





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 !

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

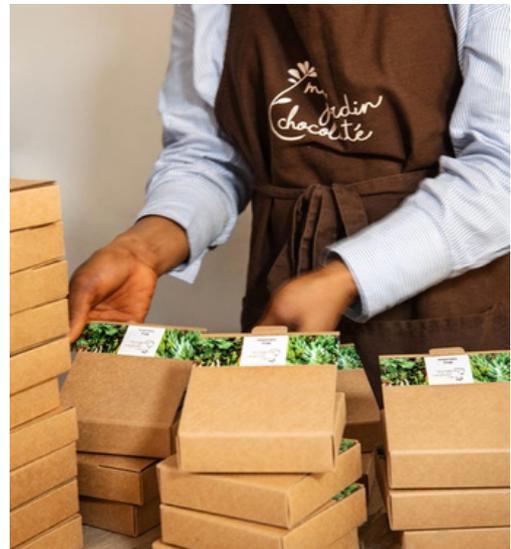
Notre mission numéro 1, c'est le goût
mais notre jeune entreprise est fière de porter
6 engagements forts et concrets
qui donnent encore plus de sens à notre travail et à vos achats !

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 2021 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.



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



1 DES ATELIERS DANS NOTRE CHOCOLATERIE

Invitez vos équipes, vos partenaires à la chocolaterie pour un déplacement complet et un moment de détente partagé.
Maximum 18 personnes par session.

DES ATELIERS QUI SE DÉLOCALISENT DANS VOS LOCAUX OU SALLES PRIVATISEES

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, vos clients, mettez la main à la pâte. Jusqu'à 60 personnes



3 DES ACTIVITÉS "EN FLUX" POUR VOS EVENEMENTS

Des animations ludiques et gourmandes qui enchanteront vos événements et séminaires. Jusqu'à 200 personnes.

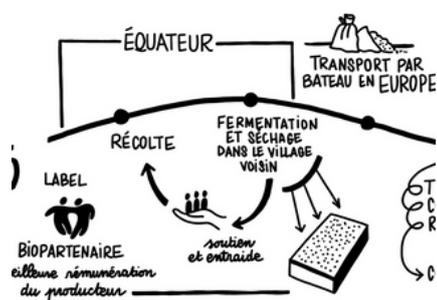




1

LES ATELIERS DANS NOTRE CHOCOLATERIE

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 et de chocolats bio et pralinés.

Infos pratiques

Notre chocolaterie est située à Montparnasse, 28 rue Raymond Losserand, Paris 14e. Accessibilité aux personnes à mobilité réduite, nous consulter.

Certains chocolats à déguster contiennent du lait. Possibilité d'arranger une dégustation sans lait sur demande.

Les produits peuvent contenir des traces d'amandes, de noix, d'arachides ou de sésame.



1h



Maximum 18
personnes par
groupe



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

Fabrication de mini tablettes à la chocolaterie



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 ... et repartez avec votre production !

Déroulé

- ✓ Apprenez quelques rouages de la magie du chocolat guidée par Carine, votre chocolatière et fondatrice de Mon jardin chocolaté.
- ✓ Découvrez l'atelier où tout se crée, récupérez votre chocolat, refroidissez-le en utilisant l'huile de coude.
- ✓ Remplissez votre poche à douille puis remplissez votre moule. Décorez vos mini tablettes avec les ingrédients qui vous feront plaisir puis laissez refroidir.
- ✓ Préparez vos emballages, démoulez, chacun repart avec ses 200 g de fabrication !

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, avec ou sans allergène. Les emballages peuvent être personnalisés !



1h30



4 à 18 personnes



75 € HT par personne.

Forfait minimum : 4 personnes.

Forfait privatisation en saison 10

Fabrication de pralinés dans le labo de la chocolaterie



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 12 chocolats offerte pour chaque participant)

Infos pratiques

L'atelier idéal pour apprendre en travailler en équipe, passer un moment de détente et d'apprentissage.

Les participants restent debout pendant toute la durée de l'atelier.

Chaque participant a le choix des ingrédients, avec ou sans allergène.



3h30



4 personnes
maximum



450 € HT prix forfaitaire
pour 1 à 4 personnes

+ forfait privatisation selon saison 11



2

DANS VOS LOCAUX OU
SALLES PRIVATISEES

Fabriquez vos chocolats dans vos locaux



La magie du chocolat s'invite dans vos locaux ou salle privatisée ! 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 chocolats et emportez vos délices chocolatés !

Déroulé

- ✓ Explication de 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 des chocolats 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, avec ou sans allergène.
1 intervenant pour 20 participants maximum.
Temps d'installation : 1h à 1h30 selon le nombre de participants.

Besoins logistiques

Nous apportons tout le matériel, protection des tables, etc. 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.



1h30



10 à 50 personnes.



75 € HT par personne.
+ forfait déplacement selon lieu,
saison et nombre d'intervenants. 13

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.

Atelier réalisable à la chocolaterie ou dans vos locaux.

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 (ou forfait location des verres en supplément) ainsi que 4 assiettes pour présentation des chocolats.
Temps d'installation : 30 minutes.



1h30



15 à 50 personnes.



100 € HT par personne.
+ forfait verres, déplacement selon lieu, saison et nombre d'intervenants.



3

EN FLUX POUR VOS ÉVÈNEMENTS

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 vos chocolats avec des graines, des fruits et des céréales bio (chocolat noir 70% de cacao Equateur bio et équitable)
- ✓ Emballage de vos créations chocolatées pour pouvoir les emporter (100 g par personne).



Infos pratiques

Une animation ludique qui enchante votre séminaire ou évènement.
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.

 <p>2h minimum</p>	 <p>40 à 100 personnes par groupes de 4 à 12 30 min par groupe</p>	 <p>40 € HT par personne. + forfait déplacement selon lieu, saison et nombre d'intervenants.</p>	16
--	---	---	----

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, quizz au chocolat
- ✓ Dégustation en aveugle de chocolats.



Infos pratiques

Nous nous déplaçons sur vos séminaires et événements pour leur apporter la magie du chocolat sous forme de "bar à chocolat" guidés par nos chocolatiers. 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



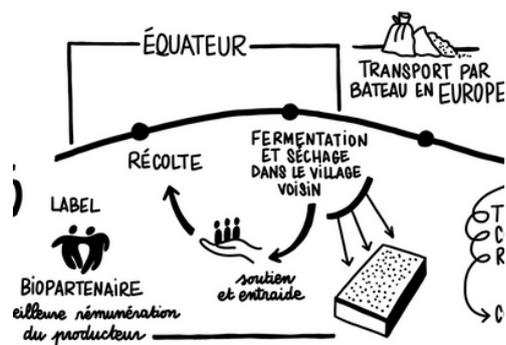
60 à 200 personnes
par groupes de 4 à 8
15 min par groupe



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

17

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.

18

Ateliers Sur mesure

Nous adorons aussi imaginer des
ateliers sur mesure
ou des combinaisons de nos ateliers, vous
conseiller sur des salles privatisables
où réaliser nos ateliers ...

Un public anglophone ?

✓ Tous nos ateliers peuvent se dérouler **en anglais ou en français** sans surcout.

Envie de rentrer encore plus dans l'histoire du cacao, de la filière du chocolat ?

✓ **Masterclass** avec Carine, chocolatière et fondatrice de Mon jardin chocolaté

Gros besoin de détente pour votre équipe ? Ajoutez des options à nos ateliers

✓ Nous pouvons ajouter une introduction **“Yoga & chocolat”** de 15 à 30 minutes aux ateliers classiques pour mettre tout le monde dans un bel état de détente et de pleine conscience.

✓ **Quizz au chocolat** : vos équipes aiment le challenge et le jeu, nous avons des questions pour des champions.

Salles privatisables dans lesquelles nous avons déjà animé nos ateliers	<ul style="list-style-type: none">• hôtel bucolique Paris 14e• éco-lieu éphémère Paris 15e• péniche sur la Seine Paris 7e• etc
---	---

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.

“Je souhaitais vous remercier sincèrement pour l’atelier, qui a rencontré un franc succès auprès de nos collègues. Tous les participants étaient ravis (moi y compris) et les retours ont été très positifs.”

David G.



The image shows a screenshot of a Google review for 'Mon jardin chocolaté'. At the top left, there is a menu icon and the 'POUR DE BON' logo featuring a rooster. The Google logo is centered at the top. The review itself is for 'Mon jardin chocolaté', described as a 'Chocolaterie artisanale certifiée bio à Paris'. It has a rating of 4.7 stars based on 71 reviews. A profile picture of a man is shown next to the business name. At the bottom left of the review, it says '★ 4.92/5 sur 270 avis'. There is also a location pin icon for Paris and an accessibility icon.

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 ou dimanche :

6 semaines avant Noël et 3 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 4 semaines avant Pâques

Conditions de règlement et d'annulation :

Arrhes de 50% à la commande.
Devis signé non modifiable à la baisse.

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

Tous nos ateliers peuvent être réalisés en français ou en anglais sans surcoût.

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

24

NB : les tarifs 2025-2026 sont valables du 1er juillet 2025 au 30 juin 2026