

EVENEMENTS CHOCOLATS

2025 - 2026



LA MAISON
DU CHOCOLAT

PARIS

NOS ENGAGEMENTS



SOURCING ENGAGÉ

Nos ingrédients sont sélectionnés auprès de fournisseurs ayant un impact social et environnemental positif. Nos chocolats sont garantis sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM ni huile de palme.



PACKAGING ÉCO-CONÇUS

Nous agissons au plus juste sur nos emballages, supprimant le superflu et le plastique au maximum, préservant la valeur perçue, invitant à conserver nos coffrets pour un second usage.



CONVICTIONS RESPONSABLES

Nous nous engageons au nom de la fraîcheur et du goût de nos produits. Nous luttons contre le gaspillage alimentaire avec Too Good to Go et Hop Hop Food dans une démarche solidaire et faisons des dons de nos produits lorsque nécessaire.



ARTISANAT FRANÇAIS

Croquer dans nos chocolats c'est savourer et défendre un savoir-faire et une fabrication artisanale française. Des chocolats fabriqués, décorés, sélectionnés, mis en coffret un à un, à la main.



NOS ATELIERS

POUR VOS TEAM BUILDING, REUNIONS D'EQUIPE,
CADEAUX CLIENTS

Offrez à vos clients et/ou vos collaborateurs un moment convivial,
d'évasion et de gourmandise avec nos ateliers !

Initiation à l'art de la dégustation du chocolat, visite de la
chocolaterie et découverte de nos secrets de fabrication,
créations de tablette en chocolat, etc...

*Dans vos locaux, lieu de votre évènement, ou
dans notre Salon de Dégustation à Paris 8^{ème}**

**notre salon de dégustation peut accueillir jusqu'à 11 personnes*

Devis personnalisé sur demande

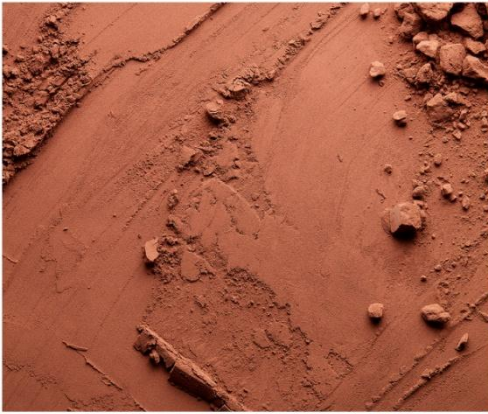
NOS ANIMATIONS D'EXCEPTION

POUR VOS RECEPTIONS, COCKTAILS ET SEMINAIRES

Nicolas Cloiseau, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier et Chef de
La Maison du Chocolat et/ou ses équipes de maîtres chocolatiers
expérimentés seront présents pour proposer des animations
uniques à vos invités.

Dans vos locaux ou sur le lieu de votre évènement

Devis personnalisé sur demande



CONTACT

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

commercial@lamaisonduchocolat.com

01 55 51 83 15

