mon jardin chocolaté

Ateliers chocolat 2022

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La chocolaterie qui fait du bien

A vous

Parce que nous vous proposons des chocolats bio aux plantes, aux graines et aux fruits qui ont du goût, sans conservateur ni arôme ajouté. Pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte !

Aux femmes et aux hommes

Parce que notre chocolat et notre sucre sont issus du commerce équitable. Nous faisons également travailler des personnes en insertion professionnelle et/ou en situation de handicap, par exemple pour la mise en boîte des chocolats.

A la planète

Parce que nous utilisons exclusivement des produits issus de l'agriculture biologique, locaux lorsque c'est possible, ainsi que des emballages recyclés et recyclables et une partie de l'offre en vrac.

Les ateliers de mon jardin chocolaté, c'est pour ...

1-Découvrir notre atelier

Invitez vos clients, vos salariés, vos partenaires, par petits groupes à la chocolaterie pour un dépaysement complet et un moment de détente partagé.

2-Des séances "plénières"

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, dans vos locaux ou dans un lieu convivial, mettez la main à la pâte.

3-Des activités "en flux"

Pour une animation ludique et gourmande au gré des envies de vos équipes, lors de vos événements et séminaires.

4-Des ateliers en visio

Pour partager un moment de détente et de gourmandise avec vos collègues même les plus éloignés.

1-Découvrez notre atelier

1-Découvrez notre atelier

Envie d’un dépaysement complet dans une ambiance chocolatée ?

Visite guidée de la chocolaterie

Découvrez les secrets du cacao et de la fabrication du chocolat, de la graine qui pousse en Equateur au praliné croustillant bio fabriqué dans notre atelier sur place ... Et découvrez l’évolution de sa texture et de son goût au fil de ses étapes de fabrication !

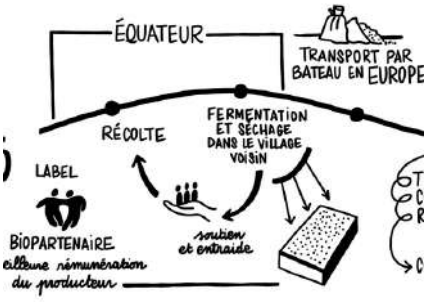
Fabrication de mini tablettes de chocolat

Découvrez la chimie du chocolat, choisissez votre chocolat préféré (noir ou au lait ?), apprenez à le concher, manipulez la poche à douille comme un pro et décorez vos mini tablettes de graines, de fruits et de céréales bio délicieux ...

Fabrication de pralinés

Caramélisez votre praliné préféré, préparez vos coques de chocolat, remplissez-les comme un pro avec votre poche à douille, pensez bien à la finition et emportez votre boîte de chocolats fabriqués par vos soins !

Visite guidée de la chocolaterie



Découvrez l'histoire du cacao et les secrets de fabrication du chocolat, de la graine qui pousse en Equateur à la au praliné croustillant bio fabriqué dans notre atelier sur place ... Et découvrez l'évolution de sa texture et de son goût au fil de ses grandes étapes de fabrication !

Déroulé

✓ Histoire et grand voyage du cacao.
✓ Fabrication du chocolat.
✓ Techniques de fabrication d'une chocolaterie artisanale certifiée bio.
✓ Dégustation de fèves de cacao, chocolat bio et pralinés.

Infos pratiques

Certains chocolats à déguster contiennent du lait. Possibilité d'arranger une dégustation sans lait sur demande. Tous les produits peuvent contenir des traces d'amandes, de noix, , d'arachides ou de sésame.

1h

6 à 10 personnes.
A partir de 7 ans.

16,67 € HT par personne.
Forfait minimum : 6 personnes.

Fabrication de mini tablettes de chocolat

Découvrez la chimie du chocolat, choisissez votre chocolat préféré (noir ou au lait ?), apprenez à le concher, manipulez la poche à douille comme un pro et décorez vos mini tablettes de graines, de fruits et de céréales bio délicieux ...

Déroulé

✓ Apprenez quelques rouages de chimie du chocolat.
✓ Découvrez l'atelier où tout se crée, récupérez votre chocolat, refroidissez-le en utilisant l'huile de coude.
✓ Remplissez votre poche à douille puis coulez-le dans votre moule. Décorez-le avec les goûts qui vous ferons plaisir puis laissez refroidir.
✓ Préparez vos emballages, démoulez et dégustez !

Infos pratiques

Les participants sont assis autour d'une table au 1er étage sans ascenseur.
Chaque participant a le choix des ingrédients qu'il utilise, avec ou sans allergène.

1h30

4 à 8 personnes.
A partir de 6 ans.

75 € HT par personne.
Forfait minimum : 4 personnes.

Fabrication de pralinés

Caramélisez votre praliné préféré, préparez vos coques de chocolat, remplissez-les comme un pro avec votre poche à douille, pensez bien à la finition et emportez votre boîte de chocolats fabriqués par vos soins !

Déroulé

✓ Apprenez quelques rouages de chimie du chocolat.
✓ Caramélisez votre praliné
✓ Préparez vos coques de chocolat noir
✓ Broyez votre praliné et mélangez le avec le chocolat de votre choix (noir ou lait)
✓ Remplissez vos coques à la poche à douille
✓ Refermez vos chocolats puis démoulez
✓ Mettez vos chocolats en boîte

Infos pratiques

Les participants restent debout pendant toute la durée de l'atelier.
Chaque participant a le choix des ingrédients qu'il utilise, avec ou sans allergène.

3h30

3 à 6 personnes.
A partir de 13 ans.

150 € HT par personne.
Forfait minimum : 3 personnes.

2-En plénière dans vos locaux

2-En plénière dans vos locaux

Vous voulez partager un moment de détente chocolaté ?

Fabriquez vos mendiants en chocolat

Découvrez la chimie du chocolat pour réussir des chocolats brillants et croquants, manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers, parsemez de graines et de fruits ...

Créez vos propres chocolats et emportez-les !

Vins et chocolats : le goût du bio

Un atelier d'exception proposé en partenariat avec Sophie, experte en oenologie et fondatrice de Involuté Vins.

Nos chocolats bio et équitables se marient à merveille aux vins bio sélectionnés avec soin par Sophie.

Fabriquez vos mendiants au chocolat

Découvrez la chimie du chocolat pour réussir des chocolats brillants et croquants, travaillez un chocolat bio équitable à 70% de cacao d'Equateur, manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers. Parsemez de graines et de fruits et autres produits de mon jardin chocolaté ... créez vos propres mendiants et emportez vos délices chocolatés !

Déroulé

✓ Explication sur la chimie du chocolat et l'importance de sa « mise au point ».
✓ Apprentissage de la mise au point de chocolat (chocolat bio équitable à 70% de cacao d'Equateur).
✓ Apprentissage de la manipulation d'une poche à douille.
✓ Fabrication et décoration de mendiants en chocolat avec des graines, des fruits et des céréales bio.
✓ Emballage de vos créations chocolatées (environ 200 g de chocolat, l'équivalent de 2 tablettes, à emporter chez vous !).

Infos pratiques

Chaque participant a le choix des ingrédients qu'il utilise, avec ou sans allergène.
1 intervenant pour 20 participants maximum.

Besoins logistiques

Les participants peuvent être assis autour d'une table de réunion.
Besoin d'un point d'eau pour se laver les mains et d'une table proche d'une prise électrique pour la chocolatière.
Temps d'installation : 1h pour 10 participants.

1h30

10 à 40 personnes.
A partir de 7 ans.

75 € HT par personne.
Forfait minimum, déplacement en Ile-de-France inclus : 10 personnes.

Dégustation vins et chocolats : le goût du bio

Un atelier d'exception proposé en partenariat avec Sophie, experte en oenologie et fondatrice de Involuté Vins.

Nos chocolats bio et équitables se marient à merveille aux vins bio sélectionnés avec soin par Sophie.

Déroulé

✓ Histoire des vins nature et biodynamie.
✓ Cacao et chocolat : les enjeux du commerce équitable.
✓ Dégustation de 3 vins et 5 chocolats pour des accords surprenants.

Infos pratiques

Prévenir en cas d'allergies des participants.

1h30

15 à 50 personnes.

90 € HT par personne.
Forfait minimum, déplacement en Ile-de-France inclus : 15 personnes.

3- En flux pour vos évènements

3 - En flux pour vos événements

Vous voulez faire vivre une expérience chocolatée ?

Initiation à la dégustation

(Ré)apprenez à reconnaître les saveurs, travaillez votre mémoire olfactive, jouez avec les textures ... et faites une dégustation à l'aveugle de chocolats !

Secrets de fabrication du chocolat

Découvrez les secrets du cacao et de la fabrication du chocolat, de la graine qui pousse en Equateur au praliné croustillant bio ... Et découvrez l'évolution de sa texture et de son goût au fil de ses étapes de fabrication !

Dessinez vos chocolats

Manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers, dessinez ce que vous voulez avec du chocolat, parsemez de graines et de fruits ... à déguster sur place ou à emporter !

Initiation à la dégustation

(Ré)apprenez à reconnaître les saveurs, travaillez votre mémoire olfactive, jouez avec les textures ... et faites une dégustation à l'aveugle de chocolats !

Quelle infusion de plante se cache dans cette ganache fondante ? Quelle graine donne ce croustillant surprenant ?

Déroulé

✓ Explication des mécanismes de reconnaissance des saveurs, des odeurs et des goûts.
✓ Dégustation de solutions d'eau sucrée, salée etc. pour exercer les papilles.
✓ Jeux de nez.
✓ Dégustation en aveugle de chocolats.

Infos pratiques

Les chocolats à déguster peuvent contenir du lait. Tous les produits peuvent contenir des traces d'amandes, de noix, d'arachides ou de sésame.

1 intervenant pour 80 participants en 2h maximum.

Besoins logistiques

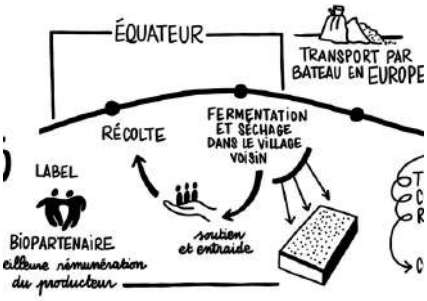
1 table de 2 m.
Temps d'installation : 30 minutes.

10 min par groupe

Par groupes de 6 personnes.

10 € HT par personne.
Forfait minimum, déplacement en Ile-de-France inclus : 60 personnes pour 1h30 d'animation.

Secrets de fabrication du chocolat



Découvrez l'histoire du cacao et les secrets de fabrication du chocolat, de la graine qui pousse en Equateur à la au praliné croustillant bio ... Et découvrez l'évolution de sa texture et de son goût au fil de ses grandes étapes de fabrication !

Déroulé

✓ Histoire et grand voyage du cacao.
✓ Fabrication du chocolat.
✓ Techniques de fabrication d'une chocolaterie artisanale certifiée bio.
✓ Dégustation de fèves de cacao, chocolat bio et pralinés.

Infos pratiques

Les chocolats à déguster peuvent contenir du lait. Tous les produits peuvent contenir des traces d'amandes, de noix, d'arachides ou de sésame.

1 intervenant pour 80 participants en 2h maximum.

Besoins logistiques

1 table de 2 m.
Temps d'installation : 30 minutes.

10 min par groupe

Par groupes de 6 personnes.

10 € HT par personne.
Forfait minimum, déplacement en Ile-de-France inclus : 60 personnes pour 1h30 d'animation.

Dessinez en chocolat

Manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers, dessinez ce que vous voulez avec du chocolat, parsemez de graines et de fruits ... à déguster sur place ou à emporter !

Déroulé

✓ Apprentissage de la manipulation d'une poche à douille.
✓ Fabrication et décoration de mendiants en chocolat avec des graines, des fruits et des céréales bio.
✓ Emballage de vos créations chocolatées .

Infos pratiques

Chaque participant a le choix des ingrédients qu'il utilise, avec ou sans allergène.

Besoins logistiques

Les participants peuvent être assis autour d'une table de réunion ou debout autour d'un plan de travail.
Besoin d'un point d'eau pour se laver les mains et d'une table proche d'une prise électrique pour la chocolatière.
Temps d'installation : 1h. Temps de rotation entre 2 groupes : 5 minutes.

10 min par groupe

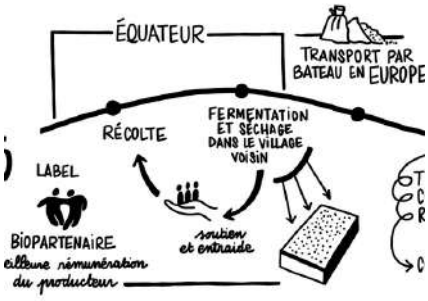
Par groupes de 6 personnes.

15 € HT par personne.
Forfait minimum, déplacement en Ile-de-France inclus : 40 personnes pour 2h d'animation.

4-En visioconférence

4 - En visioconférence

Vous voulez faire vivre une expérience chocolatée ?



Secrets de fabrication du chocolat

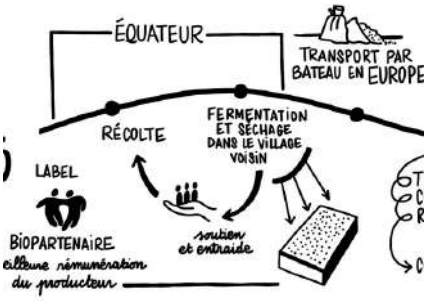
Découvrez les secrets du cacao et de la fabrication du chocolat, de la graine qui pousse en Equateur au praliné croustillant bio ... Et découvrez l'évolution de sa texture et de son goût au fil de ses étapes de fabrication !

Fabriquez vos mendiants en chocolat

Découvrez la chimie du chocolat pour réussir des chocolats brillants et croquants, manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers, parsemez de graines et de fruits ...

Créez vos propres chocolats et dégustez !

Secrets de fabrication du chocolat



Découvrez l'histoire du cacao et les secrets de fabrication du chocolat, de la graine qui pousse en Equateur à la au praliné croustillant bio ... Et découvrez l'évolution de sa texture et de son goût au fil de ses grandes étapes de fabrication !

Déroulé

Chaque participant reçoit son kit de dégustation par Colissimo à l'avance.

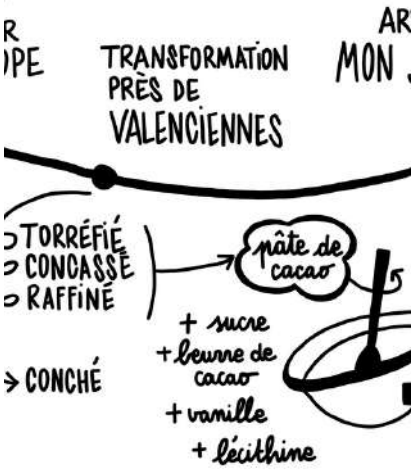
✓ Histoire et grand voyage du cacao.

✓ Fabrication du chocolat.

✓ Techniques de fabrication d'une chocolaterie artisanale certifiée bio.

✓ Dégustation de fèves de cacao, chocolat bio et pralinés.

Envoi du support d'explication par email suite à l'atelier.



Infos pratiques

Prévenir en cas d'allergies pour adaptation des dégustations proposées. Tous les produits peuvent contenir des traces d'amandes, de noix, d'arachides ou de sésame.

Besoins logistiques

Adresses des participants : 2 semaines à l'avance pour des envois en France métropolitaine.

1 h

10 à 50 personnes

20 € HT par personne, expédition du kit en France métropolitaine inclus.
Forfait minimum : 10 personnes.

Fabriquez vos mendiants en chocolat

Découvrez la chimie du chocolat pour réussir des chocolats brillants et croquants, travaillez un chocolat bio équitable à 70% de cacao d'Equateur, manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers. Parsemez de graines et de fruits et autres produits de mon jardin chocolaté ... créez vos propres mendiants et emportez vos délices chocolatés !

Déroulé

✓ Explication sur la chimie du chocolat et l'importance de sa « mise au point ».
✓ Apprentissage de la mise au point de chocolat (chocolat bio équitable à 70% de cacao d'Equateur).
✓ Apprentissage de la manipulation d'une poche à douille.
✓ Fabrication et décoration de mendiants en chocolat avec des graines, des fruits et des céréales bio.

Infos pratiques
Chaque participant reçoit son kit de fabrication par Colissimo à l'avance.
Prévenir en cas d'allergies pour adaptation des décorations proposées.
Enregistrement de la visioconférence sur demande.
Envoi du support d'explications par email suite à l'atelier.

Besoins logistiques
Adresses des participants : 2 semaines à l'avance pour des envois en France métropolitaine.
Solution de visioconférence adaptée.

1 h

10 à 50 personnes

40 € HT par personne, expédition du kit en France métropolitaine inclus.
Forfait minimum : 10 personnes.

Mon Jardin Chocolaté c’est aussi...

Une communauté co-créative

que la chocolatière invite régulièrement à élire les chocolats de saison, visiter la chocolaterie et à admirer le travail des chocolatiers.

Une entreprise solidaire au coeur de Paris 14ème

où travaillent des personnes en insertion chargées de la mise en boite des chocolats. Le montage des boites est confié à un centre de travailleurs handicapés du quartier.

Des cadeaux pour vos événements

du cadeau de bienvenue au coffret de remerciement, découvrez notre catalogue produit en cliquant ici.

Ils nous font confiance ...

Nos agences événementielles

Nos clients

La presse parle de nous !

A la télévision

Silence ça pousse - France 5

BFM Paris

La Quotidienne la suite - France 5

Presse écrite

Le Parisien - septembre 2021

Flow - janvier 2020

Télérama - avril 2021

Sur le web

LES NOUVEAUX AUDACIEUX

PROCESS ALIMENTAIRE
LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

POUR NOURRIR DEMAIN

COMMUNE

Vous avez une demande spécifique ?

Pour toute demande de devis ou personnalisation,
contactez Charlène :

boutique@monjardinchocolate.com

06 50 56 56 24

Ou prenez un rendez-vous téléphonique
en cliquant ici

Conditions générales de vente*

Conditions de réservation :

Tout créneau d'atelier doit être réservé 3 semaines à l'avance :

- Majoration de 5% à moins de trois semaines
- Majoration de 10% à moins de deux semaines
- Majoration de 15% à moins d'une semaine

Majoration par période :

- Majoration de 15% si l'atelier a lieu entre le 19 novembre et le 30 novembre ou entre 1er et le 31 janvier
- Majoration de 15% si l'atelier a lieu un dimanche
- Majoration de 30% si l'atelier a lieu entre le 1er et le 31 décembre

Conditions de règlement :

Acompte de 50% à la commande
Solde après l'évènement - règlement sous 30 jours

Conditions d'annulation :

- Si annulation à 2 semaines de l'évènement : remboursement total de l'acompte

- Si annulation à 1 semaine de l'évènement : remboursement de 50% de l'acompte

- Si annulation à moins d'une semaine de l'évènement : aucun remboursement de l'acompte

Frais de déplacement, de vie et d'hébergement

- Déplacement en Ile de France compris dans le tarif
- Hors Ile-de-France ; sur devis en fonction de la localisation
- Vie et hébergement sur devis

Frais linguistiques :

- Langue exercée : français
- Atelier en anglais : majoration de 20%