



CHOCOLOGUE

Paris

Spécialiste de l'événementiel autour du chocolat

SOMMAIRE

- P5 ATELIER CHOCOLOGIE**
- P6 ATELIER VINS ET CHOCOLATS**
- P7 ATELIER SPIRITUEUX ET CHOCOLATS**
- P8 ATELIER CHAMPAGNE ET CHOCOLATS**
- P9 ATELIER FROMAGES ET CHOCOLATS**
- P10 BUFFET CHOCOLAT**
- P11 FABRICATION DE CHOCOLATS**
- P12 ATELIER FABRICATION DE COOKIES**
- P13 ANIMATION SUR STAND**
- P14 ATELIER DISTANCIEL ET WEBINAR**
- P15 CONTACT COMMERCIAL**

NOTRE EXPERTISE : L'ÉVENEMENTIEL AUTOUR DU CHOCOLAT



Notre équipe organise et conçoit sur mesure **des animations chocolatées et originales** pour surprendre vos fins de plénières, vos séminaires, vos team building, vos dîners de gala, vos ouvertures de boutiques, vos lancements de produits, vos salons, etc.

Le chocolat devient **un élément fédérateur et porteur de sens** pour valoriser l'éthique de l'entreprise, stimuler la motivation des équipes, renforcer la cohésion d'équipe, mettre en lumière les relations managériales.

Chaque événement est 100% personnalisable en fonction de vos besoins.



Devis sur demande
contact@chocologue.com

ATELIER CHOCOLOGIE

D'un voyage initiatique à une exploration des sens

L'atelier chologie est une réelle pause sensorielle, un moment de détente et de bien-être vecteur d'émotions positives.

Partez à la découverte du chocolat, cet or brun, et apprenez à déguster le chocolat, de la même manière que les œnologues dégustent et analysent le vin.

Vous apprendrez à stimuler votre palais, à déceler les différents arômes du chocolat et à vous initier au vocabulaire sensoriel.

À l'issue de cet atelier, votre regard sur le chocolat aura changé à tout jamais !



ATELIER VINS ET CHOCOLATS

Une nouvelle expérience choco-œnologique

Découvrez comment marier le vin et le chocolat, quels sont les secrets d'un bon accord et quels sont les vins qui s'accordent à merveille avec le chocolat noir, le chocolat au lait...

Surprenez vos papilles avec l'accord acidulé offert par la ganache Yuzu et le vin argentin Torrontes, appréciez la douceur de l'accord praliné et Banyuls...

Ces alliances ne vous rendront pas indifférents et rassembleront les participants autour d'une expérience conviviale, joyeuse et festive.



ATELIER SPIRITUEUX ET CHOCOLATS

Parenthèse enchantée

Le chocolat se marie à merveille avec les spiritueux, comme par exemple, le cognac, le rhum, le whisky et l'armagnac.

Cet atelier propose un menu de dégustation qui peut être conçu sur mesure selon vos goûts.

L'idée est de marier en subtilité ces spiritueux avec différentes recettes de chocolats pour sublimer les notes vanillées, les notes maltées et les notes d'épices douces, les notes herbacées...



ATELIER CHAMPAGNE ET CHOCOLATS

Un mariage osé

On dit souvent que le chocolat ne se marie pas avec le champagne ! Mais, de jolis accords qui peuvent convenir avec le champagne...

Pour tenter de marier le chocolat et équilibrer l'acidité de cette boisson pétillante, il faudra jouer sur le tableau de l'amertume ou de la douceur.

Le chocolat noir qui dégage une intensité cacaoïde importante viendra contrebalancer l'acidité et apportera un joli équilibre pour une dégustation subtile et raffinée

Les chocolats au lait et blanc aux notes caramélisées ou bien les macarons, s'accorderont à la perfection avec un champagne Blanc de Blanc, demi-sec ou doux, grâce à leur douceur et leur rondeur, offrant une expérience gourmande.

Osez le mariage champagne et chocolat et surprenez vos invités par cette délicieuse expérience gustative.



ATELIER FROMAGES ET CHOCOLATS

« Comté » sur nous pour vous surprendre !

À travers cet atelier, vivez une expérience inédite et innovante.

Nos experts vous inviteront à déguster de délicieux accords fromages et chocolats, imaginés à l'issue d'une collaboration avec un maître affineur, MOF de la Maison Bordier.

Cette animation est idéale pour créer la surprise lors de vos cocktails et dîners.

Vous garderez un souvenir amusant par cette découverte d'accords intrigants et originaux.



**Cet atelier est disponible en
présentiel seulement
et convient pour un groupe de 20 à 300 pers.**

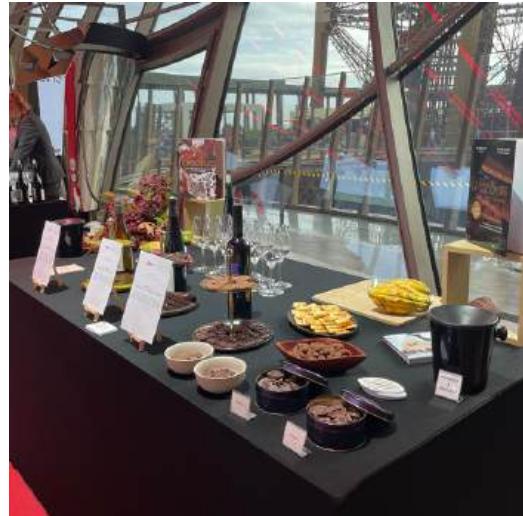
BUFFET CHOCOLAT

Pour faire briller vos événements de nouvelles saveurs chocolatées

Apportez une touche addictive, régressive et gourmande à vos cocktails et événements. Notre équipe dresse pour vous de magnifiques buffets chocolatés pour plonger vos invités dans le merveilleux univers du cacao et du chocolat.

Sélectionnez les jeux et animations de votre choix parmi une large sélection : accueil chocolat apéritifs, jeu des origines, jeu de reconnaissance des saveurs, accords vins et chocolats, accords fromages et chocolats, etc.

Notre équipe vous guidera tout le long de la soirée et animera votre buffet pédagogique et ludique.



**Cet atelier est disponible en
présentiel seulement
et convient pour un groupe de 20 à 300 pers.**

FABRICATION DE CHOCOLATS

Devenez chocolatier le temps d'un atelier !

Enfilez un tablier et saisissez une poche remplie de chocolat pour concevoir vous-même votre tablette de chocolat à un atelier de fabrication.

Vous serez guidé par un professionnel qui partagera avec vous ses conseils pour travailler le chocolat de manière artisanale. Apprenez avec lui à mouler une tablette et décorez-la de toppings associés aux valeurs de votre entreprise.

Rassemblez ainsi vos participants autour de l'ADN de votre société.



**Cet atelier est disponible en présentiel seulement
et convient pour un groupe de 10 à 20 pers.**

ATELIER FABRICATION DE COOKIES

Pour mettre la main à la pâte

Cet atelier ludique et ultra gourmand est très apprécié des enfants comme des adultes, pour le Noël de votre entreprise ou pour un Team building d'équipe.

La fabrication de cookies permet aux invités de l'événement, clients ou collaborateurs, de s'impliquer pleinement dans l'atelier et de mettre la main à la pâte. C'est un véritable moment d'échange, de partage et de créativité.



À la fin de la soirée, tous les participants pourront déguster ou repartir avec leur cookie.



**Cet atelier est disponible en présentiel seulement
et convient pour un groupe de 10 à 20 pers.**

La salle de l'événement doit être équipée d'une cuisine.

ANIMATION SUR STAND

Attirez les prospects grâce au chocolat

Démarquez-vous des autres exposants et **attirez le chaland sur votre stand pour accroître votre activité grâce à nos animations.**

Proposez à vos clients et prospects la possibilité de participer à une expérience inédite à travers un jeu de dégustation.

Vous marquerez ainsi leurs esprits. Ils garderont de leur passage chez vous un joyeux moment de découverte et de gourmandise.

À l'issue du salon, vous récupérerez vos coupons-réponses afin de vous constituer une base de données qualitative.



Cet atelier est disponible en présentiel seulement et convient pour un groupe de 50 à 100 pers.



ATELIER EN DISTANCIEL / WEBINAR

Le chocolat a ce pouvoir de fédérer, même à distance

Certains de nos ateliers peuvent se réaliser à distance !

Vous avez ainsi la possibilité de réunir votre équipe répartie dans différentes villes, ou différents pays, à travers une délicieuse dégustation de chocolats animée par l'un de nos experts.

En amont de l'événement, un kit de dégustation sera envoyé à tous les participants. **Chacun pourra ainsi déguster, le jour J, la sélection envoyée à domicile.**

Il n'a jamais été aussi facile de partager des moments ensemble, tout en étant loin les uns des autres !



Ateliers disponibles à distance :

**Atelier chologie (cf. page 4) - Atelier vins et chocolats (cf. page 6)
Atelier spiritueux et chocolats (cf. page 7) - Cet atelier convient pour un
groupe de 10 à 100 pers.**



CHOCOLOGUE

Paris

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS

contact@chocologue.com

09 81 42 41 43

Livraison en France et partout dans le monde
Site internet et boutique en ligne : www.lachocologue.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité !