



PASSEPORT DU CHOCOLAT · ENTREPRISES

Nos ateliers chocolat

Team building et événements dans vos locaux, à Paris et en Île-de-France

De la fève au cœur



SANTANDER, COLOMBIE · 850 M



POINT DE DÉPART

De notre coopérative à vos locaux

Chez Cœur de Chocolat, chaque fève raconte une histoire : celle d'un terroir, d'un geste, d'une émotion.

Nos fèves viennent de notre coopérative, à Santander, en Colombie. Nos chocolatiers les transforment, puis viennent partager ce savoir-faire avec votre équipe, dans vos locaux.

Nos ateliers sont des expériences à la fois sensorielles et éducatives. Chacun goûte, comprend, fabrique, et devient artisan le temps d'un atelier. Une invitation à ralentir et à partager le plaisir du vrai chocolat.

Dans vos locaux

Paris et Île-de-France, déplacement compris.

Tout est fourni

Matériel et chocolat. Une salle suffit, pas besoin de cuisine.

Une création chacun

Chaque participant repart avec ce qu'il a fabriqué.

Choisissez votre atelier

Trois ateliers, du plus découverte au plus festif. Tous se déroulent dans vos locaux, animés par nos chocolatiers.



ESCALE N°1

Découverte du chocolat bean-to-bar

1h30 · 4 à 10 pers. · Débutant, curieux

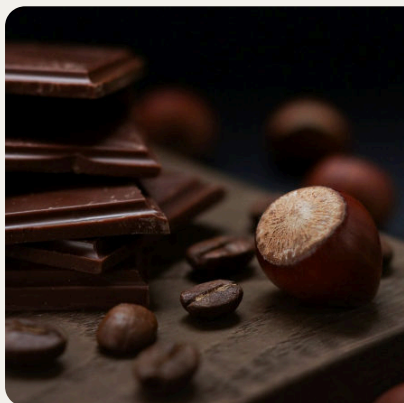
De la fève à la tablette, en une heure trente.

Entreprises

89 €

HT / pers.

Page 4



ESCALE N°2

Création signature : rochers pralinés

2h · 4 à 10 pers. · Intermédiaire, gourmand

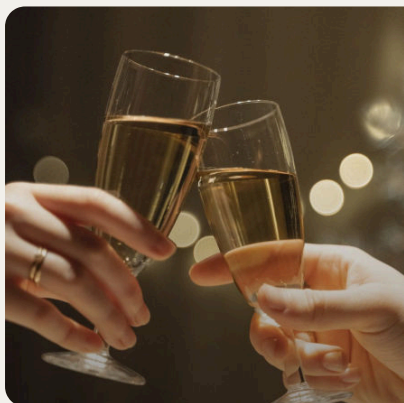
Le croquant du fruit, le fondant du praliné.

Entreprises

119 €

HT / pers.

Page 6



ESCALE N°3

Dégustation chocolat & champagne

2h30 · 6 à 20 pers. · Tous niveaux, 18 ans et plus

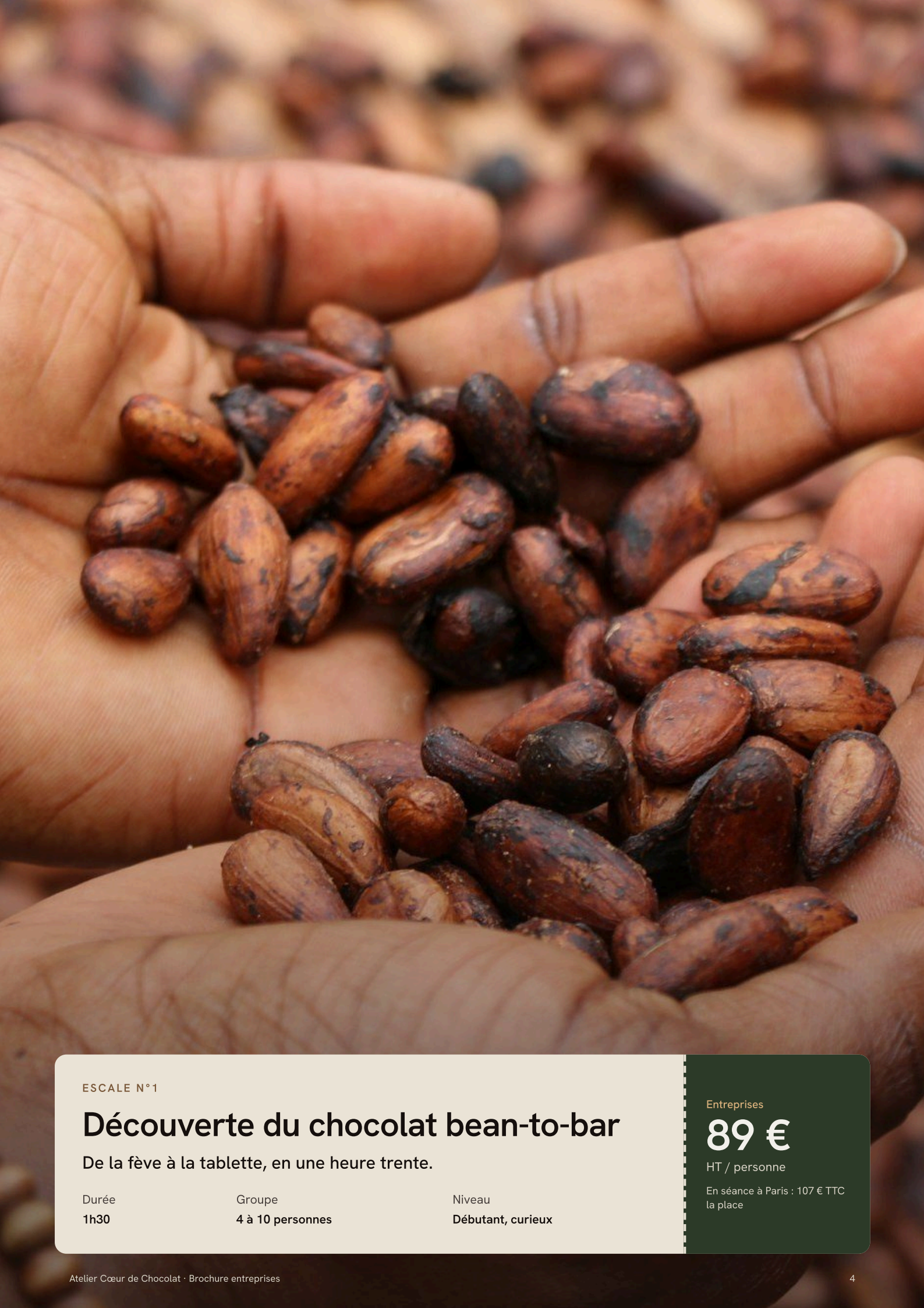
Le cacao sous toutes ses formes, une coupe à la main.

Entreprises

139 €

HT / pers.

Page 8



ESCALE N°1

Découverte du chocolat bean-to-bar

De la fève à la tablette, en une heure trente.

Durée
1h30

Groupe
4 à 10 personnes

Niveau
Débutant, curieux

Entreprises

89 €

HT / personne

En séance à Paris : 107 € TTC
la place

Une première immersion dans le chocolat artisanal. Votre équipe découvre d'où vient le cacao, comment la fève devient chocolat, puis chacun réalise sa propre tablette. Un moment ludique et gourmand, accessible à tous, sans technique compliquée.

Carnet de bord Déroulé indicatif, adapté à votre groupe

15 min

Accueil et cabosse

Présentation de la cabosse et des fèves de notre coopérative en Colombie, et de leurs différences selon les terroirs.

20 min

Dégustation de crus

Des chocolats d'origines variées, à comparer pour découvrir la palette du cacao.

40 min

Votre tablette

Chacun coule et garnit sa tablette : fleurs, fruits secs, éclats de fèves.

15 min

Dégustation guidée

Acidité, intensité, longueur en bouche. Le temps des questions au chocolatier.



Les fèves, torréfiées



Le chocolat, prêt à couler

Ce que vit votre équipe

- Apprendre ensemble, sans prérequis
- Comparer ses goûts et en parler
- Créer chacun sa tablette, à son idée

Chacun emporte

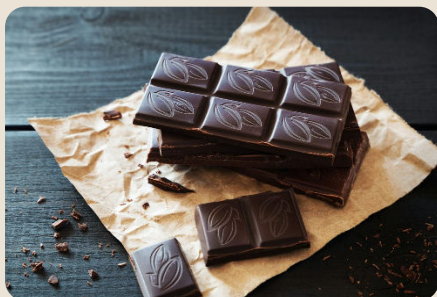
- Sa tablette personnalisée
- La fiche « De la fève à la tablette »

Bagages

- | | |
|---------------------|--|
| Où | Dans vos locaux, à Paris et en Île-de-France. Déplacement compris. |
| Espace | Une salle et des tables. Pas besoin de cuisine. |
| Installation | Nos chocolatiers arrivent avant votre équipe et installent tout. |
| Fourni | Matériel, chocolat et ingrédients. |
| Allergies | Inclusions au choix : fruits secs à éviter sur demande. Allergies à nous signaler à la commande. |

Idéal pour

Pause d'équipe, séminaire, accueil de nouveaux collaborateurs.





ESCALE N°2

Création signature : rochers pralinés

Le croquant du fruit, le fondant du praliné.

Durée
2h

Groupe
4 à 10 personnes

Niveau
Intermédiaire, gourmand

Entreprises

119 €

HT / personne

En séance à Paris : 143 € TTC
la place

Plongez dans l'univers du praliné artisanal. Accompagné d'un chocolatier, chacun confectionne ses rochers : de la caramélisation des fruits secs jusqu'à l'enrobage en chocolat tempéré. Votre équipe découvre l'équilibre entre le sucre, le fruit et le cacao.

Carnet de bord Déroulé indicatif, adapté à votre groupe

15 min

Dégustation de pralinés

Plusieurs textures et intensités, pour affûter le palais.

45 min

Votre praliné maison

Amandes et noisettes torréfiées, caramélisées puis broyées.

45 min

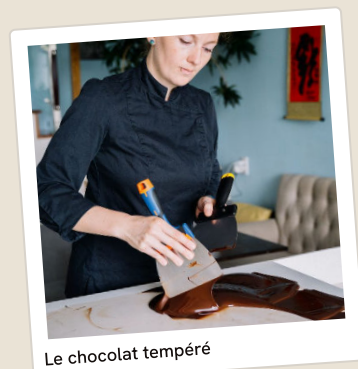
Vos rochers

Former, tremper dans le chocolat tempéré, décorer : fruits secs, fleur de sel, éclats de fèves.

15 min

Mise en boîte

Chacun compose sa boîte, autour d'une boisson chocolatée.



Ce que vit votre équipe

- Travailler de ses mains, à son rythme
- Maîtriser un vrai geste de chocolatier
- Repartir avec une boîte faite maison

Chacun emporte

- Sa boîte de rochers pralinés
- Une dégustation comparative de pralinés
- Une boisson chocolatée offerte

Bagages

- Où** Dans vos locaux, à Paris et en Île-de-France. Déplacement compris.
- Espace** Une salle et des tables. Pas besoin de cuisine.
- Installation** Nos chocolatiers arrivent avant votre équipe et installent tout.
- Fourni** Matériel, chocolat et ingrédients.
- Allergies** Contient des fruits à coque (amandes, noisettes). Allergies à nous signaler à la commande.

Idéal pour

Équipe qui aime fabriquer, séminaire, fêtes de fin d'année.





ESCALE N°3 · VISA ADULTE

Dégustation chocolat & champagne

Le cacao sous toutes ses formes, une coupe à la main.

Durée
2h30

Groupe
6 à 20 personnes

Niveau
Tous niveaux, 18 ans et plus

Entreprises

139 €

HT / personne

En séance à Paris : 167 € TTC
la place

Une expérience sensorielle et festive. De la cabosse fraîche à la création de vrais bonbons de chocolat, votre équipe goûte le cacao sous toutes ses formes, puis partage l'accord du chocolat et du champagne. Le format pour les grands groupes et les soirées.

Carnet de bord Déroulé indicatif, adapté à votre groupe

15 min

Accueil et cabosse fraîche

On ouvre la cabosse : sa texture, sa pulpe sucrée et acidulée.

10 min

Le jus de cacao

Extrait de la cabosse : doux, fruité et surprenant.

60 min

Vos bonbons de chocolat

Ganaches et pralinés réalisés à la main avec un chocolatier.

45 min

Accord chocolat et champagne

Une dégustation guidée, coupe à la main, entre collègues.

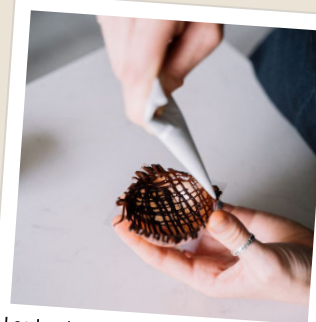
20 min

Votre boîte

Chacun compose sa boîte de chocolats personnalisée.



La cabosse fraîche



Les bonbons, à la main

Ce que vit votre équipe

- Un moment collectif et festif
- Des découvertes qui surprennent tout le monde
- Une fin de journée qui rassemble

Chacun emporte

- Sa boîte de chocolats personnalisée
- Une tablette offerte
- Une coupe de champagne partagée

Bagages

- Où** Dans vos locaux, à Paris et en Île-de-France. Déplacement compris.
- Espace** Une salle et des tables. Pas besoin de cuisine.
- Installation** Nos chocolatiers arrivent avant votre équipe et installent tout.
- Fourni** Matériel, chocolat et ingrédients.
- Allergies** Contient des fruits à coque (pralinés). Allergies à nous signaler à la commande.

Idéal pour

Soirée d'entreprise, événement client, fin d'année.



Réservé aux adultes (18 ans et plus). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



EMBARQUEMENT

Un atelier dans vos locaux

1

Vous choisissez

L'atelier, la date et le nombre de participants.

2

Vous recevez le devis

Sous 24 h ouvrées, avec des dates possibles.

3

Nous arrivons équipés

Matériel et chocolat fournis, installation comprise.

4

Votre équipe crée

Elle déguste, fabrique, et chacun repart avec sa création.

Tarif Prix hors taxes, par personne. Au-delà de 20 personnes, format sur mesure.

Paie ment Sur facture, par virement ou par carte. Acompte possible.

Report Un atelier confirmé ne s'annule pas : il peut être reporté, dans le délai prévu au devis.

Particuliers Les mêmes ateliers existent en séances à Paris : 107, 143 et 167 € TTC la place.

Demander un devis

contact@coeurdechocolat.com

atelier.coeurdechocolat.com/contact



POUR ALLER PLUS LOIN

Offrir le voyage

Pour vos salariés, vos clients ou vos proches.

BON CADEAU

Un atelier à offrir

Le bénéficiaire reçoit un code à usage unique pour réserver sa place dans une séance de l'atelier offert, à Paris.

Validité 1 an

Ateliers Les trois, au choix

En nombre Pour un CSE ou des cadeaux clients : sur devis



Les mêmes ateliers, en séances à Paris

Chaque atelier a lieu une fois par semaine dans notre atelier parisien, de 4 à 12 places. Réservation et paiement en ligne, annulation sans frais jusqu'à 72 h avant. Atelier privé entre proches dès 4 personnes, sans surcoût.

Escale n°1

107 €

TTC la place

Escale n°2

143 €

TTC la place

Escale n°3

167 €

TTC la place

PROCHAIN DÉPART

On fixe une date ?

Dites-nous l'atelier, la date et le nombre de participants : nous vous répondons sous 24 h ouvrées avec un devis et des dates possibles.

Devis et questions

contact@coeurdechocolat.com

Site

atelier.coeurdechocolat.com

Où

Dans vos locaux, à Paris et en Île-de-France



De la fève au cœur

Photos d'illustration. Prix en vigueur en 2026.

