



OFFRES ÉVÈNEMENTS

A votre écoute pour élaborer ensemble votre évènement sur mesure :

Florence LABBE BRUN - Tel : 01 40 88 01 56
flabbe-brun@flbtob.com

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS



LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS

DÉCOUVRIR LES SECRETS DE LA MANUFACTURE

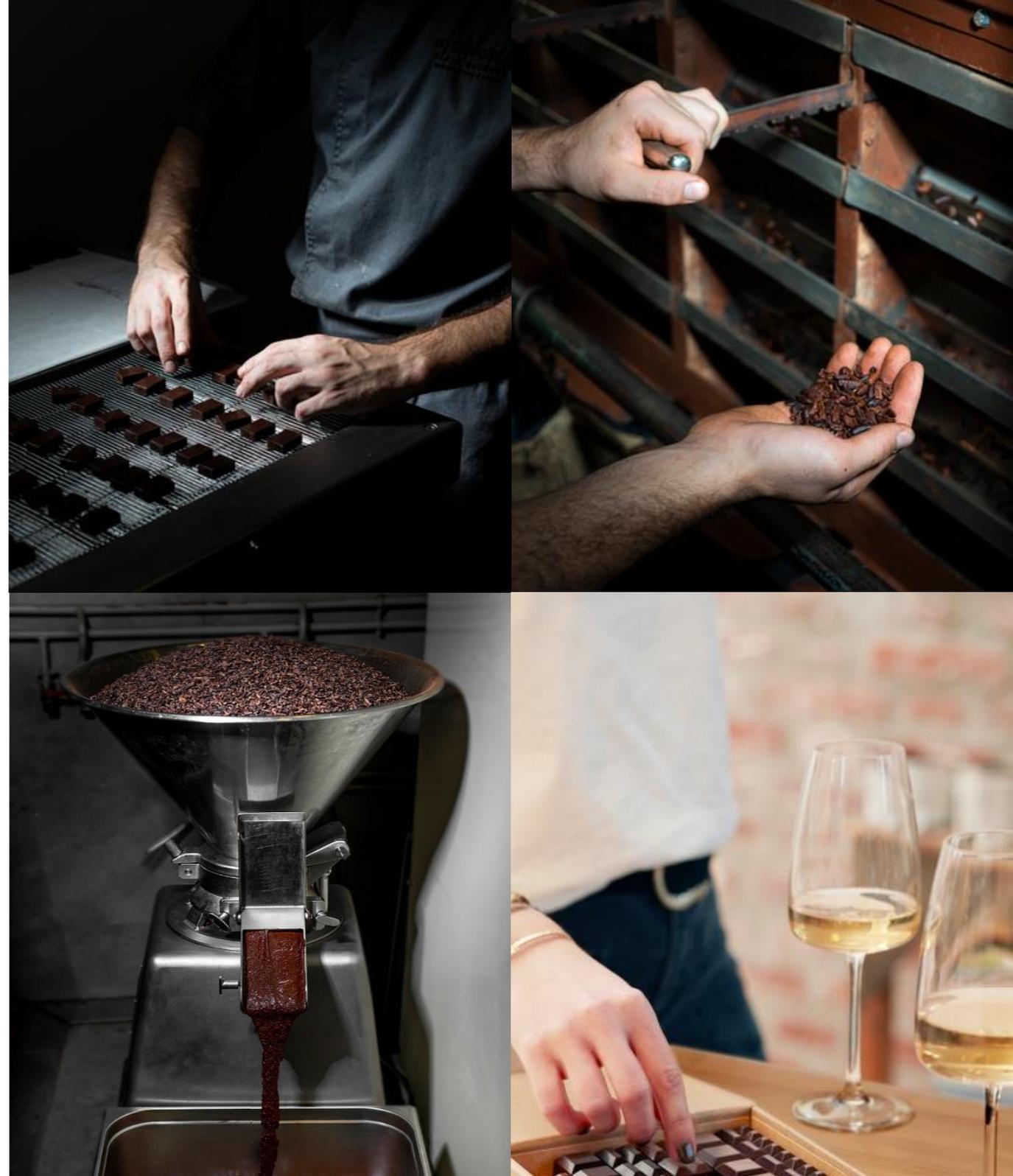
Un voyage sur-mesure pour découvrir l'univers de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse. Laissez-vous guider par nos artisans chocolatiers qui vous révéleront les secrets de notre fabrication.

EXPÉRIENCE 1 : VISITE EXCLUSIVE

4 à 8 participants de 20h00 à 22h00

- Visite privée de la Manufacture avec l'un de nos chocolatiers
- Dégustation avec nos conseillers de 6 bonbons de chocolat par personne
- 2 coupes de Champagne Moët & Chandon par personne, softs et eaux à discrétion

Conditions de réservation : De 2 à 8 personnes maximum
Confirmation de l'évènement au plus tard 2 semaines avant la date souhaitée.
La Manufacture est accessible du lundi au vendredi hors horaires d'ouverture de la boutique, toute l'année excepté durant la période de Noël (Novembre-Janvier) et Pâques (Avril).



DÉCOUVRIR LES SECRETS DE LA MANUFACTURE

Un voyage sur-mesure pour découvrir l'univers de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse. Laissez-vous guider par nos artisans chocolatiers qui vous révéleront les secrets de notre fabrication.

EXPÉRIENCE 2 : VISITE ET ATELIER EXCLUSIFS

4 à 8 participants de 20h00 à 22h00

- Visite privée de la Manufacture avec l'un de nos chocolatiers
- Animation moulage de chocolat : à la fin de votre expérience, vous pourrez repartir avec votre création chocolatée
- Dégustation avec nos conseillers de 6 bonbons de chocolat par personne
- 2 coupes de Champagne Moët & Chandon par personne, softs et eaux à discrétion

Conditions de réservation : De 2 à 8 personnes maximum

Confirmation de l'évènement au plus tard 2 semaines avant la date souhaitée.

La Manufacture est accessible du lundi au vendredi hors horaires d'ouverture de la boutique, toute l'année excepté durant la période de Noël (Novembre-Janvier) et Pâques (Avril).



ANIMATION DÉGUSTATION DE BONBONS DE CHOCOLAT

Un voyage sur-mesure pour découvrir l'univers de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse. Mise en place d'un buffet de dégustation de chocolats.

L'EXPÉRIENCE :

Laissez-vous guider par notre expert qui vous révélera les secrets de notre fabrication de la fève de cacao jusqu'au bonbon de chocolat.

Profitez d'un échange autour de bonbons de chocolats (ganaches origines, ganaches gourmandes et pralinés à l'ancienne) et découvrez des saveurs et des textures inédites.

Prévu par vos soins :
Espace de dégustation / Table
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise



ANIMATION DÉGUSTATION DE TABLETTES

Un voyage sur-mesure pour découvrir l'univers de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse. Mise en place d'un parcours de dégustation avec nos tablettes de chocolat.

L'EXPÉRIENCE :

Vous serez accompagné par notre expert pour découvrir un voyage gustatif autour d'un assortiment de tablettes qui seront le support d'échanges autour de notre savoir-faire d'artisan chocolatier.

Fève de cacao torréfiée, chocolat noir grand cru 75%, chocolat au lait 45% et 60%, végan au lait de coco, 100% cacao, fourrée au praliné fleur de sel, non conchée ...

Laissez-vous tenter par cette expérience sensorielle et découvrez des saveurs inédites.

Prévu par vos soins :
Espace de dégustation / Table
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise



ANIMATION CHOCOLAT CHAUD

Un voyage sur-mesure pour découvrir notre chocolat chaud.
Mise en place d'une chocolatière.

L'EXPÉRIENCE :

Notre expert vous dévoilera tous les secrets pour réaliser et déguster un chocolat chaud intense et onctueux.



ANIMATION PÂTE À TARTINER ET BISCUIT

Découvrir l'alliance de la Manufacture de Chocolat avec celle du Biscuit.

L'EXPÉRIENCE :

Notre expert vous fera découvrir le mariage subtil entre notre pâte à tartiner au praliné avec un biscuit pur beurre réalisé par notre Cheffe Flora Davies.



Prévu par vos soins :
Espace de dégustation / Table
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise

ATELIER ACCORDS CHOCOLAT & SPIRITUEUX

Découvrir les accords parfaits entre le chocolat et les spiritueux.

L'EXPÉRIENCE :

Spiritueux et chocolat ont un commun un très large spectre de notes de dégustation, qui révèlent les typicités des terroirs, du savoir-faire des artisans qui travaillent ces matières d'exception. Cela constitue un merveilleux terrain de jeu pour les gourmets : vins, sake, pétillants côté spiritueux, chocolat noir, au lait, ganaches ou praliné côté chocolat; laissez-vous surprendre par des associations franches et audacieuses.

Par exemple, le saké pétillant, vin japonais, révèle toute l'onctuosité de l'Assemblage Signature 75%. Il respecte la délicatesse du cacao tout en exaltant une sensation délicieusement crémeuse au palais.

Prévu par vos soins :
Espace de dégustation / Table
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise



ATELIER ACCORDS CHOCOLAT & CAFÉ

Un voyage sur-mesure pour découvrir l'univers des Manufactures de Chocolat et de Café Alain Ducasse. Laissez-vous guider par nos experts qui vous révéleront les secrets de ces accords.

L'EXPÉRIENCE :

Quelques exemples d'accords proposés :

La cascara « comme un whisky » (sans alcool), avec notre ganache gourmande au café, et celle au citron vert.

Un accord subtil qui vous fera découvrir l'acidité de la cascara de café avec la ganache au citron vert, et avec la ganache au café cela révélera toute la délicatesse de la cascara.

La cascara « comme une infusion », avec notre ganache origine Java.
Un accord subtil qui vous fera découvrir l'acidité de la cascara de café et le côté boisé de la ganache.

Prévu par vos soins :
Espace de dégustation / Table
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise



ATELIER DES SENS

Un voyage olfactif et ludique pour petits et grands !
Pour éveiller les sens, percevez les notes que vous sentez et retrouver dans quel bonbon de chocolat vous les retrouvez.

L'EXPÉRIENCE :

Mise en place d'un buffet de chocolat, ainsi que des contenants avec différents arômes.

Pour les enfants :

Sous forme de loto, un échange permettant aux plus jeunes de découvrir le chocolat et de les initier aux différents arômes du cacao.

Pour les adultes :

Votre nez sera votre meilleur allié, avant d'éveiller vos papilles, afin que le chocolat n'ait plus de secret pour vous.

Prévu par vos soins :
Espace de dégustation / Table
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise



A hand holding a cup of ice cream with a cookie on top, set against a background of a menu. The image is overlaid with a semi-transparent orange filter. The cup is white with orange text and a logo. The background shows a menu with various items like 'DOLCE VITA' and 'DOLCE VITA' visible.

LA GLACE ALAIN DUCASSE

LA GLACE

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS

ANIMATION GLACES ET SORBETS

Un voyage pour éveiller vos papilles !

Mise en place d'un triporteur avec jusqu'à 6 parfums de glaces et sorbets.

L'EXPÉRIENCE :

Laissez-vous guider par notre expert qui vous révélera les secrets de nos glaces.

Élaborées avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, nos glaces reflètent une quête d'authenticité et de passion. Chaque création raconte une histoire, mêlant traditions et techniques inspirées de la pâtisserie et de la cuisine.

Découvrez des saveurs intenses et des textures variées : fruité, floral, épicé, croustillant... Une palette riche qui sublimera chaque dégustation.

En supplément: ajoutez des toppings sur vos glaces pour encore plus de gourmandises (noisettes caramélisées, chocolat râpé...) !

Prévu par vos soins :
Un espace suffisamment conséquent pour l'installation du Triporteur
1 prise 220 V
Prévu par l'équipe commerciale chocolat :
Matériel de service / Livraison et Reprise





LE BISCUIT ALAIN DUCASSE

LE BISCUIT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS

ATELIER CRÉATION DE COOKIES

Une expérience unique ! Avec notre expert du biscuit, apprenez tous les secrets pour confectionner de délicieux cookies.

L'EXPÉRIENCE :

2 à 6 participants de 20h00 à 22h00
Frais de privatisation : 1000€ HT

- Visite privée de la Manufacture avec l'un de nos pâtissiers
- Animation création d'un cookie : à la fin de votre expérience, vous pourrez déguster ou emmener votre création
- Dégustation avec nos experts de deux biscuits par personne
- 2 coupes de Champagne Moët & Chandon par personne, softs et eaux à discrétion

Conditions de réservation : De 4 à 6 personnes maximum

Confirmation de l'évènement au plus tard 2 semaines avant la date souhaitée.

La Manufacture est accessible du lundi au vendredi hors horaires d'ouverture de la boutique durant toute l'année excepté durant la période de Noël (Novembre-Janvier) et Pâques (Avril).

