



*Collection  
entreprises et  
cadeaux d'affaires*

— 2019 • 2020 —



*Voisin*

CHOCOLATIER  
TORRÉFACTEUR  
LYON 1897

Voisin

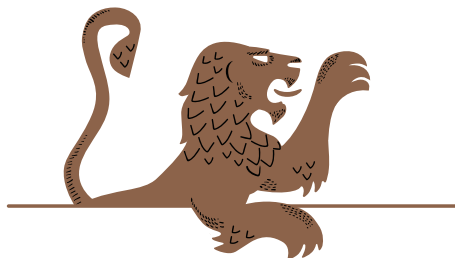
CHOCOLATIER

Voisin

CHOCOLATIER

Voisin





## MAÎTRE CHOCOLATIER À LYON

Depuis toujours, le respect pour les hommes et la nature porte les valeurs de la famille Boucaud-Maître. À la tête de la **plus grande chocolaterie artisanale indépendante** et familiale de France, les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> générations de dirigeants de Voisin sont animés par la même passion : **défendre les saveurs du bon chocolat !**

Nous accordons une importance infinie à la notion de terroir. Toutes **nos fèves de cacao** sont issues de plantations gérées dans le **respect de la biodiversité** et des conditions de vie des **petits producteurs locaux**, et nous nous attachons à privilégier les **filières courtes** dès que cela est possible afin de vous offrir une expérience gustative unique issue de **savoir-faire artisanaux d'excellence**.

Associer Voisin à son nom pour remercier, fidéliser ou féliciter, c'est **partager les valeurs d'une entreprise engagée**, proche de ses consommateurs aussi bien que de ses collaborateurs.

Dans ce catalogue, retrouvez une sélection des valeurs sûres de notre collection, ainsi qu'un **service aux entreprises dédié** pour les études, personnalisations, et bien sûr **cadeaux made in Lyon !**



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

ONLYLYON 

LYON - PARIS - TOKYO - MOSCOU - SHANGHAI

Bienvenue dans notre chocolaterie ! 

# *La fabrication artisanale du chocolat*



*La main et l'œil du maître  
chocolatier sont sans cesse  
mis à l'épreuve afin de  
magnifier la fève : c'est la  
magie du chocolat !*



*Voisin travaille dans ses ateliers  
les grands crus d'exception ;  
le Parcelana et le Chuao du Venezuela  
et le Mava Ottange de Madagascar.*



*← from bean →  
to bar*

### *L'art du maître chocolatier from bean to bar*

Le métier de chocolatier-torréfacteur est avant tout un métier de créateur, qui exige sensibilité et minutie. De la fève à la tablette, nos maîtres chocolatiers maîtrisent chaque étape de la transformation du cacao en chocolat. À partir des crus sélectionnés et travaillés avec nos sensibilités personnelles, nous façonnons notre propre palette gustative, notre « patte ». Nous utilisons des procédés traditionnels et sommes à la recherche permanente de l'équilibre parfait de nos assemblages. En clair, ici, on travaille à l'ancienne.

*← Frédéric, maître chocolatier*



Voisin soutient  
les petits producteurs  
et leur famille

## Initiation à la dégustation

# Grandes origines de chocolat

Invitez vos clients à une expérience inédite de dégustation autour du chocolat ! À l'instar du vin, l'oenologie du chocolat permet la découverte des notes aromatiques infinies (fleurs, fruits, épices, etc.) que recèlent les grandes origines de chocolat et la personnalité de chaque pays producteur.



**MEXIQUE** Chocolat puissant aux tonalités de fruits noirs et notes fleuries.  
73 % cacao minimum

**ÉQUATEUR** Tonalités fruitées et un parfum de noisette. 73 % cacao minimum

**CUBA** Note grillée et boisée au goût intense de cacao. 78 % cacao minimum

**SAINT-DOMINGUE** Arôme puissant aux saveurs profondes.  
72 % cacao minimum

**VENEZUELA** Saveur puissante et amère aux tonalités acidulées et fruitées.  
75 % cacao minimum

**SAO TOMÉ** Harmonie des saveurs épicées et saveurs de fruits exotiques.  
75 % cacao minimum

**TANZANIE** Saveur intense d'un chocolat aux notes fruitées et subtiles.  
78 % cacao minimum

**MADAGASCAR** Notes de fruits jaunes et d'agrumes au goût intense de chocolat.  
74 % cacao minimum

**PAPOUASIE** Alliance de saveurs aromatiques fruitées et vanillées.  
72 % cacao minimum

# Le tour du monde des grandes origines de chocolat



1 - Écrin dégustation  
Initiez-vous aux grandes  
origines de chocolat noir  
Assortiment de 36 napolitains - 180 g

Guide de  
dégustation



## Notre sélection de quatre origines exceptionnelles



2 - Étui tablettes  
Grandes Origines  
Sélection de quatre tablettes :  
Cuba, Équateur, Venezuela, Tanzanie  
4 x 100 g

# Ballotins Prestige

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



3 - Ballotin Prestige  
Chocolats fins  
24 chocolats / 12 variétés  
250 g

4 - Ballotin Prestige  
Chocolats fins  
40 chocolats / 20 variétés  
450 g

5 - Ballotin Prestige  
Chocolats fins  
60 chocolats / 25 variétés  
700 g



Guide de  
dégustation



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



# Ballotins Prestige

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

nouveau  
design



7 - Ballotin Prestige  
Rochers Malakoff praliné lait  
Praliné pur noisette aux éclats de noisettes  
caramélisées du Piémont, douceur du  
chocolat au lait - 450 g  
*Plié cadeau*



nouveau  
design



6 - Ballotin Prestige  
Rochers Malakoff praliné noir  
Praliné pur noisette aux éclats de noisettes  
caramélisées du Piémont, puissance du  
chocolat noir 70% - 450 g  
*Plié cadeau*



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



9 - Ballotin Prestige  
Écorces d'orange  
Aiguillette fraîche confite maison  
et chocolat noir intense 70% - 450 g  
*Plié cadeau*



incontournable



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



### 11 - Boîte Passion Palets à l'ancienne

Finesse des meilleurs chocolats  
noirs 70%, chocolat au lait,  
caramel, moka, blanc vanille,  
environ 50 palets - 250 g



## Collection Passion



### 12 - Boîte Passion Écorces d'orange

Confites maison  
et chocolat noir 70% - 250 g



Un concept design, pour ces coffrets  
rigides à fermeture aimantée.  
Le cadeau par excellence.



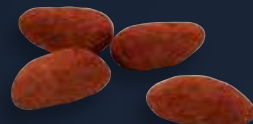
### 13 - Boîte Passion Cocktail

Assortiment d'amandes lentement grillées  
à cœur, enrobées de chocolat noir 70 %  
ou lait entier - 250 g



### 14 - Boîte Passion Amandes gala

Amandes grillées au chocolat  
noir 70%, poudrées de cacao  
250 g



# 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.



Voisin soutient  
les petits producteurs  
et leur famille



## 15 - Boîte Passion Premium Chocolats fins

Env. 28 chocolats - 310 g  
Env. 40 chocolats - 440 g  
Env. 66 chocolats - 680 g



Guide de  
dégustation

## Cadeaux d'affaires

Personnalisation  
et autres collections  
de boîtes à découvrir  
sur rendez-vous.  
[q.nowak@chocolats-voisin.fr](mailto:q.nowak@chocolats-voisin.fr)

La création détonante 2019.  
Par les maîtres chocolatiers Voisin



Safran  
MAROC

Fève de cacao  
Recette secrète Voisin

SUBTIL  
SAFRAN



## 16 - Écrin 4 chocolats

Séminaire, réception,  
accueil hôtellerie.  
Conditionné par 50 unités.



# Délices à croquer

Des amandes et des noisettes  
à la saveur extrême, des Croque-téls  
généreusement recouverts de fruits secs...  
Les meilleures origines de produits sont réunies  
pour des instants de dégustation intense.



Voisin soutient  
les petits producteurs  
et leur famille

## 17 - Cube Croque-téls

Amateurs de grands chocolats noirs 70% et lait, Voisin a imaginé  
des associations d'ingrédients sélectionnés dans le monde entier. 250 g



Noir + Raisins de Corinthe



Noir + Cranberries



Noir + Éclats de fèves de cacao



Noir + Sésame grillé



Lait + Éclats de fèves de cacao



Noir + Pavot bleu



Lait + Noisettes grillées



Noir + Amandes grillées



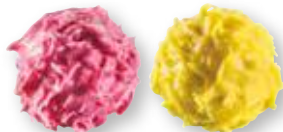
18 - Cube  
Amandes noisettes  
Assortiment d'amandes et de  
noisettes lentement grillées à cœur,  
enrobées de chocolat noir 70%,  
chocolat au lait ou chocolat blond  
- 300 g



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



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



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

nouveau



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

nouveau



# Les authentiques papillotes lyonnaises



La légende de la papillote commence en 1790. Cette année-là, rue du Bât d'Argent à Lyon, le commis d'un certain Maître Papillot, confiseur de son état, lui chipe des chocolats et les enveloppe dans de petits papiers sur lesquels il déclare sa flamme à sa belle. Si les rébus, devinettes et citations ont remplacé au fil du temps les mots d'amour, cette invention révolutionnaire demeure un must des fêtes de Noël au jour de l'an.

*Corbeille papillotes :  
gâtez vos clients et  
vos collaborateurs à l'accueil !*



23 - Corbeille de papillotes lyonnaises  
Assortiment de chocolats noirs  
et lait (ganache et praliné)  
*Couleurs assorties* - 1,5 kg

nouveau

## 24 - Papillotes Palace

Papier cello aux couleurs chatoyantes. Chocolats noirs et au lait assortis (ganache et praliné)  
5 couleurs assorties  
Sachet de 1 kg



*Nos papillotes lyonnaises délivrent aux petits comme aux grands leurs messages gourmands.*

## 25 - Papillotes lyonnaises noir

L'authentique papier paraffiné or  
100 % chocolats noirs assortis (ganache et praliné)  
5 couleurs assorties -  
Sachet de 1 kg



## 26 - Papillotes lyonnaises lait

L'authentique papier paraffiné argent  
100% chocolats au lait assortis (ganache et praliné)  
5 couleurs assorties -  
Sachet de 1 kg

# Les chocolats et 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 27 à 33  
(Photo non contractuelle)



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



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



29 - Quenelles de Lyon  
natures & truffées

Praliné à l'ancienne fondant noisette  
du Piémont et éclats de fèves de cacao et  
praliné croustillant amande Valencia - 900 g

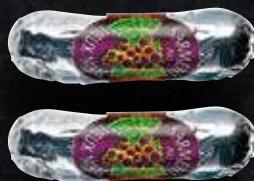


30 - Coussin  
de Lyon

Ganache de chocolat noir sertie  
de pâte d'amande candie  
900 g



31 - Chocolats liqueurs assorties  
Whisky d'Écosse, Rhum des Antilles,  
Cognac vieilli, Poire Williams,  
Cassis de Bourgogne, Curaçao - 730 g



32 - Sarments du Beaujolais  
Au vieux marc de Bourgogne  
1 kg



33 - Pâtes de fruits traditionnelles  
Cuites au chaudron - Myrtille, abricot, citron  
vert et framboise - 1,100 kg



# La torréfaction artisanale du café



Depuis 1897, Voisin sélectionne dans le monde entier, les plus grands crus de café et perpétue un savoir-faire unique en matière de torréfaction artisanale.

Philippe,  
maître torréfacteur



La plantation Los Olivales à Santander : l'engagement fort et durable de la maison Voisin auprès d'une famille colombienne.

Après avoir visité cette petite plantation familiale en 2018, Voisin décide d'investir à leurs côtés. En échange d'un achat de la récolte à un prix majoré et décorrélé du marché, Oliva, la propriétaire, s'engage à augmenter les salaires des cueilleurs, achète du matériel pour améliorer la qualité du café vert et met en place un système de retraitement des eaux usées. Une collaboration pleine de sens qui nous permet de vous proposer cet exceptionnel café de spécialité.

# Le tour du monde des cafés

En grains - Moulu - En capsule

DOUX  
100 % ARABICA



**Décaféiné**  
Naturellement décaféiné à l'eau. A consommer du matin jusqu'au soir  
*Doux et léger*



**Brésilien**  
Assemblage de grands arabicas d'altitude. Torréfaction douce pour une consommation même le soir  
*Doux et légèrement caramélisé*



**Papouasie**  
Récolte des petits planteurs des régions montagneuses et ombragées d'Océanie  
*Très parfumé, pauvre en caféine*

ÉQUILIBRÉ  
100 % ARABICA



**Colombie**  
Grand cru des hauts plateaux de la cordillère des Andes  
*Fruité et aromatique*



**Moka**  
Assemblage des plus grands crus des hauts plateaux d'Éthiopie  
*Authentique, arôme intense*



**Costa Rica**  
Pur arabica d'altitude cultivé sur un terroir volcanique  
*Acidulé, notes de noisettes*



**Los Olivales Rainforest**  
Café de Santander issu d'une plantation indépendante gérée par Oliva. Une exclusivité Voisin.  
*Saveurs douces et fruitées, légères sensations acidulées*

CORSÉ  
100 % ARABICA



**Indes Malabar**  
Arabica cueilli puis exposé à la mousson de mai à septembre  
*Tasse moelleuse sans acidité, notes d'épices*



**Cuba**  
Café rare de type « Serrano », cultivé dans les montagnes de la Sierra Maestra  
*Notes de cacao, noisette et de nougat pour ce café expressif et harmonieux*

CORSÉ BLEND  
ARABICA - ROBUSTA



**Italian**  
Torréfaction poussée pour cet assemblage de grands crus d'Amérique latine et d'Afrique de l'est. Idéal "ristretto"  
*Corsé et long en bouche*



**Espresso**  
Assemblage de grands crus arabicas avec une pointe de robusta  
*Le café bar par excellence 80% Arabica*



**Goût Français**  
Assemblage d'arabica et robusta, idéal pour commencer la journée  
*Corsé avec des notes cacaoitées 50% Arabica*

## Notre offre découverte

### 34 - 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 -



**Costa Rica**  
100% Arabica  
- équilibré -

### 35 - Les capsules

Ensemble de 3 boîtes de capsules compatibles

Nespresso - 100% Arabica / 3 x 10 capsules



**Colombien**  
100% Arabica  
- équilibré -



**Brésilien**  
100% Arabica  
- doux -



**Moka**  
100% Arabica  
- équilibré -



# Une solution business café complète



Think global, drink local\*



Pensez global, buvez local 😊  
nos cafés sont torréfiés à Lyon !



## 12

GRANDS CRUS  
DE CAFÉS ARTISANAUX

Moulu, en grains ou en capsules  
compatibles Nespresso®.

**CRÉATION  
DE VOTRE ESPACE CAFÉ**  
avec machines haut de gamme pour café  
grains ou capsules, vaisselle, gobelets et tous  
les accompagnements (bûchettes de sucre...).



Voisin distributeur exclusif  
de la marque Jura en entreprises.  
Centre de services agréé.  
*Offre de location réservée au département du Rhône.*

Contact pour étude personnalisée :  
[accueil@chocolats-voisin.fr](mailto:accueil@chocolats-voisin.fr)

## La touche gourmande !

36 - Les étuis napolitains  
Pour accompagner votre café.  
Issus de grands cacao's - 3 x 150g  
Lait fondant - Noir intense 70% - Noir café Moka



L'AMBASSADEUR DE LYON

# Le Coussin de Lyon

Laissez-vous tenter par ce bijou de chocolat serti d'une fine couche de pâte d'amande candie... 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 coussin 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 Coussin de Lyon.



# LES SPÉCIALI

nouveau



### 37 - Écrin Coussin de Lyon

Contient 3 Coussins,  
Séminaire, réception, accueil hôtellerie.  
Conditionné par 50 unités.



### 38 - Ballotin Coussin de Lyon

Env. 25 Coussins - 350 g

### 39 - Coffret Coussin de Lyon

L'écrin emblématique d'origine.  
N°1/ 18 Coussins - 240 g  
N°2/ 28 Coussins - 380 g



# TÉS DE LYON



La Cité de la Gastronomie

L'HOMMAGE  
AUX MÈRES LYONNAISES

## les Quenelles DE LYON

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



### 40 - Pochette Quenelles de Lyon

N°1/ Env. 16 Quenelles - 200 g  
N°2/ Env. 25 Quenelles - 310 g



### 41 - Étui Quenelles de Lyon

Élégant et classique.  
N°1/ 20 Quenelles - 240 g  
N°2/ 30 Quenelles - 370 g

nouveau



### 42 - Écrin Quenelles de Lyon

Contient 4 Quenelles,  
Séminaire, réception, accueil hôtellerie.  
Conditionné par 50 unités.

## SPÉCIALITÉ ICONIQUE DE LA CITÉ

# Les Pralines — roses — de Lyon

Lyon est incontestablement réputé 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 jusqu'au nappage du sucre réalisé dans un chaudron de cuivre.



nouveau



43 - Pochette  
Pralines  
roses  
de Lyon  
250 g

44 - Écrin  
Pralines roses  
de Lyon

Séminaire, réception,  
accueil hôtellerie.

Conditionné par 50 unités - 45 g

45 - Coffret métal  
« Fête des lumières »

Assortiment de Coussins,  
de Quenelles et de Pralines de Lyon  
280 g



46 - Coffret métal  
« Vue de Lyon »

Assortiment de Coussins,  
de Quenelles et de Pralines de Lyon  
280 g



47 - Boîte Écusson

Superbe coffret en parchemin aux armes de Lyon,  
capitale de la gastronomie : Coussins, Quenelles  
de Lyon et assortiment de chocolats.

Env. 33 chocolats - 420 g

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



## LES SPÉCIALITÉS DE LYON



N°3



N°2



N°1

*nouveau  
design*

*Les coffrets officiels des stars  
lyonnaises de la gastronomie*

48 - Étui spécialités de Lyon

N°1/230 g

N°2/310 g

N°3/475 g

Coussins, Quenelles et  
Pralines roses de Lyon

Coussin de Lyon



Quenelles de Lyon



nature

truffée

Pralines de Lyon





# Voisin

CHOCOLATIER  
TORRÉFACTEUR  
LYON 1897

*Il y a exactement 120 ans,  
Léon Voisin, entrepreneur et aventurier, parcourait  
le monde en quête des meilleurs cafés et cacao.*

*Notre brigade de chocolatiers est fière aujourd'hui  
de cet héritage gastronomique. Elle est toujours animée  
par la même passion : vous faire découvrir les pépites  
gustatives de la planète.*



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