



Dossier de presse

Paris, octobre 2019

 *mon
jardin
chocolaté*



SOMMAIRE



1. Le mot de la chocolatière

2. Histoire de mon jardin

3. Saveurs signature

4. Offre de services

5. Réseaux sociaux

6. Contact



1. LE MOT DE LA CHOCOLATIÈRE

J'ai créé ma chocolaterie pour partager autour de moi le goût des chocolats frais, fabriqués avec de bons ingrédients de saison, comme des plantes et des graines que je choisis bio et équitables.

J'ai voulu faire la part belle aux saveurs des ingrédients et permettre une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte ;)

Je suis très heureuse de partager mon goût du travail bien fait avec des personnes en insertion professionnelle, qui m'aident notamment à la mise en boîte des chocolats.



Carine, votre chocolatière



2. HISTOIRE DE MON JARDIN

JANVIER 2019

1er atelier de fabrication de mini tablettes ouvert au public



SEPTEMBRE 2018

inauguration de l'espace atelier-boutique aux Grands Voisins



JUILLET 2018

1ère campagne de crowdfunding pour créer un espace atelier-boutique aux Grands Voisins



MARS 2016

personnel en insertion
1ers ateliers de fabrication de chocolat



OCTOBRE 2015

Création de la e-chocolaterie
Installation du laboratoire
aux Grands Voisins, Paris 14ème



OCTOBRE 2017

1ère chocolaterie artisanale de Paris à obtenir sa certification bio



NOVEMBRE 2015

est distribué dans 3 puis 10 ruches
du réseau La Ruche qui dit Oui





slow chocolate

biologique . sans conservateur . fabriqué en France

3. SAVEURS SIGNATURE

JASMIN INFUSE | ganache

C'est l'alliance du chocolat et du thé au jasmin qui la tère m'a donné l'envie de toujours infuser des plantes, des épices et des graines dans mes chocolats.

Surprise de la chocolatière :

« je fais infuser les feuilles de thé la veille au soir, avant de préparer la ganache au petit matin... de quoi bien démarrer une journée de travail »

Vertus : le jasmin en infusion et le calme se refait en soi.

Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, chocolat au lait, crème fraîche, beurre, sucre de canne non raffiné, thé au jasmin.....le tout 100% bio !



SACRÉE COURGE | praliné

Croquez l'habit noir, le cœur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées.

Surprise de votre chocolatière :

« j'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ? »

Vertus : riches en fer et en magnésium,

les graines de courges sont connues pour contribuer à faire fondre le stress, l'anxiété et la fatigue.

Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, graines de courge, sucre, chocolat au lait, fleurs de sel ... le tout 100% bio !



Visitez notre site pour plus d'informations.

<http://monjardinchocolate.com>





4. OFFRE DE SERVICES



UNE COMMUNAUTE CO-CREATIVE

la chocolatière invite régulièrement sa communauté à élire les chocolats de saison, au cours de dégustations privées.

DES ATELIERS

découverte, dégustation, fabrication de chocolats, entre amis, en famille ou en équipe, à l'atelier-boutique ou dans locaux, vivez un moment convivial en mettant la main à la pâte.



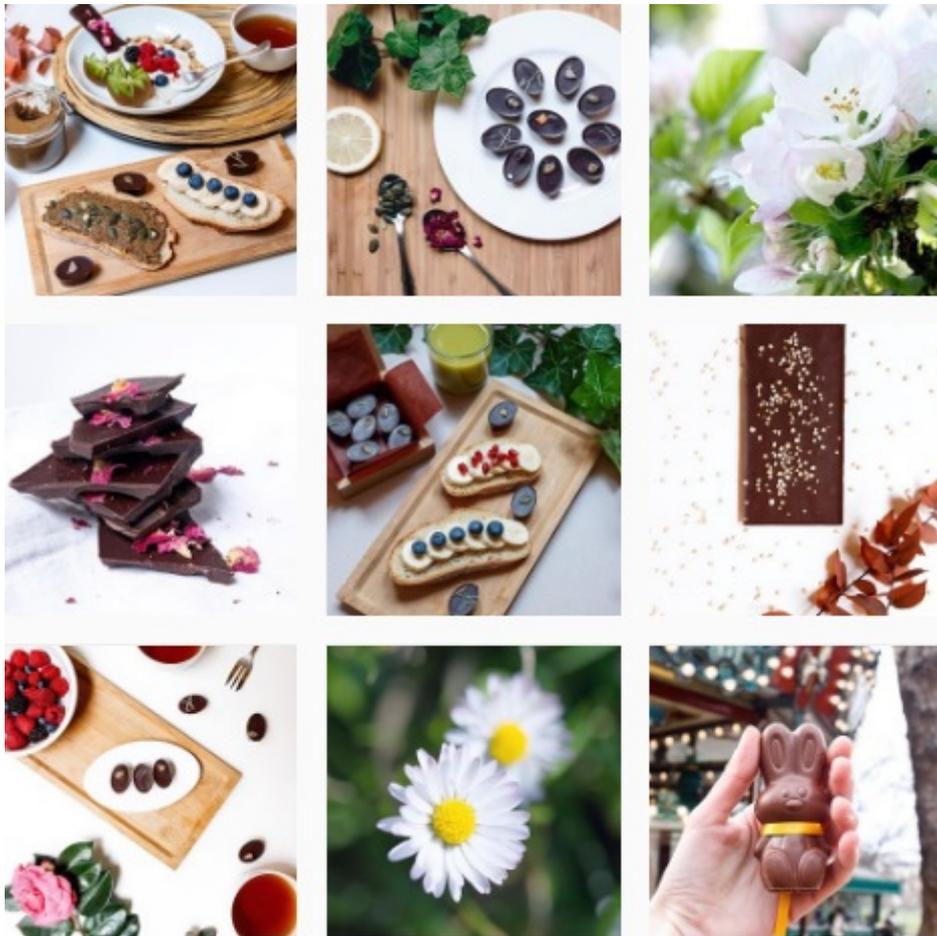
UN ABONNEMENT

une boîte de 20 chocolats envoyée tous les mois chez vous ou l'un de vos proches.





5. RÉSEAUX SOCIAUX



@monjardinchocolate



POUR PLUS D'INFORMATIONS

CONTACTEZ NOUS

carine@monjardinchocolate.com

daniela@monjardinchocolate.com

07 71 27 01 16



Carine, votre chocolatière

