



*mon
jardin
chocolaté*

*Ateliers
2024-2025*





La chocolaterie qui fait du bien !



A vous

Des chocolats bio de grande qualité aux plantes, aux graines et aux fruits, sans conservateur ni arôme ajouté. Pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte !



Aux femmes et aux hommes

Notre chocolat noir 70% Equateur, lait 37% République Dominicaine et notre sucre de canne non raffiné sont labellisés commerce équitable. Nous faisons également travailler des personnes issues de l'insertion professionnelle et un ESAT du quartier.



A la planète

Nous utilisons exclusivement des produits de l'agriculture biologique, locaux lorsque c'est possible, ainsi que des emballages recyclés, recyclables ou compostables.



Créé par Carine Dhers, Mon jardin chocolaté est aujourd'hui la 1ère chocolaterie artisanale, bio et solidaire de Paris.

Après un démarrage sur le campus entrepreneurial et associatif des Grands Voisins fin 2015, la chocolaterie prend son envol en 2021 et crée un atelier-boutique à deux pas du métro Pernetty dans le 14ème arrondissement.

Aujourd'hui, Mon jardin chocolaté c'est 7 salariés, 45 000 boîtes par an proposées à une communauté de clients particuliers, d'entreprises, d'hôtels engagés dans une démarche commune qui allie le bon, le beau et le sens.

À sa façon, singulière et force tranquille,
Carine propose avec son équipe, en circuit court,
des recettes irrésistibles, des visites guidées et autres ateliers chocolatés.

Bienvenue dans mon jardin !

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. Accessible aux personnes à mobilité réduite : nous consulter.

DES SÉANCES "PLÉNIÈRES"

2

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.



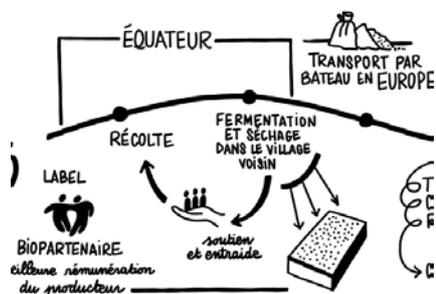
EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS



1

DÉCOUVREZ NOTRE ATELIER

Visite guidée de la chocolaterie



Découvrez l'histoire du cacao et les secrets de 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 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 12 personnes.
A partir de 7 ans.



20,83 € HT par personne.
Forfait minimum : 6 personnes.

Fabrication de mini tablettes de chocolat



Découvrez la magie 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 magie 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 feront plaisir puis laissez refroidir.
- ✓ Préparez vos emballages, démoulez et dégustez !

Infos pratiques

Les participants sont assis autour d'une table au rez-de-chaussée et/ou 1er étage sans ascenseur.

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

Les enfants sont bienvenus à partir de 7 ans accompagnés d'un adulte.



1h30



4 à 16 personnes



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 (boîte de 20 chocolats offerte)

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.

Les enfants sont bienvenus à partir de 13 ans accompagnés d'un adulte.



3h30



3 personnes
maximum



450 € HT prix forfaitaire
pour 1 à 3 personne
+ forfait privatisation du labo
(voir dernière page).



2

EN PLÉNIÈRE DANS VOS LOCAUX

Fabriquez vos mendiants au chocolat



Découvrez la magie 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 magie 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. Atelier adaptable pour des enfants à partir de 7 ans.

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.



75 € HT par personne.
+ forfait déplacement selon lieu,
saison et nombre d'intervenants.

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.

Besoins logistiques

Prévoir un verre à pied par participant ainsi que 4 assiettes pour présentation des chocolats.

Temps d'installation : 30 minutes.



1h30



15 à 50 personnes.



90 € HT par personne.
+ forfait déplacement selon lieu,
saison et nombre d'intervenants.



3

EN FLUX POUR VOS ÉVÈNEMENTS

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.



1h30
minimum

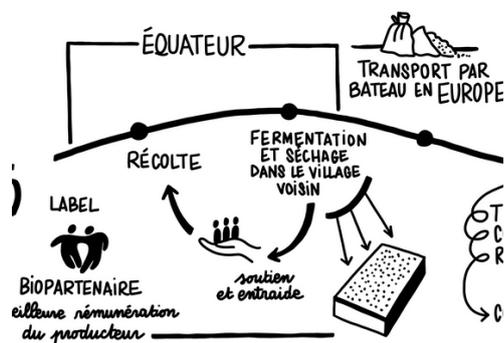


60 à 200 personnes
par groupes de 4 à 8
15 min par groupe



14 € HT par personne.
+ forfait déplacement selon lieu,
saison et nombre d'intervenants.

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.



1h30
minimum



60 à 200 personnes
par groupes de 4 à 15
15 min par groupe



10 € HT par personne.
+ forfait déplacement selon lieu,
saison et nombre d'intervenants.

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.
Enfants à partir de 6 ans.

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.



2h
minimum



40 à 100 personnes
par groupes de 4 à 12
30 min par groupe



40 € HT par personne.
+ forfait déplacement selon lieu,
saison et nombre d'intervenants.

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 boîte des chocolats. Le montage des boîtes 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 sur monjardinchocolate.com

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

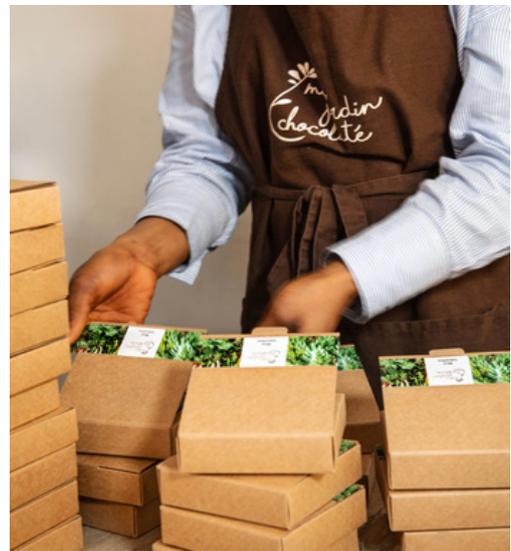
Notre mission numéro 1, c'est le goût
mais notre jeune entreprise est fière de porter
6 engagements forts et concrets
qui donnent encore plus de sens à notre travail et à vos achats !

1- Une entreprise solidaire

Depuis notre démarrage sur le campus social et
solidaire des Grands Voisins, nous avons
accueilli plus de 15 personnes en insertion en
partenariat avec l'association Aurore.

2 personnes issues de cette filière ont pu être
embauchées en CDI grâce à notre croissance.

Le montage des boîtes est confié à l'ESAT
(centre de travailleurs handicapés) Jean Moulin
situé à Paris 14e.



2 - Acteur en conscience d'un commerce équitable



Etre chocolatier et manger du chocolat c'est être partie
prenante d'une filière qui connaît de nombreuses dérives
et qui nous engage tous sans renoncer à ce plaisir !
A notre échelle, choisir d'acheter des ingrédients labellisés
équitable pour le cacao et le sucre (ces 2 principaux
ingrédients non locaux représentant 85% de nos achats),
c'est s'inscrire dans une charte d'engagement favorisant la
juste rétribution des producteurs, l'interdiction du travail
des enfants et l'amélioration des conditions de travail.

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

3 - 1ère chocolaterie artisanale et bio de paris

Manger des produits sans pesticides / insecticides et qui protègent le vivant cela vous paraît être le B.A. BA ? Nous aussi !

L'agriculture biologique est une méthode visant à produire des denrées alimentaires au moyen de substances et de procédés naturels. Elle encourage :

- l'exploitation responsable de l'énergie et des ressources naturelles
- la préservation de la biodiversité
- la préservation des équilibres écologiques régionaux
- l'amélioration de la fertilité des sols
- le maintien de la qualité de l'eau



Pour la chocolaterie, c'est un engagement concret :

- un audit payant ECOCERT bi annuel, passage en revue de tous nos ingrédients, recoupement des factures d'achat et de vente.
- obligation de choisir des fournisseurs labellisés et de faire valider nos nouvelles recettes.

4 - Fabriqué en circuit court à Paris 14e

La chocolaterie est installée depuis 2020 rue Raymond Losserand, Paris 14e. L'ensemble de nos chocolats sont fabriqués à l'atelier-boutique. C'est un gage de qualité artisanale construit sur des circuits ultra courts : il y a rarement plus d'un intermédiaire entre nous et un producteur, ni entre nous et un client.



UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

5- Emballages écologiques



On peut être au top du chic et agir pour réduire notre impact et nos emballages :

- boîtes en kraft recyclé
- sachets en cellulose de bois compostable
- boîtes en bois recyclables
- rubans en coton tissé en France
- livrets sur papier recyclé
- cartons d'expéditions sans espace vide et sans aucun plastique

6- Chocolaterie anti-gaspi

Fabriquer et vendre dans un même espace nous donne la possibilité d'agir concrètement à l'échelle de notre quartier :

- un espace dédié à l'anti-gaspi à l'entrée de la chocolaterie pour tout ce qui n'est pas parfait mais encore tellement bon.
- recyclage des pots vides de pâte à tartiner, remplissage des boîtes de chocolats rapportées vides.
- et bien sûr toutes nos tablettes du jardin disponibles en version vrac.



Ils nous font confiance

Nos partenaires



Nos clients professionnels



Nos clients parlent de nous

“Un moment agréable avec Carine, la maîtresse des lieux, qui revient sur l'histoire du chocolat et nous fait découvrir son labo avec passion”

Gaël T.

"Merci Carine pour ce super atelier ! Je n'ai pas vu le temps passer ! C'était très intéressant de découvrir l'histoire du chocolat, de faire ses tablettes et surtout de déguster ! Je recommande ++ cet atelier :)"

Justine R.

“Carine et son équipe sont très sympathiques. On apprend plein de choses sur l'histoire du chocolat. Puis place à la pratique, on prépare nos mini tablettes que l'on agrémente de divers fruits et graines. Quel plaisir de rentrer chez soi avec nos créations et de dire " c'est moi qui l'ai fait ". Ce fut une très belle expérience.”

Marion D.

"Merci beaucoup pour ce super atelier. Fun, pédagogique & gourmandr !!! Super moment détente avec un côté apprentissage ... "

Coralie D. et Marc F.



Mon jardin chocolaté

Mon jardin chocolaté - Chocolaterie artisanale certifiée bio à Paris

4,7 ★★★★★ (71) ⓘ

Artisan chocolatier · 📍

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



La Toque



Inspirez vous

Sur le web



Conditions générales de vente

Majoration saison haute :

6 semaines avant Noël et 2 semaines avant Pâques
200 € HT / h / intervenant

Privatisation du labo :

100 € HT / h avant 17h ; offert après
200 € HT / h toute la journée 6 semaines avant Noël et 2 semaines avant Pâques

Conditions de règlement :

Arrhes de 50% à la commande, non remboursable en cas d'annulation
Solde à réception de facture

Frais de déplacement, de vie et d'hébergement :

- Déplacement en Ile de France : forfait 60 € HT / intervenant
- Hors Ile de France ; sur devis en fonction de la localisation

Frais linguistiques :

- Langue exercée : français
- Atelier en anglais : majoration de 100 €

Vous avez une demande spécifique ?

Pour toute question, demande de dates
ou devis personnalisé contactez Marion :

marion@monjardinchocolate.com

06 82 37 22 42



[monjardinchocolate](https://www.instagram.com/monjardinchocolate)



[mon-jardin-chocolaté](https://www.linkedin.com/company/mon-jardin-chocolaté)

Photos : Sandra Catarina Ferreira, P.P. et The Caci Corner

NB : les tarifs 2024-2025 sont valables du 1er juillet 2024 au 30 juin 2025