



WORKSHOP

BY CARRÉ NOIR

NOS ATELIERS CHOCOLAT

PLONGEZ AU CŒUR DE LA PASSION DU CHOCOLAT AVEC NOTRE GAMME D'ATELIERS CONÇUS SPÉCIALEMENT POUR RENFORCER L'ESPRIT D'ÉQUIPE ET OFFRIR UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE À VOS COLLABORATEURS. NOS ACTIVITÉS SONT PARFAITES POUR STIMULER LA CRÉATIVITÉ, FAVORISER LA COLLABORATION ET OFFRIR UN MOMENT DE DÉTENTE ET DE PLAISIR GOURMAND.

INFORMATIONS PRATIQUES



NOTRE ATELIER EST SITUÉ EN PLEIN CENTRE DE LIÈGE

En Neuvicé 33 à 4000 Liège

Chaque atelier est conçu pour s'adapter à vos besoins, pouvant se dérouler chez Carré Noir ou dans vos locaux, offrant ainsi une flexibilité totale pour vos événements d'entreprise.



HORAIRES ATELIERS

Mardi au Samedi de 13h à 18h

Pour les ateliers en dehors de ces heures, des frais supplémentaires seront ajoutés. Possibilité de nocturnes également.



GROUPES

Maximum **10 personnes** par groupe dans notre atelier

10+: le groupe sera divisé en 2



LANGUES

Français ou Anglais

CONTACTEZ NOUS POUR UN DEVIS : CHOCOLAT@CARRENOIR.BE OU AU : +32 (0) 4 232 10 13

Atelier Mendiants & orangettes



1H30



ATELIER OU À VOS BUREAUX (extra)

Partie 1

Visite de l'Atelier & Découverte de la Fabrication du Chocolat

Immergez-vous dans le monde du chocolat avec une visite guidée de notre atelier. Découvrez les étapes de la fabrication, du cacao au chocolat, et éveillez votre curiosité.

Partie 2

Réalisation de Mendiants & Orangettes

Explorez l'art de la chocolaterie en confectionnant des mendiants garnis de fruits secs et des orangettes enrobées de chocolat noir. Une activité manuelle et conviviale, idéale pour stimuler la créativité de vos équipes.

Atelier Pralines ou Truffes



3H00



ATELIER OU À VOS BUREAUX (extra)

Partie 1

Visite de l'Atelier & Découverte de la Fabrication du Chocolat

Immergez-vous dans le monde du chocolat avec une visite guidée de notre atelier. Découvrez les étapes de la fabrication, du cacao au chocolat, et éveillez votre curiosité.

Partie 2

Réalisation de Pralines ou de truffes

Plongez dans l'univers délicat des pralines et apprenez les techniques pour créer ces petites merveilles chocolatées. Un atelier qui promet échange et partage au sein de votre équipe.

CONTACTEZ NOUS POUR UN DEVIS : CHOCOLAT@CARRENOIR.BE OU AU : +32 (0) 4 232 10 13

Dégustation



1H30 A 2h00



ATELIER OU À VOS BUREAUX (extra)

Dégustation de Chocolat

Initiez vos papilles à la finesse du chocolat artisanal. Un voyage sensoriel à travers différentes origines et saveurs, pour un moment de détente et de découverte.

Dégustation Vin & Chocolat

Associez le caractère du vin à la douceur du chocolat dans une dégustation qui révèle des accords surprenants. Une expérience sophistiquée pour éveiller les sens de vos collaborateurs.

Dégustation Thé & Chocolat

Explorez la subtilité des thés et leur harmonie avec le chocolat. Une dégustation qui invite au voyage et à la relaxation, parfaite pour un moment de calme et de partage.

CONTACTEZ NOUS POUR UN DEVIS : CHOCOLAT@CARRENOIR.BE OU AU : +32 (0) 4 232 10 13

Showcooking

 SUR MESURE  À VOS BUREAUX / SUR VOS EVENEMENTS
(extra)

Événements Sur Mesure

Nous nous adaptons à vos besoins pour créer un événement chocolaté unique, directement dans vos locaux ou à l'endroit de votre choix. Une solution flexible pour des moments d'équipe mémorables.

Showcooking

Laissez-vous surprendre par la magie du showcooking chocolat. Nos chocolatiers réalisent devant vous des créations époustouflantes, pour un spectacle aussi gourmand qu'instructif. Une démonstration en direct où les participants observeront la création de pralines, mendiants, et autres délices, avec la possibilité de personnaliser leur expérience en choisissant les ingrédients pour certaines créations.

Offrez à vos équipes et vos clients une expérience hors du commun, alliant plaisir, apprentissage et esprit d'équipe. Contactez-nous pour personnaliser votre événement team building et créer ensemble des souvenirs chocolatés inoubliables.

CONTACTEZ NOUS POUR UN DEVIS : CHOCOLAT@CARRENOIR.BE OU AU : +32 (0) 4 232 10 13

carréNOIR

>> CHOCOLATERIE CRÉATIVE <<



— En Neuvise 33 — 4000 Liège [BELGIUM]
— +32 (0) 4 232 10 13
— chocolat@carrenoir.be
— TVA : BE0838 587 269

 [CarreNoir](#)
 [CarreNoir_be](#)
 [carre-noir-chocolat](#)

Tous droits réservés
Photos non contractuelles

WWW.CARRENOIR.BE