



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

# ÉVÉNEMENTS CHOCOLATS

---



VIVEZ UN MOMENT D'EXCEPTION  
AVEC VOS INVITÉS  
ET LA MAISON DU CHOCOLAT !

---

Nous vous proposons différents événements sur-mesure :

NOS SÉANCES DE DÉGUSTATION ET ATELIERS  
Pour vos team building ou réunions d'équipe

NOS PETITS DÉJEUNERS OU GOÛTERS  
Pour une réunion gourmande dans un cadre convivial

NOS ANIMATIONS  
Pour vos réceptions, cocktails, séminaires

---

Pour plus d'informations sur le déroulé de nos séances, les lieux et les conditions d'accueil ou pour toute demande de devis personnalisé, contactez directement notre Département Entreprises.

DÉPARTEMENT ENTREPRISES

[kaily.claviere@lamaisonduchocolat.com](mailto:kaily.claviere@lamaisonduchocolat.com)  
[commercial@lamaisonduchocolat.com](mailto:commercial@lamaisonduchocolat.com)

Tél. : +33 (0)1 55 51 86 79  
Fax : +33 (0)1 55 51 84 98  
Port. : +33 (0)6 78 32 81 59

41-43, rue Paul Lescop  
92000 Nanterre

[lamaisonduchocolat.fr](http://lamaisonduchocolat.fr)





## NOS SÉANCES DE DÉGUSTATION ET ATELIERS

POUR VOS TEAM BUILDING  
OU RÉUNIONS D'ÉQUIPE

---

### Dans notre Salon de Dégustation

52 rue François 1<sup>er</sup>, Paris 8<sup>ème</sup>

*jusqu'à 11 personnes*

#### Séance Tamanaco

Découverte de l'univers du chocolat et dégustation.  
Avec supplément : confection de truffles.

#### Séance Andalousie

Présentation des grands classiques de la pâtisserie française et dégustation de macaron, petit chou, crème pâtissière, mousse au chocolat, tarte au chocolat. Chacun réalisera une ganache, la coulera sur un fond de pâte sucrée et emportera sa tarte à la fin de la séance.

#### Séance Instants Duos

Association surprenante de bonbons de chocolat,  
de trois thés et deux vins d'exception.

---

### Dans les cuisines de Chef Martial

80 rue des Tournelles, Paris 3<sup>ème</sup>

21 rue d'Enghien, Paris 10<sup>ème</sup>

Chacun réalisera une recette emblématique de La Maison du Chocolat et assistera à la réalisation d'une seconde recette et de notre fameux chocolat chaud. Les produits confectionnés seront dégustés et emportés à la fin de la séance avec les fiches recettes correspondantes.

#### Atelier Altamira Chocolat

Truffles, Mendiants.

#### Atelier Altamira Pâtisserie

Tarte au chocolat noir,  
Pleyel (gâteau moelleux amandes-chocolat).

---



Ces séances sont privatisées pour des groupes :  
nous ne proposons pas de places individuelles.  
Un devis personnalisé vous sera adressé.



## NOS PETITS DÉJEUNERS OU GOÛTERS

POUR UNE RÉUNION GOURMANDE  
DANS UN CADRE CONVIVAL

---

### Dans notre Salon de Dégustation

52 rue François 1<sup>er</sup>, Paris 8<sup>ème</sup>

*jusqu'à 11 personnes*

Notre Espace de Dégustation vous sera réservé durant 2 heures : dégustation de bonbons de chocolats, macarons, petits sablés, Cake citron et Pleyel, boissons chaudes, jus de fruits, eau minérale. Vous disposerez d'un écran pour connecter un ordinateur.

---



## NOS ANIMATIONS

POUR VOS RÉCEPTIONS,  
COCKTAILS ET SÉMINAIRES

---

### Dans le lieu de votre choix

*Devis personnalisé*

#### Animation Ganache

Nous réaliserons une recette de ganache, spécialité de notre fondateur Robert Linxe, dont vous choisirez le parfum (infusion à la gousse de vanille, pulpe de framboise...).

#### Animation Plongeon

Des cubes de ganache seront enrobés dans du chocolat noir fondu, puis délicatement plongés dans des coupes de Champagne frappé. Expérience visuelle et gustative inoubliable !

---

Ces animations seront agrémentées de dégustations (bonbons de chocolat, petits sablés, macarons...).

