

Voisin

CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
LYON 1897

PÂQUES

COLLECTION CADEAUX D'AFFAIRES
ET ENTREPRISES 2026



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

Les GRANDS Classiques

garnis



GARNITURE GÉNÉREUSE !

Pour les moulages garnis, ici environ 150 g de garniture pour un moulage de 350 g



Œuf écaille
n°5 250g N/L/B
n°141 500g L



Œuf Voisin
350g N/L



Œuf design
450g N



Œuf croustillant lait
350g L



Œuf strié noir
900g N



Cloche
n°1 250g N/L



Ginger n°5
300g N/L

nouvelle création



Poule
n°4 170g N/L
Géante 1 500g N

nouvelle création



Panda géant
400g N



Koala
350g N/L

nouvelle création



Chouette
300g L



Singe
400g N/L

nouvelle création



Chat
700g L



Les poids nets sont indiqués à titre indicatif non contractuel.

L : chocolat au lait
N : chocolat noir 70%
B : chocolat blanc

Articles livrés enrubannés dans leur emballage cadeau (sauf cubes, œuf nougat et œufs coquille). Ruban non contractuel.

ŒUFS FANTAISIE

De la coquille véritable aux tendres amandes et miel de pays, l'œuf se décline sous toutes ses formes.



Œuf nougatine
550g



6 œufs coquille
400g

MOULAGES FANTAISIE NON GARNIS

Gage de qualité et de savoir-faire, l'utilisation des meilleures origines de cacao et une compétence professionnelle reconnue garantissent une fabrication haute gamme et la promesse de saveurs inoubliables.



Lapin
200g N/L



Panda
120g N



Ourson
120g L/B

nouvelle création

nouvelle création

LES CUBES de Pâques

Offrez le plaisir de la dégustation pour petits et grands. Découvrez notre friture colorée et traditionnelle grandes origines de chocolats, et nos petits œufs (praliné, nougatine, pâte d'amande), entièrement réalisés à la chocolaterie.



Cube assortiment petits œufs

praliné, ganache, nougatine et pâte d'amande
350 g
500 g

Cube assortiment friture chocolat

400 g noir, lait, blanc, orange
400 g noir, lait

Cube assortiment friture et petits œufs

praliné, ganache, nougatine et pâte d'amande
300 g
450 g

LES POCHETTES de Pâques



Pochette assortiment petits œufs

praliné, ganache, nougatine et pâte d'amande
250 g

Pochette assortiment friture chocolat

200 g noir, lait, blanc, blond

Pochette assortiment friture et petits œufs

praliné, ganache, nougatine et pâte d'amande
200 g

L'excellence lyonnaise depuis 1897



CHOCOLATERIE FAMILIALE VOISIN

Frédéric, maître chocolatier



DES
SAVOIR-FAIRE
ARTISANAUX
ESSENTIELS
au cœur de
la chocolaterie



Découvrez
notre reportage

Maîtres chocolatiers,
maîtres confiseurs, maîtres praliné,
dragistes et enrubanneurs :
*La brigade Voisin à l'œuvre
des préparatifs de Pâques...*



1 - Application au pinceau des détails des sujets 2 - Remplissage du moulage avec notre couverture de chocolat d'Amérique latine 70% de cacao 3 - Étape délicate du démoulage 4 - Ludmila, pour la touche finale de l'enrubannage

Voisin

CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
LYON 1897

NOS VOCATIONS

Élever l'émotion gustative
et le plaisir au-dessus
de tout

Être une maison
de découverte experte
des meilleurs terroirs
de cacao et de cafés

Préserver les savoir-faire
rares de la chocolaterie
artisanale française

User d'audace et
d'innovation au service
de la gourmandise

Privilégier
les filières courtes

Soutenir les petits
producteurs
et leur famille

VOTRE CONTACT

Julien VIALON

+33 (0)4 78 64 02 02
j.viallon@chocolat-voisin.com

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

LYON • PARIS • TOKYO • SHANGHAI

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



*Entreprise
du Patrimoine
Vivant*

*L'excellence
des savoir-faire
français*