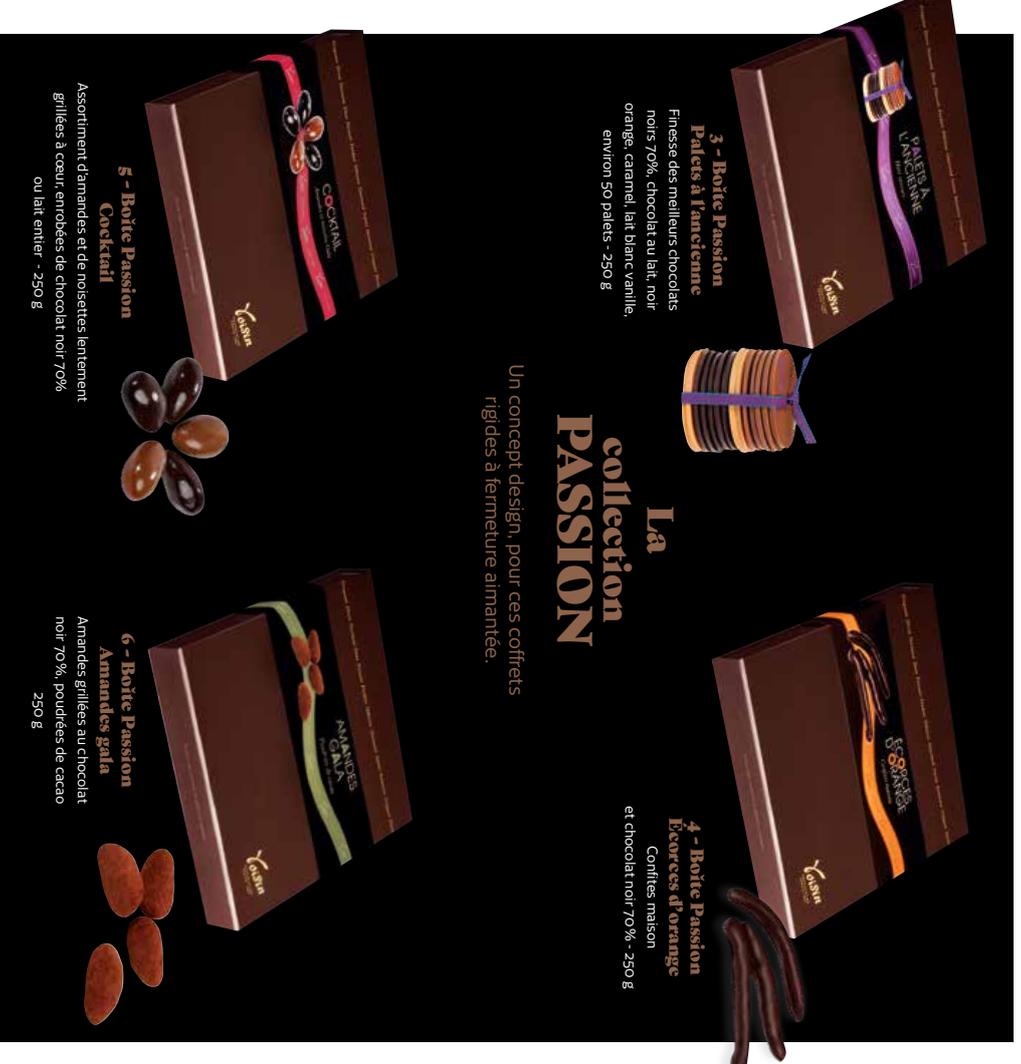


Évin découverte

Notre sélection de 4 grandes origines exceptionnelles



2 - Évin tablettes
Grandes Origines
Assortiment de quatre tablettes :
Cuba, Équateur, Vénézuela, Tanzanie
4 x 100g



La collection PASSION

Un concept design, pour ces coffrets rigides à fermeture aimantée.

3 - Boîte Passion Palets à l'ancienne
 Finesse des meilleurs chocolats noirs 70%, chocolat au lait, noir orange, caramel, lait blanc, vanille, environ 50 palets - 250 g

4 - Boîte Passion Ecorces d'orange
 Confités maison et chocolat noir 70% - 250 g

5 - Boîte Passion Cocktail
 Assortiment d'amandes et de noisettes lentement grillées à cœur, entourées de chocolat noir 70% ou lait entier - 250 g

6 - Boîte Passion Amandes gala
 Amandes grillées au chocolat noir 70%, poudrées de cacao - 250 g

La collection PASSION



— **Chocolats fins** —
 Découvrez nos chocolats iconiques !
 Effet spectaculaire garanti avec ce coffret devenu incontournable dans lequel se côtoient les recettes intemporelles, et les nouveautés de l'année.



7 - Boîte Passion Premium

Chocolats fins
 Env. 28 chocolats / 310 g
 Env. 55 chocolats / 440 g
 Env. 74 chocolats / 740 g



guide de
 dévotion

Classiques, insolites, détonants, quelques exemples de nos associations !

	+		=	
	+		=	
	+		=	
	+		=	
	+		+	
	+		+	
	+		-	
	+		-	
	+		-	
	+		-	

Cadeaux d'affaires
 Personnalisation et autres modèles de boîtes disponibles sur rendez-vous.
 q.nowak@chocolats-voisin.fr

Les ballotins PRESTIGE

L'excellence du savoir-faire
Voisin s'exprime dans
ce « best seller » des fêtes.



Photo non contractuelle

- 8 - Ballotin Prestige**
Chocolats fins
24 chocolats / 12 variétés
250 g
- 9 - Ballotin Prestige**
Chocolats fins
40 chocolats / 20 variétés
450 g
- 10 - Ballotin Prestige**
Chocolats fins
60 chocolats / 25 variétés
700 g

Tous les avantages réunis dans ce concept :

- une esthétique contemporaine
- une sélection de chocolats fins
- un emballage luxe : papier cadeau monogrammé et ruban double satin

Les ballotins PRESTIGE



Retrouvez tous les chocolats iconiques
de Noël dans notre Ballotin Prestige :
450 g de pur bonheur !



- 11 - Ballotin Prestige**
Malakoff praline noir
Praline pur noisette aux éclats de noisettes
caramélisées du Piémont, puissance du
chocolat noir - 450 g
Plié cadeau

incontournable



- 13 - Ballotin Prestige**
Palet d'or
Ganache 70% à la crème fraîche fleurette,
véritable feuille d'or 22 carats - 450 g
Plié cadeau



- 14 - Ballotin Prestige**
Bêcoce d'orange
Aiguillette fraîche contre maison
et chocolat noir intense 70% - 450 g
Plié cadeau



- 15 - Ballotin Prestige**
Les boules crème vanille
La véritable recette du fondant crème
de tradition enrobé de chocolat 70% - 450 g
Plié cadeau



Délices À CROQUER

Des amandes et des noisettes au croquant extrême, des croquette-télé généreusement recouverts de fruits secs... Les meilleures origines de produits sont réunies pour des instants de dégustation intense.



16 - Cube Croque-télé
Amateurs de grands chocolats au lait et noirs 70%, voisins a imaginez des associations d'ingrédients du monde entier.
250 g



Noir + Raisin de Corinthe



Noir + Raspberries des États-Unis



Noir + Fève de cacao



Noir + Sésame



Lait + Fève de cacao



Noir + Pavot



Lait + Noisette d'Italie



Noir + Amande d'Espagne



17 - Cube Amandes noisettes
Assortiment d'amandes et de noisettes lentement grillées à cœur, enrobées de chocolat noir 70%, chocolat au lait ou chocolat blond - 300 g



19 - Cube Amandes Gala
Amandes lentement grillées à cœur au chocolat noir intense 70% et poudrées de cacao pur - 300 g



20 - Cube Assortiment de charçons liqueur
Aux meilleurs alcools : Chartreuse des Alpes, Eau de vie de framboise, Gefely de montagne, Liqueur kirsch, Myrtille de montagne et Poire William - 250 g



18 - Pochette Mini mendiants
Fruits secs d'automne sur li de chocolat noir 70 % ou chocolat lait 36 % - 200 g



21 - Pochette Écorces d'orange
Assortiment d'écorces d'orange confites maison trempées dans un chocolat noir intense 70% - 200 g



mouton

mouton

Pincontournable DES FÊTES

Une sélection de nos créations emblématiques. Respect des ingrédients, subtilité des compositions, richesse des goûts pour des instants de dégustation intenses.



22 - Boîte Arcel
Existe en 2 tailles
Env. 22 chocolats / 220 g
Env. 40 chocolats / 400 g



Les marrons GLACÉS

Nos marrons proviennent des plus belles châtaigneraies d'Italie (Turin et Naples) et de France, dans le haut Var. De leur récolte méticuleuse à leur transformation en marrons glacés, un long parcours jalonné d'étapes clés garanti un produit exceptionnel.



23 - Etui marrons glacés

Existe en 2 tailles
6 marrons / 130 g
12 marrons / 255 g

Cadeaux d'affaires exclusivement vendus par 50 unités minimum

Les chocolats & confiseries

Livrés en simple emballage, il vous suffit d'en imaginer la présentation pour vos cocktails et réceptions.



Cette simple boîte peut être composée des chocolats et confiseries **24 à 30** (Photo non contractuelle)



24 - Assortiment de chocolats fins n°1
Avec liqueurs
Env. 85 chocolats / 900 g



25 - Assortiment de chocolats fins n°2
Sans liqueurs
Env. 85 chocolats / 900 g



26 - Quenelles de Lyon nature & truffée
Praliné à l'ancienne fondant noisette du Piémont et éclats de fèves de cacao et praliné croustillant amande Valencia / 900 g



27 - Cousin de Lyon
Ganache de chocolat noir sentie de pâte d'amande candie / 900 g



28 - Chocolats liqueurs assortis
Whisky d'Écosse, Rhum des Antilles, Cognac vieilli, Poire Williams, Cassis de Bourgogne, Curacao - 730 g



29 - Sarcenet du Beaujolais
Au vieux marc de Bourgogne / 1 kg



30 - Pâtes de fruits traditionnelles
Cuites au chaudron - Myrtille, abricot, citron vert et framboise - 1100 kg

Le Cousin de Lyon

L'ambassadeur de Lyon

Laissez-vous tenter par ce bijou de chocolat sorti d'une fine couche de pâte d'amande vert émeraude... Vous voilà transporté au cœur de l'histoire de Lyon. En 1643, la ville est dévastée par une terrible épidémie. Pour y mettre fin, les échevins forment le vœu de se rendre en procession à Fourvière où ils déposent "un cierge de sept livres de cire et un écu d'or sur son cousin de soie" en l'honneur de la Vierge Marie. Pérennisée chaque année depuis lors par les magistrats de la cité, cette tradition inspire le maître chocolatier Voisin qui crée le Cousin de Lyon.



Ganache savoureuse de chocolat, amolée d'une fine couche de pâte d'amande candie.



LES SPÉCIALITÉS DE LYON

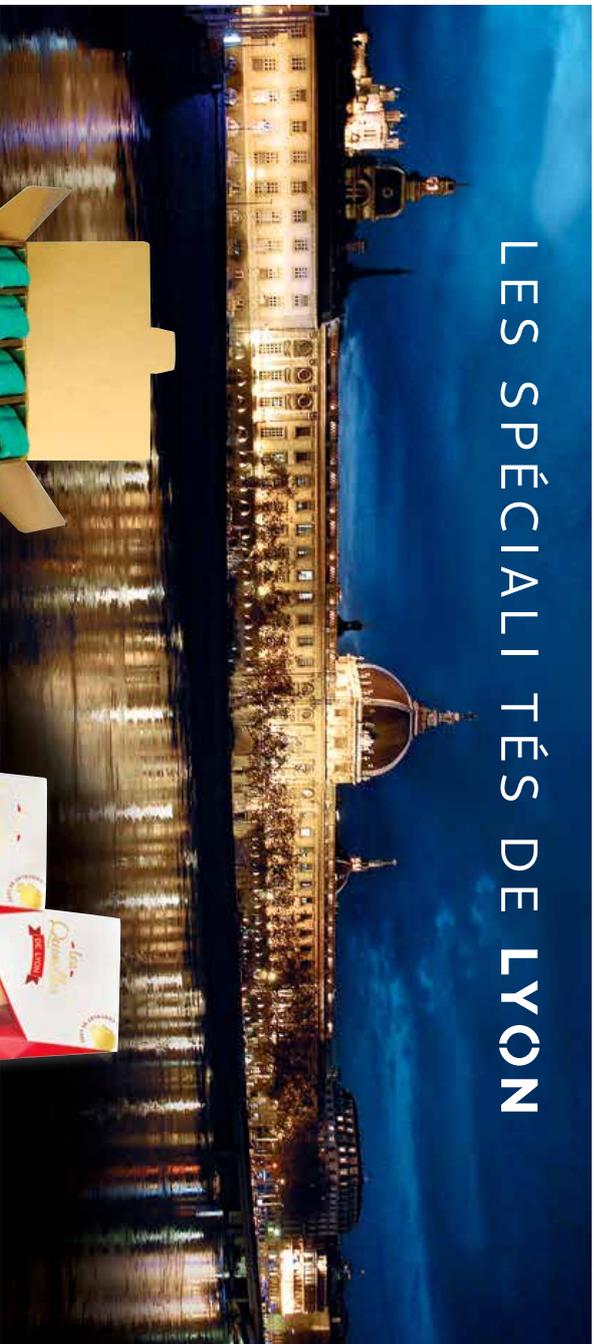


Figure (ci) de la gastronomie

L'emblème de la gastronomie Lyonnaise



La quenelle fut étroitement liée à la cuisine des bouchons et des « mères lyonnaises ». Le célèbre critique culinaire Curnonsky s'exalta sur les quenelles de la Mère Brazier. Réinterprétées par Voisin, les Quenelles de Lyon forment un duo de pralinés, l'un onctueux, pur moissettes du Piémont aux éclats de fèves de cacao ; l'autre croustillant, pur Valencia, enrobé d'un mince nappage de chocolat blanc.



31 - Ballotin Cousin de Lyon
Env. 25 Cousins - 350 g



32 - Coffret Cousin de Lyon
Lécin emblématique d'origine, existe en 2 tailles
18 Cousins / 240 g
28 Cousins / 380 g



33 - Pochette Quenelles de Lyon
Env. 16 Quenelles / 200 g
Env. 25 Quenelles / 310 g



34 - Deux Quenelles de Lyon
Élégant et classique, existe en 2 tailles
Env. 20 Quenelles / 240 g
Env. 30 Quenelles / 370g





LES SPÉCIALITÉS DE LYON

nouvelle collection



35 - Exqui spécialités de Lyon
N°1/230 g
N°2/310 g
N°3/475 g
Cousins, Quenelles et Pralines roses de Lyon



Savourez les trois étoiles de la gastronomie lyonnaise

cousin de Lyon



Pralines de Lyon



quenelles de Lyon



nature

truffée

Les coffrets métal de la célèbre Fête des Lumières Lyonnaise et de la vue des quais de Saône. À conserver après dégustation.

36 - Coffret métal « Fête des Lumières »
Assortiment de Cousins, de Quenelles et de Pralines de Lyon
280 g



37 - Coffret métal « Vue de Lyon »
Assortiment de Cousins, de Quenelles et de Pralines de Lyon
280 g

Les Pralines roses de Lyon

Lyon est incontestablement réputée pour sa gastronomie et la praline rose est une spécialité iconique de la cité. Les maîtres chocolatiers Voisin les confectionnent de manière totalement artisanale. Depuis la torréfaction des meilleures amandes d'Espagne, jusqu'au nappage du sucre réalisé dans un chaudron de cuivre.



38 - Boîte Écusson
Superbe coffret en parchemin aux armes de Lyon, capitale de la gastronomie : Cousins, Quenelles de Lyon et assortiment de chocolats.
Env. 33 chocolats / 420 g



noisette

39 - Pochette Pralines roses de Lyon
250 g





— **les authentiques papillotes** —
LYONNAISES

Le chocolat emblématique des fêtes lyonnaises a conquis les tables de Noël partout en France. Savourez nos pralinés et nos ganaches en habit de fête.



40



41



42

40 - Papillotes lyonnaises lait

100% chocolats au lait
 assortiment de ganaches et pralinés
 4 couleurs

Env. 66 papillotes / 1kg

41 - Papillotes lyonnaises noir

100% chocolats noirs
 assortiment de ganaches et pralinés
 5 couleurs assorties

Env. 66 papillotes / 1kg

42 - Papillotes lyonnaises noir et lait

Chocolats noirs et au lait
 assortiment de ganaches et pralinés
 4 couleurs assorties

Env. 66 papillotes / 1kg

— l'art de la torréfaction — LE CAFE

Voisin sélectionne dans le monde entier les plus grands crus de cafés et perpétue un savoir-faire unique en matière de torréfaction artisanale. Plus de 1 000 arômes sont renfermés dans un grain de café, ce qui laisse une palette de saveurs extraordinaires au maître torréfacteur Voisin pour vous faire voyager...

Colombie
Grand cru des hauts plateaux de la cordillère des Andes - doux -

43 - Les capsules

Ensemble de 3 boîtes de capsules compatibles Nespresso - 100% Arabica / 3 x 10 capsules



Moka

Assemblage des plus grands crus des hauts plateaux d'Ethiopie - équilibré -

Italian

Torréfaction poussée pour cet assemblage de grands crus d'Amérique latine et d'Afrique de l'est, idéal "Ristretto" - corsé -

44 - Le café grand cru

Ensemble de 3 cafés grands crus 100% Arabica moulu présentés en pochette / 3 x 250g



Moka
100% Arabica
- équilibré -



Cuba
100% Arabica
- corsé -



Colombien
100% Arabica
- doux -

45 - Les étuis napolitains

Pour accompagner votre café



Lait fondant Noir intense 70%

Noir café Moka

Issus de grands cacao's - 3 x 150g



UNE SOLUTION BUSINESS CAFE COMPLÈTE

Voisin vous propose des machines à café haut de gamme, 10 grands crus de cafés artisanaux moulus ou en grains, des capsules compatibles Nespresso.

q.nowak@chocolats-voisin.fr



**Acteur de
la gastronomie
lyonnaise,
notre gamme
de chocolats fins
et de spécialités
bénéficie
des matières
premières les
plus nobles.**

Voisin

**CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
depuis 1897**

24, avenue Joannès Masset
69009 Lyon - FRANCE
+33 (0)4 78 64 02 02
accueil@chocolats-voisin.fr
www.chocolat-voisin.com

LE LABEL D'ÉTAT
pour
L'EXCELLENCE
DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
ARTISANAUX



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

