

Le Chocolat



Croc' Culture vous guidera dans le surprenant voyage du cacao à travers les continents, les siècles et les civilisations.

Des ateliers d'initiation à la dégustation de grands crus et un véritable workshop sont les points forts de cette animation.

C'est un univers particulièrement riche et savoureux que Croc' Culture va vous faire découvrir à travers les patrimoines historique, artistique et culinaire du chocolat sous toutes ses formes.

Objectifs

Approfondir ses connaissances sur tous les aspects du cacao : histoire, économie, culture et fabrication.

Mettre en éveil ses sens grâce aux dégustations pour savoir identifier les différentes palettes de saveurs du bon chocolat.

Partager ces nouvelles connaissances avec son entourage.

Moyens et organisation

Lieu : à votre convenance partout en France

En français et en anglais,

En option nous pouvons vous proposer un cocktail ou un repas.

Nos formats d'animations

1 - Découverte du chocolat

Durée : de 1h30 à 2h30,

Nombre de personnes : de 15 à 50 personnes,

- parcours initiatique de la découverte du chocolat :
 - o les origines du chocolat,
 - o les mythes du chocolat,
 - o de l'arbre à la tablette,
- l'art de la dégustation – découverte des sens,

Objectif de cette formule : cet atelier vous permettra de créer un moment privilégié avec les différents acteurs de votre entreprise. Spécialement conçu pour répondre aux objectifs de réunions incentives ou pour remercier vos partenaires, cet atelier vous propose une idée originale et conviviale.



2 - Atelier dégustation

Durée : de 1h à 1h30,
Nombre de personnes : de 10 à 30 personnes,

- découverte des mystères du chocolat,
- dégustation d'un panorama complet de chocolats,

Objectif de cette formule : cet atelier est spécialement conçu pour clore un séminaire ou une réunion de travail. Cette parenthèse chocolatée saura révéler les sens des participants.

3 - Chocolat workshop - création de ganache

Durée : 2h30,
Nombre de personnes : de 15 à 20 personnes,

- découverte des mystères du chocolat,
- dégustation de différentes qualités chocolat,
- atelier de création et dégustation,

Objectif de cette formule : cet atelier est spécialement conçu pour les « mordus » de chocolat. Cette formule saura éveiller la curiosité des participants qui acquerront une meilleure connaissance du chocolat pour l'apprécier d'avantage.

Dates et lieux

Nous contacter au 01 42 68 03 25.

Prix

A partir de 50 € TTC par personne.

Inscription et modalités

Par courrier, fax, e-mail, site internet.
Inscription validée après paiement par chèque, virement.