

EDWART



ATELIERS
ÉVÈNEMENTIELS



Enfilez votre tablier de chocolatier et plongez dans l'univers gourmand d'Edwart !

Vous êtes un groupe de plus de 8 personnes ? Vous cherchez à organiser un atelier pour une occasion spéciale : team building, anniversaire, EVJV... ?

Créez vos propres merveilles chocolatées

Oubliez tout ce que vous pensez savoir sur le chocolat et préparez-vous à vivre une expérience unique. Nos ateliers de chocolaterie, au sein de notre boutique de la Concorde, vous invitent à percer les secrets de la fabrication des bonbons de chocolat avec nos artisans passionnés.

Un moment de partage inoubliable

Guidé par un professionnel, vous apprendrez les techniques pour transformer le chocolat en véritables œuvres d'art gourmandes. Et le meilleur ? Vous repartirez avec vos créations, mais aussi avec la recette secrète pour reproduire ces délices chez vous ! C'est le moment idéal pour créer des souvenirs savoureux en famille, entre amis ou entre collègues.

NOS ENGAGEMENTS



Tous nos chocolats sont fabriqués dans notre atelier situé en Ile-de-France (Vitry-sur-Seine)



Un savoir-faire et une fabrication totalement artisanale



Des matières premières d'exception



Un accueil 7/7 dans nos 4 boutiques parisiennes



Une équipe commerciale experte et réactive



Commandes multi-adresses gérées par nos soins



Livraison par coursier Paris et petite couronne



Zones livrables : France, Europe, Asie & Moyen-Orient

SOMMAIRE

| Présentation Atelier | p.4

| Atelier « Fun » | p. 5

| Atelier « Alchimie » | p. 6

| Atelier « Combo » | p. 7

| Infos pratiques | p. 8



PRÉSENTATION

Accueil ludique et introduction à l'**univers du chocolat**.

Boissons à disposition (eau, café).
Le champagne est en **option**.

Atelier pratique en équipes : réalisez vos propres rochers pralinés ou bonbons fourrés.

Jeux éducatifs autour du chocolat dans notre espace détente.

Dégustation de nos créations Edwart.

Chaque participant repart avec ses **créations chocolatées**, la **recette** suivie en atelier et un **diplôme d'apprenti chocolatier Edwart**.

Tout le matériel nécessaire est déjà sur place (ustensiles, ingrédients, tablier, etc).

Conditions d'annulation : remboursement de la réservation en cas d'annulation au moins 48 heures avant l'atelier.

Afin d'assurer le bon déroulement des ateliers, nous demandons aux participants de respecter l'**horaire de leur réservation**. En cas de retard des participants, certaines étapes de l'atelier sont susceptibles d'être supprimées.





59 € HT par personne

Recette : rochers pralinés enrobés de chocolat et parsemés de toppings variés.
1 sachet par participant.

Durée : environ 1h30

Nombre de participants : de 9 à 18
Vous êtes 8 ou moins ? Contactez-nous pour un atelier privé.

Option :
Champagne 60 € HT

ATELIER « ALCHEMIE »

89 € HT par personne

Recette : chocolats moulés bi-couche (praliné noisette & ganache chocolat noir).
1 coffret par participant.

Durée : environ 2h

Nombre de participants : de 9 à 18
Vous êtes 8 ou moins ? Contactez-nous pour un atelier privé.

Option :
Champagne 60 € HT





ATELIER « COMBO »

115 € HT par personne

Recette : rochers praliné enrobés de chocolat et parsemés de toppings variés et chocolats moulés bi-couche (praliné noisette & ganache chocolat noir).
1 sachet et un coffret par participant.

Durée : environ 2h30

Nombre de participants : de 9 à 18
Vous êtes 8 ou moins ? Contactez-nous pour un atelier privé.

Option :
Champagne 60 € HT

RÉSERVATION - INFOS

www.edwart.fr
06 14 17 79 19

NOS BOUTIQUES

BOUTIQUE MARAIS

17 rue Vieille du Temple - Paris IVe

BOUTIQUE-ATELIER CONCORDE

244 rue de Rivoli - Paris Ier

BOUTIQUE BATIGNOLLES

67 rue des Dames - Paris XVIIeme

BOUTIQUE TERNES

10 rue Bayen - Paris XVIIeme

RETROUVEZ-NOUS AUSSI :

sur la boutique en ligne :

www.edwart.fr



@EDWARTCHOCOLATIERPARIS