



# Une journée à la Cité du Chocolat...

**POUR LES TOQUÉS DE  
CHOCOLAT EXCLUSIVEMENT !**



## **PROGRAMME « spécial CSE » \*** **2026**

**Avec Visite de la Cité du Chocolat, Atelier de Pâtisserie 1h30,  
Atelier Découverte 30 min et repas Tout Chocolat**

\*Programme réalisable à partir de 8 personnes, jusqu'à 32 personnes maximum,  
dès 7 ans accompagné d'un adulte.

### **VISITE LIBRE de la Cité du Chocolat - 1h30 en moyenne**

Oubliez tout ce que vous savez sur le chocolat ! Déambulez librement et **préparez vos 5 sens** pour un voyage inédit au cœur du goût et des savoir-faire, d'une plantation de cacaoyers jusqu'à l'atelier des plus grands pâtisseries.

Une **expérience gourmande** unique qui fait appel aux cinq sens : l'occasion de déguster et d'apprécier les goûts, les formes, les couleurs ou textures d'une **douzaine de chocolats**.

Un parcours de visite 100% chocolat, pour petits et grands, en famille ou entre amis !

### **L'ATELIER DE PATISSERIE « DOUCEURS CHOCOLATEES » - 1h30**

Accompagné par un chef pâtissier de la Cité du Chocolat Valrhona, chacun met la main à la pâte et découvre toutes les *astuces et tour de main* pour bien réussir deux grands classiques de la pâtisserie. Atelier pratique mais pas seulement, car il s'agit aussi de sensibiliser les plus jeunes au goût avec une recette emblématique de pâte à tartiner. Un atelier ludique pour s'initier simplement à la pâtisserie.

**Idéal pour les pâtisseries en herbe !**

*Chaque participant repartira avec ses réalisations et un livret de recettes.*

#### **Les recettes :**

Mousse au chocolat noir Guanaja 70%, Tartelette au chocolat au lait Jivara 40%,  
Pâte à Tartiner noisette.

D'autres thématiques sont disponibles :

- Délices Gourmand 1h30 (mousse grand-mère, fondant chocolat, tablette)
- Gourmandises de Noël 1h30 (truffes au chocolat, sapins rochers)





## L'ATELIER DÉCOUVERTE

### « LE GOUT ET SES MYSTERES » - 30 min

Partez à la découverte du plus énigmatique de nos sens. Percez ses secrets à travers différentes expériences sensorielles pour terminer par une dégustation de deux chocolats

Un atelier ludique pour comprendre le goût.

## LE REPAS TOUT CHOCOLAT,

### Pour une expérience culinaire originale et inédite !

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.

Menu enfant recommandé jusqu'à 10 ans.

## PROGRAMME DE VOTRE JOURNÉE (si + de 16 personnes -> 2 groupes)

**10h15** : Arrivée à la Cité du Chocolat, enregistrement et formation de 2 groupes

**10h30** : Visite libre de la Cité du Chocolat – Groupe 1  
Atelier de Pâtisserie « Douceurs chocolatées » - Groupe 2

**12h00 à 13h15** : Déjeuner « Tout Chocolat » au Comptoir Porcelana - Tous

**13h30 à 14h00** : Atelier Découverte « Le Goût et ses Mystères » - Tous

**14h15** : Atelier de Pâtisserie « Douceurs chocolatées » - Groupe 1  
Visite libre de la Cité du Chocolat – Groupe 2

**16h00** : Fin de la visite, passage en boutique

**16h30** : Fin de la journée

## LES TARIFS CSE 2026\*

77,70€

Adulte

61,70€

Enfant

### Offre Semaine

Hors vacances scolaires (zone A)

66,00€

Adulte

55,00€

Enfant

\*Prix public : 89,80€ pour les adultes et 69€ pour les enfants

## INFORMATIONS ET RESERVATIONS GROUPE

Isabelle et Stéphanie

isabelle.billiard@valrhona.fr

stephanie.begot@valrhona.fr

**LA CITE DU CHOCOLAT VALRHONA**

12, av. du Président Franklin Roosevelt

26600 Tain l'Hermitage

04 75 09 27 27 (tapez 5)

### ACCES

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.

