



Partageons

LA PASSION
DU CHOCOLAT

BROCHURE SÉMINAIRE 2025





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

Chez Valrhona notre mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de notre engagement. Avec les producteurs de cacao, les artisans et tous les passionnés de gastronomie, nous imaginons chaque jour le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage des savoir-faire sont les combats qui nous animent au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité que nous les accompagnons dans leur quête de singularité.

100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

Entreprise



Certifiée

Cette entreprise respecte des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrit dans une démarche de progrès.

→ La Cité du Chocolat Valrhona : Vers un Tourisme Plus Durable

En 2024, la Cité du Chocolat Valrhona célèbre une étape importante en obtenant la Certification Divertissement Durable au niveau « Engagé ».

Ce label a été initié par le Syndicat National des Espaces de Loisirs et Culturels (SNELAC) et dix sites de loisirs et culturels pilotes pour encourager les sites de loisirs et culturels à s'engager dans une démarche de développement durable et se préparer au tourisme de demain.

Par ailleurs, cette reconnaissance atteste de son alignement sur les valeurs environnementales et sociales chères à l'entreprise. La Cité s'est pleinement investie dans une démarche de tourisme durable, alliant l'exploration de la filière cacao-chocolat à une conscience écologique renforcée.

Sa stratégie repose sur quatre piliers fondamentaux, rigoureusement mis en œuvre :

1 - Respect de l'environnement : Des initiatives concrètes ont été mises en place pour réduire l'impact écologique, notamment à travers une diminution significative de la consommation d'énergie et une gestion rigoureuse des ressources.

2 - Expérience pédagogique : La Cité sensibilise activement ses visiteurs aux enjeux du chocolat durable, en proposant des contenus éducatifs qui abordent les défis environnementaux et sociaux liés à la production du cacao.

3 - Valorisation du local : En s'associant avec des acteurs régionaux, la Cité contribue à la préservation des ressources locales et au soutien de l'économie régionale, favorisant ainsi un circuit court bénéfique à tous.

4 - Engagement social : La Cité crée des emplois locaux et veille à offrir une expérience inclusive, où l'équité et la richesse culturelle sont au cœur de chaque visite.

Ces efforts sont le reflet d'une démarche de tourisme responsable, qui vise à minimiser les impacts négatifs sur l'environnement tout en promouvant une équité sociale accrue.

Divertissement
Durable



ENGAGÉ



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 152x170, 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 : 200 € HT
- Journée de location (9h - 18h) : 300 € 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 écrivain, 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) : 300 € HT*
- Journée de location (9h - 18h) : 400 € HT*

INCLUS DANS LA PRESTATION

- Bloc note + stylo
- Un plateau de chocolats Valrhona

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 : 22,50 € HT / pers

- Entrée / Plat / Dessert + Café
- Supplément Vin :
 - Crozes Hermitage rouge AOP 75 cl : 25 € HT
 - Crozes Hermitage blanc AOC 75 cl : 26,50 € HT
 - Saint Joseph rouge AOP 75 cl : 31,50 € HT



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

A partir de 5 personnes : 9 € 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

13 € 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

NOUVEAU



ACCORD CHOCOLATS ET THÉS

17 € HT / pers*

Les accords riches et délicats entre l'**onctuosité du chocolat** et les **arômes du thé** ne laisseront personne indifférent.

Vivez un moment de dégustation unique entre **5 thés des Jardins de L'Hermitage** (assembleurs de thés et d'infusion dans la Drôme) et **5 chocolats Valrhona**.

L'occasion de faire voyager vos papilles entre différentes origines de cacao et des thés verts et noirs rigoureusement sélectionnés.



Durée : 1h



De 10 à 20
personnes



ACCORD CHOCOLATS ET VINS

35 € HT / pers*

Un moment d'exception 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 oenologue**. 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 : 1h



De 15 à 30
personnes

*En supplément du prix de la Visite Libre



Les Ateliers Team Building

POUR UNE EXPÉRIENCE FÉDÉRATRICE



LE CHALLENGE CHOCOLATÉ

45 € HT / pers*

Pour ce team building haut en couleurs et en saveurs, deux défis attendent vos collaborateurs. Répartis en équipe, ils devront dans un 1^{er} 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 !



LE DESSERT MYSTÈRE

55 € HT / pers

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 : 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 UNE EXPÉRIENCE FÉDÉRATRICE

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

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

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



LE DÉFI DÉGUSTATION

25 € 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.



Durée : 1h



De 10 à 35
personnes



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

*En supplément du prix de la Visite Libre



Les Ateliers de Pâtisserie

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT



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.



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 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



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.



Divertissement
Durable



ENGAGE

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE



la Cité du Chocolat
VALRHONA

cite@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com

12, avenue du Président Franklin Roosevelt - 26600 Tain l'Hermitage