



Passion

PARTAGEZ L'EXPÉRIENCE
D'UNE GRANDE MAISON LYONNAISE

Voisin
CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
LYON 1897

COLLECTION ENTREPRISES & CADEAUX D'AFFAIRES — 2024 • 2025

OFFREZ DES PRODUITS D'EXCEPTION...

Made in Lyon !

Avec **Voisin**, vous faites le choix de produits **Made in Lyon** conçus par des passionnés de café et de chocolat depuis quatre générations.

Créée en 1897, **la Maison Voisin** perpétue le **savoir-faire et l'héritage** de son fondateur Léon Voisin, entrepreneur et aventurier, qui n'a eu de cesse de rechercher **les meilleurs crus de cacao et de café à travers le monde**.

Véritable marque de fabrique, cette sélection exigeante des matières premières nous conduit à privilégier des **filières responsables et durables**, qui garantissent la **protection de la biodiversité** et le **respect des producteurs locaux**.

La **créativité et l'audace** de nos maîtres-chocolatiers et torréfacteurs, sont au service du goût et de la gourmandise. Leur savoir-faire et leur amour du chocolat et du café se ressentent dans chacun de nos produits... et c'est pour nous une grande fierté !



Découvrez notre sélection de cafés et chocolats à offrir ou partager au fil de ces pages ou dans la version digitale de ce catalogue.

LA CAPITALE
DE LA GASTRONOMIE
FRANÇAISE



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



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



S'associer
à Voisin pour
remercier, fidéliser
ou féliciter,
c'est partager
les valeurs
d'une entreprise
engagée,
proche de ses
consommateurs
comme de
ses collaborateurs.



Emballage plié main

AU CŒUR DE LA CAPITALE DE LA GASTRONOMIE

GARDIENS D'UN SAVOIR-FAIRE *d'excellence*

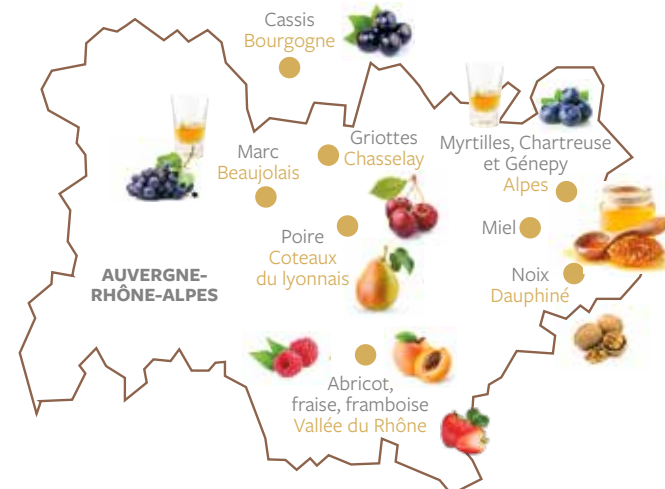
Dans notre manufacture lyonnaise, notre brigade de maîtres chocolatiers réalise une fabrication artisanale servie par un matériel centenaire jalousement conservé. Nos grands classiques – écorces d'orange découpées à la main et confites sur place, palets d'or ganache crème fraîche décorés de paillettes, ou encore nos pralinés d'exception – font la fierté de la maison. Chaque année, de nouvelles saveurs enrichissent la collection et traduisent l'esprit d'innovation qui anime Voisin.

Authenticité, excellence, créativité !



Sourcer le meilleur : du terroir lyonnais et d'ailleurs

Nos artisans travaillent à partir des matières premières les plus nobles : cacaos sélectionnés parmi les meilleures origines et grands crus d'Amérique Centrale, d'Amérique du Sud et d'Afrique, fruits secs du bassin méditerranéen, produits du terroir de la région Auvergne-Rhône-Alpes, etc.



Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité

Nous soutenons le développement de projets agro-écologiques et les acteurs de l'économie sociale et solidaire tels que Forestera, PME communautaire dédiée à la lutte contre la déforestation dans la région amazonienne, ou encore Cacao Forest, projet mondial promouvant les modes de cultures innovants.





Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité

COLLECTION DÉCOUVERTE *Grandes Origines*

Découvrez une collection réunissant les grandes origines du chocolat, et savourez la personnalité gustative de chaque pays producteur.

Équateur

Chocolat puissant aux tonalités fruitées et notes de noisette.
73 % cacao

Saint-Domingue

Un chocolat aux arômes puissants et aux saveurs profondes.
72 % cacao

Venezuela

Chocolat puissant aux tonalités boisées et fruitées.
75 % cacao

Tanzanie

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

Madagascar

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

Papouasie

Alliance de saveurs aromatiques fruitées et vanillées.
72 % cacao

Guatemala

Chocolat puissant aux notes boisées et de fruits jaunes.
78 % cacao



Cuba

Notes grillées et boisées au goût intense de cacao.
78 % cacao

Sao Tomé

Harmonie des saveurs épicées et saveurs de fruits exotiques.
75 % cacao



Joa Souza / Shutterstock.com



1 - Étui 4 tablettes
Grandes Origines de chocolat
Sélection de quatre terroirs : Madagascar, Tanzanie, Cuba et Guatemala.
4 x 100 g

Notre sélection de quatre origines exceptionnelles



Livret de dégustation

Le tour du monde des Grandes Origines de chocolat

2 - Écrin napolitains
Grandes Origines de chocolat
Assortiment de 36 napolitains issus des cacaos les plus réputés : Papouasie, Venezuela, Saint-Domingue, Tanzanie, Sao Tomé et Équateur.
- 180 g



3 - 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



Délices à

4 - Cube Amandes Gala

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



6 - Pochette Mini mendiants

Fruits secs d'automne : amande Valencia, noisette du Piémont, raisin de Corinthe, pistache d'Iran sur lit de chocolat noir 70% ou chocolat lait 36% - 200 g



7 - Pochette Écorces d'oranges

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



croquer

5 - Cube Croc'carré

Chocolat noir 70% et lait associés à des ingrédients sélectionnés dans le monde entier : pavot bleu du Pakistan, raisin de Corinthe, éclat de fèves de cacao du Salvador, canneberge d'Amérique du Nord, fruits secs torrifiés (amande Valencia, noisette du Piémont, sésame de Kamataka...) - 250 g



8 - Cube

Assortiment de chardons liqueur

Alcools fins issus de nos distilleries régionales : Chartreuse des Alpes, eau de vie de framboise, génepy de montagne, liqueur kirsch, myrtille de montagne et poire Williams - 250 g



Quand le chocolat
devient bijou...

COFFRET PREMIUM

Passion

9 - Coffret Passion **Palets à l'ancienne**

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

10 - Coffret Passion **Écorces d'orange**

Écorces confites maison trempées dans
un chocolat noir intense 70% - 250 g

11 - Coffret Passion **Amandes Gala**

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

12 - Coffret Passion **Cocktail**

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



CHOCOLATS
FINS

LA VALEUR SÛRE DE VOS
CADEAUX D'AFFAIRES

Une sélection de chocolats fins proposée
dans un élégant coffret délicatement emballé
et serti d'un ruban double satin.

Guide de
dégustation

13 - Ballotin Prestige
Chocolats fins - 250 g
Environ 24 chocolats
12 variétés

14 - Ballotin Prestige
Chocolats fins - 500 g
Environ 45 chocolats
20 variétés

15 - Ballotin Prestige
Chocolats fins - 750 g
Environ 72 chocolats
25 variétés

450 grammes
de pur bonheur !

Retrouvez les chocolats iconiques
de Voisin dans notre *Ballotin Prestige*

Succulentes
ÉCORCES
d'orange confite



16 - Ballotin Prestige
Écorces d'orange
Écorces confites maison
trempées dans un chocolat
noir intense 70%
450g
Plié cadeau



Incomparable
ROCHER
Malakoff praliné

**Craquez pour le plus gourmand
de nos chocolats pralinés !**



17 - Ballotin Prestige
Rochers Malakoff praliné lait
Praliné pur noisette aux éclats de noisettes du
Piémont caramélisées, douceur du chocolat au lait
Environ 40 rochers - 450g
Plié cadeau



18 - Ballotin Prestige
Rochers Malakoff praliné noir
Praliné pur noisette aux éclats de noisettes du Piémont
caramélisées, puissance du chocolat noir 70%
Environ 40 rochers - 450g
Plié cadeau



CHOCOLATS FINS

COFFRET *PREMIUM* *Passion*

Les chocolats fins intemporels et les créations de l'année dans un écrin premium avec rabat aimanté.



NOTRE BEST SELLER
DES CADEAUX D'AFFAIRES



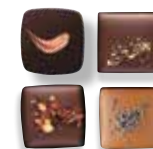
19 - COFFRET PASSION

Design rouge « Joyeuses fêtes » (du 1^{er} décembre au 15 janvier)

- Env. 28 chocolats - 310 g
- Env. 40 chocolats - 440 g
- Env. 62 chocolats - 680 g
- Env. 110 chocolats - 900 g

Design brun « classique » (du 16 janvier au 30 novembre)

- Env. 28 chocolats - 310 g
- Env. 40 chocolats - 440 g
- Env. 62 chocolats - 680 g
- Env. 110 chocolats - 900 g



20 - Écrin 4 chocolats fins

Séminaires, réceptions, accueils hôtellerie.
Conditionné par 50 unités.



OFFREZ UN COFFRET VOISIN à votre image



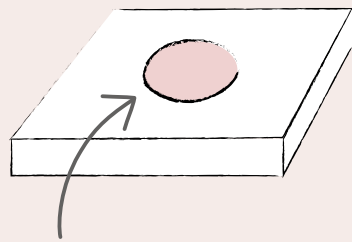
Pour un cadeau personnalisé aux couleurs de votre société, les coffrets de chocolat Voisin intègrent désormais votre logotype ou un message pour exprimer vos vœux. Un cadeau élégant et gourmand qui, en portant votre signature, vous garantit une opération de communication réussie !

Sur la base des boîtes premium Passion

Deux possibilités de personnalisation

À partir de 50 exemplaires.

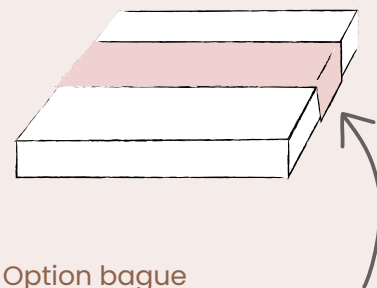
Délai minimum commande-livraison : un mois après validation.



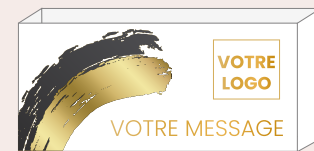
1 - Option logo stickers



Toutes les formes et couleurs possibles
Fond coloré ou transparent



2 - Option bague



Imprimez vos messages, photos,
graphismes et votre logo

Pour un effet
plus festif
pensez à
l'option
encre
dorée

Service cadeaux d'affaires : **Julien Viallon • 06 20 65 70 55**

Nous pouvons vous accompagner dans la création de votre personnalisation avec notre studio de création



La Papillote de Lyon — LA VÉRITABLE —

21 - Papillote de Lyon : la Palace

Papier cello aux couleurs chatoyantes.

Assortiment de cinq recettes (2/3 chocolat noir
1/3 chocolat lait) : ganache noire pure, ganache
chocolat au lait, ganache noire à l'orange, praliné
Malakoff, praliné à l'ancienne.

5 couleurs assorties

Sachet 1 kg

Env 80 papillotes

Sachet 500 g

Env 40 papillotes



22 - Papillote de Lyon : l'Originale 100% noir

Papier cello aux couleurs chatoyantes.

Assortiment de cinq recettes de chocolats
noirs : ganache pure, ganache à l'orange,
praliné Malakoff, praliné à l'ancienne,
pâte d'amande.

5 couleurs assorties

Sachet 1 kg

Env 80 papillotes

Sachet 500 g

Env 40 papillotes



23 - Papillote de Lyon : la corbeille

Assortiment de chocolats noirs et lait
(ganache et praliné) - 1,5 kg

5 couleurs assorties

« Célébrez en beauté les fêtes de fin d'année avec nos spécialités de Noël réalisées selon des recettes authentiques, au cœur de nos ateliers lyonnais »

STARS
DES

fêtes

15 novembre – 15 janvier



**24 - Coffret Passion
Truffes lyonnaises
Design Noël**

Roulées une à une à la fourchette dans la poudre de cacao, nos truffes sont fabriquées dans le respect de la tradition, à base d'une onctueuse ganache au chocolat noir 70% et à la crème fleurette de Normandie.
Environ 25 truffes - 360 g



**25 - Ballotin Prestige
Palets d'or**

La recette authentique, réalisée à partir d'une ganache noire de grands cacaos 70% à la crème fleurette de Normandie. Les palets sont dorés à la main avec une véritable feuille d'or 22 carats.
Environ 40 palets d'or - 450 g
Plié cadeau



**26 - Ballotin Prestige
Boules crème vanille**

Crème fondante à la vanille enrobée d'un puissant chocolat noir 70%
450 g
Plié cadeau



Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité



COUVERTURE AMÉRIQUE LATINE

LE CADEAU
CHOCOLAT
AU FORMAT
XXL



*Le tour du monde
des Grandes
Origines de chocolat*

**BOX
CHOCO'ADDICT**

27 - La Box Choco'addict
Une sélection de cacaos d'exception pour les amoureux du chocolat noir
1 écrin de 36 napolitains Grandes Origines
12 tablettes de chocolat noir Grandes Origines



*Livre de
dégustation*



*Offrez
le meilleur
de Voisin !*

**BOX
SIGNATURE**

28 - La Box signature Voisin
Assortiment de gourmandises signées Voisin !
1 ballotin prestige de chocolats fins - 500 g
1 pochette d'écorces d'orange - 200 g
1 pochette de mini mendiants - 200 g
1 étui de spécialités lyonnaises - 230 g
1 cube Amandes Noisettes - 300 g
1 écrin de 36 napolitains Grandes Origines
5 tablettes de chocolat noir Grandes Origines
5 véritables papillotes de Lyon



Lyon

TOUT UN PATRIMOINE À SAVOURER

Inventés à Lyon, capitale de la gastronomie française, Coussins, Quenelles et Pralines roses ont contribué à la renommée internationale de Voisin. Tous sont inscrits à l'inventaire du Patrimoine National des Spécialités de France.



LES SPÉCIALITÉS DE LYON

Le Coussin de Lyon

L'ambassadeur de Lyon

En 1643, la ville de Lyon est dévastée par une terrible épidémie. Pour y mettre fin, les échevins se rendent en procession à la basilique de Fourvière où ils déposent un écu d'or sur un coussin de soie en l'honneur de la Vierge Marie. Cette tradition inspire le maître chocolatier Voisin qui crée le Coussin de Lyon. Inscrit au Patrimoine National des Spécialités de France, il a fait, depuis, le tour du monde en brillant ambassadeur de la capitale de la soierie et de la gastronomie.

Une recette jalousement gardée. Composée d'une ganache de chocolat sertie d'une fine enveloppe de pâte d'amande candie, sa recette complexe et brevetée nécessite quatre jours de fabrication. Le Coussin de Lyon résume à lui seul les valeurs d'excellence et de savoir-faire de la chocolaterie.



29 - Coffret

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



30 - Ballotin

Env. 25 Coussins - 350 g



31 - Écrin

Contient 3 Coussins.
Séminaires, réceptions,
accueils hôtellerie.
Conditionné par 50 unités.



32 - Format event

Cocktails, réceptions, séminaires.
À présenter par vos soins sur plateau
de dégustation (non fourni).
- 900 g



LES SPÉCIALITÉS DE LYON

les Quenelles DE LYON

L'hommage aux mères lyonnaises

La fameuse quenelle évoque la cuisine traditionnelle des bouchons et des « mères lyonnaises ». Imaginée par l'illustre gastronome Brillat-Savarin, cette préparation fera la renommée de la Mère Brazier. *Hommage sucré de la maison Voisin à ce patrimoine culinaire, les Quenelles de Lyon se déclinent en duo : l'un onctueux, pur noisettes du Piémont aux éclats de fèves de cacao ; l'autre croustillant, pur amandes Valencia. Le tout finement enrobé de chocolat blanc.*



34 - Pochette

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



33 - Étui

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



35 - Écrin

Contient 4 Quenelles. Séminaires, réceptions, accueils hôtellerie.
Conditionné par 50 unités.



36 - Format event

Cocktails, réceptions, séminaires.
À présenter par vos soins sur plateau de dégustation (non fourni)
- 900 g



LES SPÉCIALITÉS DE LYON

Les Pralines - roses - de Lyon

Spécialité iconique de la cité

Ces délicieuses rocailles roses et brillantes, nées entre le Rhône et la Savoie vers 1860, sont incontestablement les icônes de la capitale de la gastronomie. *Les maîtres chocolatiers Voisin les confectionnent de manière totalement artisanale, depuis la torréfaction des meilleures amandes, jusqu'au nappage de sucre réalisé à la louche. Si cette dragée craquante se grignote, elle peut également devenir l'ingrédient ou le décor de nombreuses recettes gourmandes.*



37 - Pochette

250g



38 - Tablette gourmande

Mexique 73% - Pralines roses de Lyon

Alliance du chocolat noir puissant du Mexique et du craquant de la véritable Praline rose de Lyon, spécialité iconique de la cité de la gastronomie - 110 g



39 - Écrin

Séminaires, réceptions, accueils hôtellerie.
Contient environ 25 pralines.
Conditionné par 50 unités - 45 g



40 - Format event

Cocktails, réceptions, séminaires.
À présenter par vos soins sur plateau de dégustation (non fourni) - 2 kg



LES SPÉCIALITÉS DE LYON



Retrouvez les trois spécialités iconiques de Lyon dans un étui unique aux couleurs de la Cité.



ÉTUIS OFFICIELS DES STARS DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE



L'AMBASSADEUR DE LYON

L'HOMMAGE AUX MÈRES LYONNAISES

SPÉCIALITÉ ICONIQUE DE LA CITÉ

Le Coussin de Lyon

les Quenelles DE LYON

Les Pralines roses de Lyon



41 - Étui spécialités de Lyon
N°1/230 g - env. 23 spécialités
N°2/310 g - env. 43 spécialités
N°3/475 g - env. 58 spécialités
Coussins, Quenelles et Pralines roses de Lyon



LA CAPITALE
DE LA GASTRONOMIE
FRANÇAISE



LES SPÉCIALITÉS DE LYON

Lyon nous transporte !
Voisin s'associe aux artistes lyonnais
pour célébrer notre belle cité.

Coffrets collector des spécialités iconiques de Lyon :
Coussins de Lyon, Quenelles de Lyon, Pralines roses - 280 g
À collectionner après dégustation.



42 - Coffret métal
Bellecour
Création Laurent Laloge,
aquarelliste



43 - Coffret métal
Quai de Saône
Création Laurent
Laloge, aquarelliste



44 - Coffret métal
Design
Création Lisa / Agence PLM

SÉRIE LIMITÉE



Pause-café Voisin « Los Olivales » dans une agence lyonnaise

Offrez à vos clients
et collaborateurs
un café artisanal,
torréfié à Lyon,
et partagez les
valeurs d'une
entreprise engagée !

TORRÉFIÉ À LYON

L'INSTANT CAFÉ dans votre entreprise



UNE HAUTE EXPERTISE DE LA TORRÉFACTION TRADITIONNELLE DEPUIS 1897

Un café d'exception mérite temps et patience. Nous sélectionnons des cafés de terroir de la dernière récolte, à maturation idéale. Puis c'est à Lyon – capitale de la gastronomie – que nous les torréfions à cœur afin d'en extraire les plus beaux arômes et les plus belles notes. Chaque jour dans nos ateliers, nous goûtons, testons et assemblons des crus du monde entier pour vous proposer des cafés qui vous ressemblent. Nous tendons vers un café 100% durable, c'est pourquoi nous nous engageons pour les petits producteurs et la biodiversité.

*C'est à Lyon, au cœur du 9^e arrondissement,
que sont torréfiés artisanalement nos cafés.*



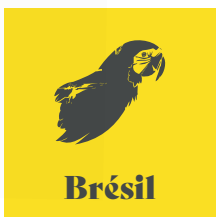


CAFÉS

la collection incontournable



CAFÉS 100 % ARABICA



Brésil

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



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Colombie

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



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Indes Malabar

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



GRAIN • MOULU • CAPSULE



CAFÉS BLEND ARABICA / ROBUSTA



Barista

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



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Saint Domingue

Produit à 1 200 mètres d'altitude sous ombrage et cueilli à la main dans un microclimat idéal au développement des cerises de café.

Notes fruitées et gourmandes



GRAIN • MOULU



Los Olivales Colombie



Située dans le département de Santander à 1 650 mètres d'altitude, cette plantation indépendante se cultive sous ombrage, une méthode plus respectueuse de l'environnement.

Saveurs douces et fruitées, légères sensations acidulées



GRAIN • MOULU



Andalucia Salvador

Cultivé en forêt à 1 400 mètres d'altitude dans une ferme de la région d'Ahuachapan.

Notes de pain d'épices et de miel



GRAIN



Costa Rica

Pur arabica d'altitude cultivé sur un terroir volcanique.

Acidulé, notes de noisette



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Italien

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



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Moka Éthiopie

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



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Moka Décaféiné

Naturellement décaféiné à l'eau. À consommer du matin jusqu'au soir.

Doux et léger



GRAIN • MOULU • CAPSULE



Lungo

Assemblage de grands crus arabicas. Pour les amateurs de grandes tasses.

Corsé et puissant



CAPSULE

NOS OFFRES DÉCOUVERTE

CAFÉ MOULU - 3 X 250 G

45 - Pack de 3 sachets de cafés grands crus

Moka
Éthiopie
100% Arabica
- équilibré -

Los Olivales
Colombie
100% Arabica
- fruité -

Saint-
Domingue
100% Arabica
- corsé -



CAFÉ EN GRAIN - 3 X 1 KG

46 - Pack de 3 sachets de cafés grands crus

Moka
Éthiopie
100% Arabica
- équilibré -

Saint-
Domingue
100% Arabica
- corsé -

Salvador
Andalucia
100% Arabica
- doux -



CAFÉ CAPSULE - 3 ÉTUIS

47 - Pack de 3 étuis de 10 capsules

Moka
100% Arabica
- équilibré -

Espresso
80% Arabica
- corsé -

Costa Rica
100% Arabica
- équilibré -



LE PETIT PLUS...

48- Les étuis napolitains

Pour accompagner votre café.
Issus de grands cacaos - 3 x 150 g
Lait fondant - Noir intense 70%
- Noir café Moka



NOTRE OFFRE MACHINE DÉDIÉE AUX ENTREPRISES

Étudions
ensemble

VOTRE CORNER VOISIN



Voisin a sélectionné en exclusivité les deux meilleures marques de machines professionnelles pour leur fiabilité et leur capacité à bonifier nos cafés.

Livraison en direct du café et de ses accompagnements.

MACHINES PROFESSIONNELLES POUR CAFÉ EN GRAINS

jura



Marque suisse incontournable, réputée pour la qualité d'extraction de son café et la simplicité d'utilisation de ses machines. Fiables et robustes, les machines Jura sont idéales en entreprise.

BSF



L'entreprise rhodanienne BSF Coffee Group propose une large gamme de machines à grains pour un café savoureux de qualité professionnelle. Optez pour une technologie de pointe, un design élégant et une durabilité renforcée par un service client engagé.

CLÉ EN MAIN :

avec nos formules de location, profitez de nos services inclus et du SAV réalisé par les équipes de techniciens Voisin.



NOUVEAUTÉ

VOISIN *EVENT*

Offrez à vos collaborateurs ou vos clients l'expérience Voisin.



DEUX EXPÉRIENCES AU CHOIX

*À votre
rencontre*

Animations autour du chocolat et/ou du café dans votre entreprise ou sur les lieux de vos événements (salon, séminaire...)

Conviez vos équipes ou vos clients à percer les secrets de nos savoir-faire et recettes grâce à nos animations emmenées par un ambassadeur Voisin et l'un de nos maîtres chocolatiers ou torréfacteurs.

Personnalisez nos formules auprès de notre service commercial en choisissant votre voyage des sens : Grandes Origines de cacao, Truffes en chocolat, Spécialités Voisin, Cafés d'exception, etc.

*Bienvenue
à la chocolaterie*

Un lieu atypique et une expérience gustative unique pour vos séminaires ou réunions.

Invitez vos collaborateurs et/ou clients sur le site Voisin, au cœur de Lyon pour vos séminaires, réunions, lancement de produits...

Jouxtant nos ateliers de fabrication, une vaste salle de conférence tout confort, entièrement équipée (vidéo, audio), vous permettra de créer l'événement en bénéficiant d'une animation personnalisée autour de nos productions.

Le tout dans les effluves gourmandes de café et de chocolat...

Contactez-nous !

Service Event : **Julien Viallon • 06 20 65 70 55**

Nous vous accompagnons dans la création de votre événement



ATELIER DE FABRICATION VOISIN

24, avenue Joannès Masset
69009 Lyon - France

+33 (0)4 78 64 02 02

accueil@chocolat-voisin.com

www.chocolat-voisin.com