



Le
Chocolat
en toute
compl*icit*é



BROCHURE SÉMINAIRE 2024

VALRHONA



VALRHONA

VALRHONA

VALRHONA



Imaginons le meilleur du chocolat

À PROPOS DE VALRHONA



→ Partenaire des artisans du goût depuis 1922, chez Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous pouvons co-construire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat, tout en respectant et préservant la planète.

Nous imaginons le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité et tisser des liens forts avec les producteurs.

Nous imaginons le meilleur dans la fabrication du chocolat et l'élargissement de la palette aromatique avec notre large gamme de chocolats de dégustation et chocolats à pâtisser.

Nous imaginons le meilleur pour faire rayonner la gastronomie grâce à notre Ecole et nos événements.

En faisant le choix des produits Valrhona, vous devenez un acteur du développement durable du cacao et entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.



Nos engagements

NOS MISSIONS

→ Valrhona : Ensemble, faisons du Bien avec du Bon

Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. Ensemble, faisons du bien avec du bon, c'est notre mission d'entreprise et c'est ce qui guide nos actions au quotidien.

Nous sommes fiers d'être certifiés B Corp et d'avoir rejoint la communauté des entreprises qui œuvrent chaque jour afin d'être les meilleures pour le monde.

Tout ceci est rendu possible grâce à Live Long, notre programme de développement durable. En plus d'être le plan d'actions au service de notre mission, Live Long c'est notre engagement pour la neutralité carbone, de la plantation à l'assiette, à horizon 2025.



→ La Cité du Chocolat vers un tourisme plus durable

Notre ambition est de faire de ce lieu touristique un lieu de divertissement durable, où l'on partage mieux et bien la passion du cacao.

En harmonie avec les valeurs de préservation de l'environnement et de responsabilité sociale de l'entreprise, la Cité du Chocolat a entrepris un voyage vers un avenir où le plaisir des sens et la conscience environnementale se rejoignent. "A travers la Cité, nous souhaitons faire rayonner une approche du chocolat résolument engagée à prendre soin de la planète." déclare Aurélie Roure, directrice de la Cité du Chocolat.

C'est autour de 4 piliers que la stratégie s'articule :

- **Le Respect de l'Environnement** : nous nous engageons à minimiser notre impact sur l'écosystème avec des mesures concrètes pour réduire la consommation d'énergie entre autres.
- **Une Expérience Pédagogique** : nous visons à éduquer les visiteurs sur les enjeux liés à la production de chocolat et à la durabilité en mettant en lumière les aspects environnementaux et sociaux.
- **La Valorisation du Local** : nous mettons en avant la richesse des terroirs et en collaborant avec les acteurs locaux nous favorisons la préservation des ressources régionales et contribuons au développement économique de la région.
- **Un Engagement Social** : consciente de notre rôle dans l'écosystème local, nous créons des opportunités d'emploi. De plus, nous nous efforçons d'offrir une expérience inclusive à tous les visiteurs, indépendamment de leurs besoins spécifiques.



la Cité du Chocolat
VALRHONA



Les Salles de Séminaire

LE CHOCOLAT ÇA RASSEMBLE !



ESPACE DE TRAVAIL ANDOA

Dans une maison particulière à 150 mètres de la Cité du Chocolat, cet espace de travail, à la fois moderne et confidentiel, est le lieu idéal pour réunir un petit groupe de réflexion ou un comité de direction. Il comprend :

- 1 salle de réunion plénière de 39m² pour 18 personnes
- 2 salles de sous-commission de 16 m² chacune
- 1 espace de détente avec babyfoot

MATÉRIELS

caméra visioconférence, paperboard, vidéo-projecteur, écran motorisé 152 x 170, enceintes murales, barco clickshare, boîtier de contrôle mural avec programmation HDMI / VGA, caméra visioconférence, wifi gratuit, climatisation, fontaine à eau.

Salle de réunion non modulable.

TARIFS

- 1/2 Journée de location : 150 € HT
- Journée de location (9h - 18h) : 250 € HT

INCLUS DANS LA PRESTATION

- Bloc note + stylo
- Un plateau de chocolats Valrhona



SALLE DE DÉGUSTATION JIVARA

Située au coeur de la Cité du Chocolat, la salle de dégustation Jivara, entièrement isolée et climatisée, aux couleurs cacao, peut accueillir 45 personnes en format conférence.

MATÉRIELS

45 chaises avec tablette écriteire, estrade, pupitre, vidéoprojecteur, télécommande de présentation avec pointeur laser, wifi gratuit, climatisation, fontaine à eau. Paperboard et micro main sur demande.

Salle de réunion non modulable.

TARIFS

- 1/2 Journée de location (9h à 13h ou 14h à 18h) : 250 € HT*
- Journée de location (9h - 18h) : 350 € HT*

INCLUS DANS LA PRESTATION

- Bloc note + stylo
- Un plateau de chocolats Valrhona

* En plus du prix de la Visite Libre de La Cité du Chocolat

Nom de la salle	m ²	Hauteur sous plafond	Lumière du jour	Réunion	en U	en classe	conférence
Espace Andoa	100	2,40	✓	18	×	×	×
Salle de dégustation Jivara	69	2,20	×	×	×	×	45



La Restauration

POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ORIGINALE

Pour rendre ce moment de travail des plus convivial, nous vous proposons un café d'accueil ou un déjeuner « tout chocolat » au **Comptoir Porcelana** pour une expérience culinaire originale où **le chocolat est omniprésent**.

→ LES CAFÉS D'ACCUEIL

L'Express : 3 € HT / pers

- Boisson chaude : café / thé
- Jus de fruit

Le Gourmand : 5 € HT / pers

- Cake chocolat et cake citron (recettes de l'Ecole Gourmet)
- Boisson chaude : café / thé
- Jus de fruit

Pause Café* : 2 € HT / pers

- Boisson chaude : café / thé

* Pour la pause de 15h30 -16h00.

→ LE DÉJEUNER

Au-delà des recettes traditionnelles où il est utilisé comme liant dans une sauce, les créations du Comptoir Porcelana associent subtilement le chocolat ou le cacao avec des viandes, des poissons ou des légumes, pour des sensations gustatives inédites.

Soucieuse de proposer des produits de qualité, la Cité du Chocolat s'associe aux producteurs de la région afin de proposer une carte locale qui évolue au fil des saisons.

Menu tout chocolat : 21,50 € HT / pers

- Entrée / Plat / Dessert + Café
- Supplément Vin Crozes Hermitage rouge ou blanc de la Cave de Tain : +30 € HT la bouteille



La Cité du Chocolat Valrhona

LE CHOCOLAT ÇA SE VISITE !

→ Déambulez le long d'un parcours initiatique et multi-sensoriel...

La Cité du Chocolat vous invite à vivre **une expérience multi-sensorielle, ludique et pédagogique.**

En suivant un **itinéraire de dégustation** et de découverte, des plantations de cacao jusqu'aux coulisses des maîtres chocolatiers, vous découvrirez l'expertise et le savoir-faire de ceux qui travaillent le cacao et de ceux qui créent des chocolats et des recettes aux goûts uniques.

Une immersion dans l'univers du chocolat qui va mettre tous vos sens en éveil !



LA VISITE LIBRE

- de 5 à 19 personnes : 9 € HT / pers
- 20 personnes et plus : 8 € HT / pers



Durée : 1h30
en moyenne



LA VISITE GUIDÉE

Forfait Visite guidée :
+75 € HT*



Durée : 1h



De 5 à 19
personnes

*En supplément du prix
de la Visite Libre



Les Ateliers Dégustation

UN MOMENT D'EXCEPTION ET D'ÉMOTION



INITIATION À LA DÉGUSTATION DE CHOCOLAT

12 € HT / pers*

Faites appel à vos cinq sens et imprégnez vos papilles de toutes les saveurs d'un Grand Chocolat. Apprenez à lui laisser le temps de vous révéler ses arômes.

Un moment de plaisir et d'émotion à travers la dégustation de sept Grands Crus de chocolats noirs, appréciés des grands chefs et de tous les gourmets !

Couleurs, odeurs, arômes, saveurs, textures... Un parcours sensoriel pour raviver et enrichir votre mémoire gustative, bousculer vos idées reçues, découvrir toute la subtilité et la richesse d'un grand chocolat.



Durée : 1h



De 10 à 45
personnes



ACCORD CHOCOLATS ET VINS

40 € HT / pers*

Un moment d'exception. Un voyage en images dans **le monde du cacao et de la vigne** pour révéler leurs nombreux points communs.

Apprenez à déguster Chocolats & Vins en compagnie **d'un expert chocolat et d'un guide œnologie**. Découvrez des accords **subtils, gourmands et étonnants** entre les grands crus de chocolats Valrhona et les vins de la Vallée du Rhône.

Un atelier sous le signe de la découverte et de la dégustation pour devenir un « amateur éclairé ».



Durée : 1h30



De 15 à 30
personnes



ACCORD CHOCOLATS ET WHISKIES

50 € HT / pers*

S'il y a bien un accord à essayer, c'est **l'alliance de la gourmandise du chocolat à la complexité du whisky** ! Les notes végétales, tourbées, fumées des whiskies viendront se magnifier, s'arrondir, se complexifier au contact des chocolats et leurs arômes de fruits, fruits secs, épices...

Accompagné d'un **expert spiritueux** (Guillaume REYNAUD, 1er diplômé Français de l'académie d'Edimbourg) et **d'un expert chocolat**, découvrez de surprenants accords entre **4 whiskies et 9 chocolats**.

L'occasion de faire voyager vos papilles entre différentes origines de cacao et des whiskies d'Ecosse, d'Irlande ou encore des Etats-Unis.



Durée : 1h



De 10 à 20
personnes

*En supplément du prix de la Visite Libre



Les Ateliers de Pâtisserie

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT



NOUVEAU 
**PLAISIRS
GOURMANDS**

20 € HT / pers

Deux délicieuses recettes pour un bon café gourmand ou goûter à partager en famille un dimanche après-midi.

Les Recettes :

Financiers tonka ; Petits pots fraise coco, coulis de fraise et granola.


**C'EST L'HEURE
DU GOÛTER !**

35 € HT / pers

Incontournables des pauses goûters chocolatées, le moelleux et la barre chocolatée requièrent des gestes spécifiques pour être parfaitement réussis.

Après leurs fabrications, dégustez-les au Comptoir Porcelana avec une boisson chaude ou froide.

Les Recettes :

Barres chocolatées ; Moelleux au chocolat.

NOUVEAU 
**BORN
IN THE USA**

41 € HT / pers

Trois merveilles sucrées de l'oncle Sam revisitées par les pâtisseries de l'Ecole Gourmet.

Les Recettes :

Brownies ; Cookies ; Cupcakes ganache montée.



Durée : 1h



De 5 à 16
personnes



Durée : 1h30



De 5 à 16
personnes



Durée : 2h



De 5 à 16
personnes

Conditions de la Visite avec Atelier de Pâtisserie :

• Vacances scolaires : programmation différente, **nous consulter**.



LES COURS DE PÂTISSERIE
MAISON
et Chocolat
ANCHOVA

Les Stages de Pâtisserie

POUR LES TOQUÉS DE CHOCOLAT



→ Pour un moment de convivialité et de partage autour du chocolat, nous vous proposons des formules adaptées : de la viennoiserie à la chocolaterie, de la confiserie aux grands classiques de la pâtisserie.
Programme disponible sur demande.

LES DEMI-JOURNÉES

80 € HT / pers



CHOCOLATEMENT BON

Rien que du noir ! Des recettes essentielles pour régaler petits et grands et découvrir l'univers du chocolat Valrhona.

Choux Dulcey, Mousse grand-mère, Tarte carachoc.



CAFÉ GOURMAND

Des invités arrivent sans prévenir ! Avec peu d'ingrédients, réalisez des desserts de chefs rapides et gourmands pour passer un moment convivial.

Crème brûlée Jivara, Soufflé chocolat noir, Panacotta Dulcey.



Durée : 3h

De 9h à 12h ou de 13h30 à 16h30



De 5 à 10
personnes

LES JOURNÉES

160 € HT / pers (déjeuner inclus)



EXCLUSIVEMENT CHOCOLAT

Venez mettre en scène le goût exceptionnel des chocolats Valrhona en réalisant vos créations de A à Z.

Tarte Dulcey, Macarons Cœur de Guanaja, Eclairs crémeux Guanaja, Coulants, Entremets « Palet Or ».



EMOTION CAMEL

Des créations originales autour du caramel.

Caramélia cacahuète abricot, Entremets Bahibe passion, Gâteau de voyage caramel.



Durée : 7h30

De 9h à 16h30



De 5 à 10
personnes



École de
Cité du Chocolat
VALRHONA

VALRHONA

VALRHONA

Les Ateliers Team Building

POUR UNE EXPÉRIENCE FÉDÉRATRICE

Remerciez vos équipes et collaborateurs avec un **moment de partage et d'échange** autour d'un challenge chocolat surprenant



LE DÉFI DÉGUSTATION

22 € HT / pers*

Réunissez vos meilleurs clients en conciliant **travail et plaisir** le temps d'un événement unique



LE CHALLENGE CHOCOLATÉ

45 € HT / pers*

Renforcez la **cohésion** de votre groupe dans une **atmosphère ludique et conviviale**



NOUVEAU

LE DESSERT MYSTÈRE

60 € HT / pers

Un joyeux team building de dégustation de chocolats !

En équipe, vous serez invités à réaliser **3 challenges** autour de la dégustation de chocolats.

Attention ! Avis de tempête pour votre odorat et vos papilles **avec du chocolat sous toutes ses formes** : fèves de chocolat, mousses au chocolat et chocolats fins.

Cet atelier a été conçu pour être ludique, éducatif et chaleureux. Une **animation gourmande** pour raviver vos papilles et étoffer votre connaissance sur le chocolat.

Pour ce team building haut en couleurs et en saveurs, deux défis attendent vos collaborateurs. Répartis en équipe, ils devront dans un 1er temps, relever **un challenge gustatif autour d'une dégustation de chocolats et mousses** avant de mettre la main à la pâte avec la réalisation d'une mousse au chocolat.

Les challenges réussis donnent à vos collaborateurs **des points indispensables** pour remporter le **Trophée Cabosse en chocolat**, réalisé par nos pâtisseries.

Un team building **fun et gourmand** qui ne les laissera pas sur leur faim !

A vos marques, prêt ? Pâtissez !

Trois temps vont marquer ce team building gourmand : un collaborateur **goûte d'abord à l'aveugle un dessert mystère**. A l'aide de fiches recettes et de ses explications, le groupe démarre la recette. Plus tard, deux autres collaborateurs auront l'occasion de rectifier celui-ci : d'abord en le regouttant, puis en le visualisant.

Mais pas de panique ! Des cartes Joker auprès du chef pâtissier pourront être actionnées tout au long de l'atelier !

Un réel **moment de partage** autour d'une **compétition amusante... et délicieuse** !



Durée : 1h



De 10 à 35 personnes



Durée : 2h



De 10 à 24 personnes



Durée : 2h à 2h30



De 6 à 12 personnes

*En supplément du prix de la Visite Libre



Les Ateliers Team Building

POUR UN MOMENT DE COHÉSION
& DE DÉTENTE



AFTERWORK CHOCOLATS, FROMAGES & VINS

40 € HT / pers

Après une visite guidée d'1h00 de la Cité du Chocolat, place à la découverte d'associations subtiles de chocolats et fromages en accord avec des vins de la vallée du Rhône.

Un moment convivial au cœur de la Cité ou des jardins (si la météo le permet) où vous dégusterez 4 fromages avec 4 chocolats, un vin blanc et un vin rouge.

En partenariat avec La Fromagerie de Karine à Tain l'Hermitage et le Domaine Laurent Fayolle à Gervans.



Durée : 2h

Démarrage à 17h, 17h30 ou 18h



De 8 à 20
personnes



NOUVEAU

L'ÉVEIL DES SENS par la dégustation et la sophrologie

50 € HT / pers*

Un atelier en deux étapes est proposé pour un moment hors de l'espace et du temps :

1. Dégustation en conscience : Marie-Josée, animatrice d'ateliers sensoriels, vous convie dans une bulle conviviale où vos sens sont en éveil grâce à la dégustation de chocolats, puis de jus de fruits.

2. Sophrologie : Céline, sophrologue diplômée, vous guide vers les plantations de cacao, tel un explorateur à la découverte d'une terre inconnue riche en sensations. A l'aide d'exercices de respiration et de relâchement, le groupe va pouvoir lâcher prise, se libérer du stress et regagner en énergie.

Une expérience unique pour à la fois : détendre et dynamiser le groupe, relaxer et réenergiser tous les participants.



Durée : 2h



De 15 à 30
personnes

*En supplément du prix de la Visite Libre



Les Privatizations

LA CITÉ DU CHOCOLAT POUR VOUS !

→ Vous êtes en séminaire dans la région et vous cherchez une activité ou un lieu atypique pour marquer votre fin de journée ?

La Cité du Chocolat propose deux formules de Privatisation :



LA VISITE PRIVILÈGE

30 € HT / pers

Lorsque la Cité du Chocolat est fermée au public, nous vous proposons d'offrir à vos invités **une visite privée** de celle-ci, **de 18h30 à 20h30**, pour un moment de partage et d'échange.

Nous mettons à votre entière disposition notre parcours de découverte ainsi que deux animateurs pour vous divertir durant la prestation. Vous serez accueillis avec une coupe de St Péray blanc de blanc brut, un vin pétillant local pour une autre expression de nos terroirs et cépages, en bulles fines et légères.

Pour rendre ce moment des plus chaleureux, nos animateurs organisent des animations d'une durée de 10 à 15 minutes autour d'un produit, d'une dégustation, d'un quizz chocolaté.

Pour clore la visite, chacun de vos invités repartira avec un clin d'œil chocolat : **un plumier de dégustation**.



Durée : 2h



De 20 à 120
personnes



LA SOIRÉE PRESTIGE

A partir de 75 € HT / pers

Pour l'organisation de votre réception, **de 18h30 à 23h30**, nous mettons à votre disposition **un lieu unique, ludique et moderne** afin de concevoir une soirée atypique et inoubliable.

Après avoir pris une **collation d'accueil**, vos invités pourront déambuler librement dans les différents espaces et s'immerger dans le monde fascinant du chocolat : deux animations chocolatées, au cœur du parcours, rythmeront la visite.

Place ensuite au **cocktail dînatoire** pour un moment des plus convivial : l'occasion de déguster et d'apprécier diverses petites bouchées confectionnées par notre traiteur partenaire « Vice-champion du monde 2021 », et accompagnées de vins rouges et blancs de la Vallée du Rhône.



Durée : 5h



De 40 à 120
personnes



PRESTATION DELOCALISEE

TARIF Sur demande



Vos clients sont en séminaire chez vous et n'ont pas le temps de se déplacer ?

Vous êtes à la recherche d'une activité ludique et atypique à leur proposer ?

La Cité du Chocolat Valrhona se déplace et s'installe dans vos locaux pour une animation conviviale et gourmande qui marquera les esprits.

Informations complémentaires sur demande.

Informations et Réservations Groupe et Billetterie

Isabelle ou Stéphanie
isabelle.billiard@valrhona.fr
stephanie.begot@valrhona.fr
Tél. 04 75 09 27 27

Horaires

- Lundi : de 10h à 18h30, dernière entrée à 17h.
- Mardi au samedi : de 9h à 18h30, dernière entrée à 17h.
- Dimanche : de 10h à 17h30, dernière entrée à 16h.
- Fermé : le 01/01, 01/05, 25/12.

Accès

À 1h de route de Lyon et Grenoble
et 15 mn de Valence.
Autoroute A7, Sortie 13 Tain l'Hermitage.

TGV Gare SNCF de Valence (à 20 km),
TER depuis Lyon et Valence Ville,
arrêt Tain l'Hermitage/Tournon.



la Cité du Chocolat
VALRHONA

cite@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com
12, avenue du Président Franklin Roosevelt - 26600 Tain l'Hermitage