



Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

Catalogue
Séminaires 2023

Tarifs en vigueur au 1^{er} avril 2023

**Embarquez pour la plus gourmande
des expériences aux Secrets du Chocolat par Schaal**

Partagez un voyage gourmand !

Idéalement situés, aux portes de Strasbourg et à proximité de l'autoroute A35 et du tram, Les Secrets du Chocolat par Schaal vous accueillent pour votre séminaire ou votre événement d'entreprise.

Parce que travail rime aussi avec plaisir, le musée du chocolat a imaginé pour vous une offre 100% gourmande pour partager un moment de convivialité entre collègues ou souder une équipe.

Ne vous déplacez plus ! Le musée du chocolat est un lieu tout-en-un : animation, salle de réunion et restaurant se trouvent sur le même site.

Prêt à décoller pour un voyage gourmand avec vos collaborateurs ?

Nos petits +

- Privatisation possible en soirée (cf catalogue Privatisations)
- Un accompagnement personnalisé
- Parking gratuit sur place



Location d'espaces

Situés au sud de Strasbourg, Les Secrets du Chocolat par Schaal sont un cadre idéal pour échanger, se retrouver et partager. Nous vous accueillons toute l'année pour vos réunions d'affaires ou vos séminaires d'entreprise. Organisez votre prochain événement dans un environnement propice à la création et à la cohésion !



Paperboard



Accès wifi



Vidéo projecteur



Ecran



Micro



Climatisation
chauffage



Bloc-notes



Crayons



Accès PMR

Agrémentez vos réunions d'une pause sucrée

- Formule petit-déjeuner
(viennoiseries, boissons chaudes, jus)



7,00€ /pers.

- Formule pause
(thé et café)



2,90€ /pers.



Jusqu'à 25 personnes

L'heure :
75€

1/2 journée (max. 4h) :
200€

Journée :
300€

Rectangle	En U	En classe	Îlots	Cabaret	Conférence
20 pers.	20 pers.	25 pers.	24 pers.	18 pers.	25 pers.

De 26 à 60 personnes

L'heure :
150€

1/2 journée (max. 4h) :
400€

Journée :
600€

Conférence
60 pers.



Restauration

+ de 20 personnes

Formule identique pour l'ensemble du groupe

Formule 1

22,00€
/pers.

Entrée
+
Plat
+
Dessert

Formule 2

25,00€
/pers.

Formule 1
+
eau et café

Formule 3

29,00€
/pers.

Formule 2
+
un verre
de vin

Formule 4

35,00€
/pers.

Formule 3
+
un verre
d'apéritif



Restauration

- de 20 personnes

Formule buffet

14,45€
/pers.

Buffet salé
à volonté

+

buffet sucré
à volonté

+

une boisson
sans alcool



Les Teambuilding

Créez du lien avec vos collaborateurs

en pratiquant une activité accessible à tous.
Votre équipe se retrouve autour
d'une thématique qui fait l'unanimité :
le chocolat !

Créativité, travail d'équipe
et convivialité sont au programme !



MASTERPIECE EN CHOCOLAT



Durée : 1h00

Il est temps de passer à l'action ! Choisissez un thème qui vous tient à cœur et dessinez votre future création chocolatée avant de la réaliser avec les morceaux de chocolat devant vous.

Mais le déroulement de l'atelier est chamboulé par de nouvelles règles qui amènent à s'adapter et à travailler en équipe pour atteindre un objectif commun : rassemblez vos créations en une masterpiece en chocolat. Ambiance chaleureuse et bonne humeur sont au rendez-vous !

Le montage est à emporter au bureau et à déguster entre collègues.

18,00€
/pers.

À VOS MARQUES, DÉGUSTEZ, CHOCOLATEZ !



Durée : 1h00

Reproduisez en équipe une tablette dégustée à l'aveugle. Chaque équipe est divisée en deux : une partie de l'équipe déguste à l'aveugle une tablette de chocolat et doit découvrir, juste au goût, les ingrédients nécessaires pour la réaliser.

L'ensemble de l'équipe doit ensuite sélectionner le chocolat et choisir les toppings en fonction des ingrédients découverts lors de la dégustation.

La dernière étape consiste à fabriquer la tablette et découvrir si elle est identique (ou non !) à la tablette dégustée. Alors, verdict ?

18,00€
/pers.

Les animations

Assistez à une démonstration ou participez à un atelier

pour bien comprendre le métier de chocolatier et repartir avec votre gourmandise !



DÉMONSTRATION - FABRICATION PÂTE À TARTINER

3,00€
/pers.



Durée : 20 min.



max. 60 personnes

Au coeur du musée du Chocolat, dans la fabrique à chocolats, observez la chocolatière réaliser sa fameuse pâte à tartiner, pas à pas. Posez-lui toutes vos questions pour que cette délicieuse gourmandise n'ait plus aucun secret pour vous !

Le + : chaque participant repart avec un pot de pâte à tartiner pour une dégustation chez soi (environ 50g).

Disponible hors vacances scolaires (zone B)

LUN MAR MER JEU VEN SAM DIM

ATELIER - MA TABLETTE EN CHOCOLAT

5,00€
/pers.



Durée : 20 min.



max. 30 personnes

Enfilez votre équipement d'apprenti chocolatier et suivez les instructions de nos chocolatières pour réaliser une délicieuse tablette en chocolat. Choisissez le format, le type de chocolat et les décorations gourmandes que vous souhaitez disposer sur votre tablette et... à vous de jouer !

Le + : les participants repartent avec leur tablette, à déguster chez soi.

Disponible hors vacances scolaires (zone B)

LUN MAR MER JEU VEN SAM DIM



ocolatier
oducteur de cacao



Chocolate making
and cocoa processing



La visite du musée



Durée : 1h00



Capacité : jusqu'à 60 personnes



Groupes

- de 20 personnes

Adulte (+ de 13 ans) :
7,27€

Groupes

+ de 20 personnes

Adulte (+ de 13 ans) :
6,00€

Disponible toute l'année :

LUN MAR MER JEU VEN SAM DIM

Tous nos prix s'entendent HT.



Visite du musée : envol vers l'univers du chocolat

Partez pour un voyage gourmand dans l'univers du chocolat ! Le parcours de visite vous emmène à la découverte des étapes de fabrication, de la récolte de la fève de cacao en Équateur à la réalisation du chocolat dans nos locaux à Geispolsheim, en Alsace. Situé au cœur du musée, la Fabrique à Chocolats est le lieu où nos chocolatiers réalisent moulagés et autres gourmandises chocolatées. Vous pouvez ainsi observer leur travail et échanger avec eux facilement.

Vous poursuivez la visite en découvrant les secrets de la création de nos moulagés, de nos gourmandises dragéifiées, ganache et autres pralinés. Différentes dégustations vous sont proposées tout au long du parcours : savourez nos bonbons de chocolat et mettez vos 5 sens en éveil.

Cadeaux d'entreprises



Faites plaisir à vos collaborateurs, à vos clients ou à vos partenaires en leur offrant des chocolats fabriqués en Alsace. Retrouvez toute notre offre de chocolats pour les entreprises dans le catalogue de commandes groupées.



16,38€
l'unité
TTC

Écrin 280g
28 chocolats



29,84€
l'unité
TTC

Écrin 510g
50 chocolats

9,00€
l'unité
TTC



Ballotin 250g
24 chocolats



26,28€
l'unité
TTC

Ballotin 730g
70 chocolats



7,92€
l'unité
TTC

Tout-aussi-bons

3 variétés au choix : baguettes orange, assortiment de bonbons dragéifiés ou assortiment de bonbons de chocolat



Accessibilité et services

Horaires d'ouverture :

- Du mardi au samedi de 9h30 à 18h
- Dimanche de 14h à 18h
- Ouvertures exceptionnelles tous les lundis des mois de juillet, août et décembre
- Fermeture annuelle : 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 25 et 26 décembre

Les accès :

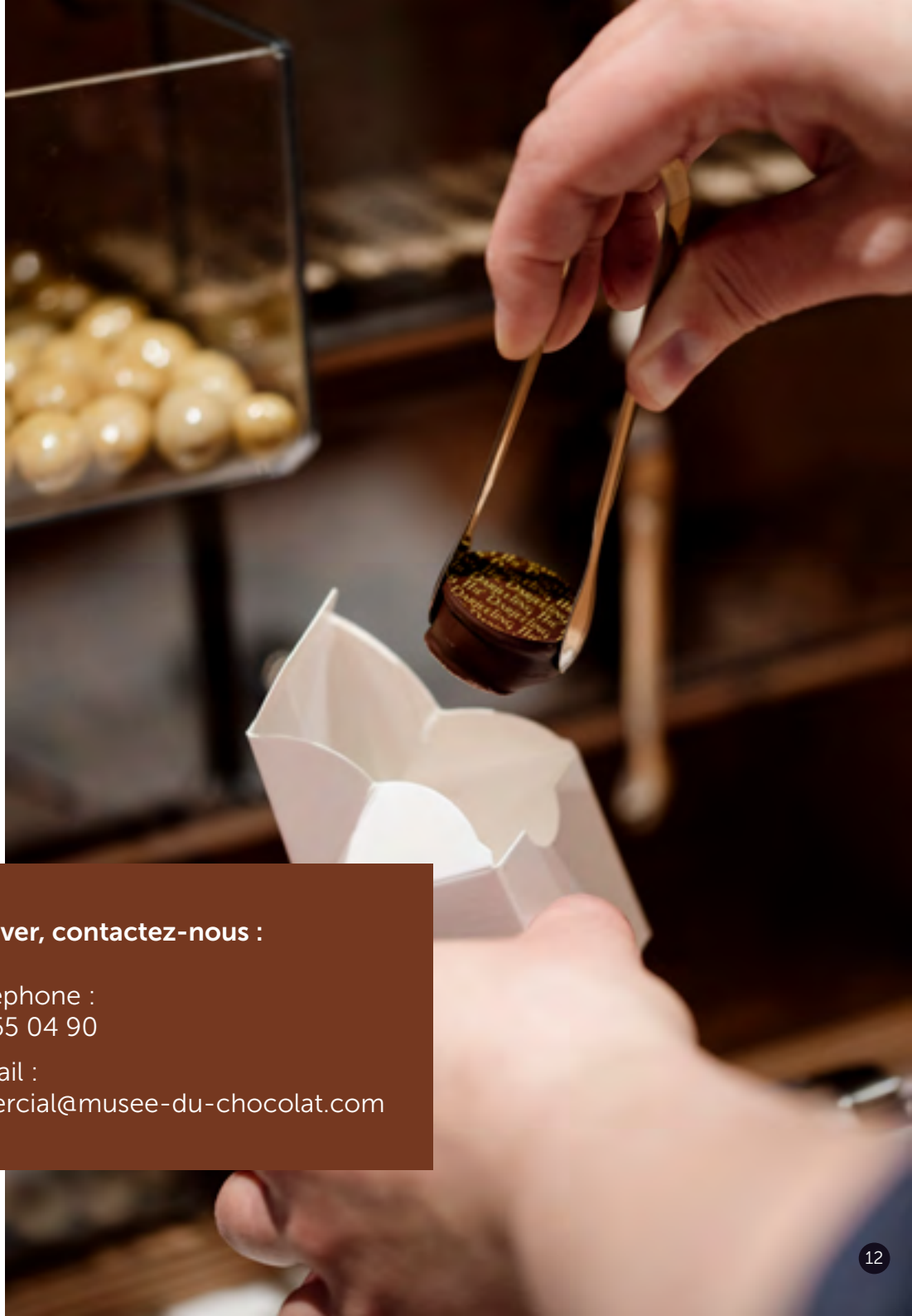
- En voiture : A35/E25
- En tram : Ligne A arrêt Illkirch Graffenstaden
(10 minutes à pied)
- En bus : Ligne 62 arrêt Pont du Péage
(5 minutes à pied)

Parking gratuit voitures et bus.

Pour plus d'informations :

Pour réserver, contactez-nous :

- Par téléphone :
03 88 55 04 90
- Par email :
commercial@musee-du-chocolat.com



Conditions générales de vente des services

Modifiées le 22/06/2022

I. Dispositions générales

Le déroulement de la visite du musée ainsi que des prestations éventuellement associées, sont soumis aux dispositions des présentes conditions générales de vente. Toute réservation ou achat d'une prestation emporte de plein droit adhésion aux présentes conditions générales de vente.

II. Conditions de réservation et de paiement

1) Réservation

Toute commande n'est effective qu'après retour du bon de commande signé (par mail à commercial@musee-du-chocolat.com ou par courrier à SAS Les Secrets du Chocolat – Rue du pont du péage 67118 Geispolsheim) précisant la date, l'heure et le nombre de participants. Les Secrets du Chocolat doivent être informés de la présence de personnes à mobilité réduite parmi les visiteurs afin d'optimiser la visite.

2) Validité du devis

Les devis ont une durée de validité de 7 jours calendaires. Passé ce délai, sans retour du devis signé, le créneau proposé ne pourra être garanti.

3) Conditions d'accès

Afin de permettre de satisfaire le cas échéant à ses engagements ultérieurs, Les Secrets du Chocolat S.A.S se réservent, en cas de retard des visiteurs, le droit d'annuler sans autre avis ou de réduire la visite d'un temps équivalent au retard pris par le client. Les visiteurs doivent, en cas de retard probable ou avéré, en avvertir sans délai Les Secrets du Chocolat S.A.S (tél. 03 88 55 04 90) qui peuvent éventuellement leur faire connaître les possibilités et conditions de décalage d'horaires et prendre les dispositions en conséquence.

4) Tarifs et paiement

Les conditions tarifaires applicables sont celles correspondant à la date effective de la visite ou de l'évènement. Par défaut, la facturation est en différée (30 jours à réception de facture). Le règlement des sommes dues par le client doit être effectué au plus tard à la date d'échéance et qui est fixée dans le respect de la réglementation en vigueur. Tout retard de paiement entraînera de plein droit et sans formalité, la facturation d'intérêts de retard au taux fixé conformément à la réglementation en vigueur à trois fois le taux d'intérêt légal. Le règlement peut également se faire sur place le jour de la visite en espèces, CB, American Express, chèques vacances, vouchers ou mandats administratifs. Aucun escompte n'est accordé pour paiement comptant ou anticipé. Les Secrets du Chocolat S.A.S se réservent le droit de modifier ses tarifs en cours de saison et, en cas de réduction accordée sur le tarif normal, de disposer à son gré des places non utilisées sans que les visiteurs puissent de ce fait prétendre à une réduction supplémentaire.

5) Acompte

Un acompte représentant 50% du prix TTC convenu sur la commande sera demandé dès lors que celle-ci dépasse 3 000€ TTC. Pour toute commande inférieure à 3 000€ TTC, seules les prestations sollicitant un prestataire extérieur à SAS Les Secrets du Chocolat feront l'objet d'une demande d'acompte à hauteur du prix TTC de la ou les prestations extérieures.

6) Non présentation

En cas de non-présentation du client sans en avoir averti Les Secrets du Chocolat, le prix TTC convenu sur la commande sera facturé à hauteur de 100%.

7) Annulation

En cas d'annulation de tout ou partie de la prestation du fait du client :
- Plus de 30 jours calendaires précèdent la visite ou la/les prestations : l'annulation est possible sans frais
- De 29 à 10 jours calendaires précèdent la visite ou la/les prestations : une pénalité de 50% du prix TTC convenu est due à SAS Les Secrets du Chocolat

- Moins de 10 jours calendaires précèdent la visite ou la/les prestations : une pénalité représentant 100% du prix TTC convenu est due à SAS Les Secrets du Chocolat.

8) Modification de la commande pour les services de restauration et animations

Toute commande est ferme et définitive après réception du bon de commande signé par le client. Toutefois la modification du nombre de participants indiqué sur le bon de commande est possible jusqu'à 10 jours calendaires précédant la ou les prestations. Passé ce délai, aucune modification ne sera possible.

Si le nombre de participants est inférieur à la commande initiale, 100% du prix TTC convenu à la commande sera due à SAS Les Secrets du Chocolat.

9) Modification de la commande pour la visite du Musée seule

Toute commande est ferme et définitive après réception du bon de commande signé par le client. Toutefois la modification du nombre de participants indiqué sur le bon de commande est possible jusqu'à 24h précédant la visite.

Passé ce délai, aucune modification ne sera possible.

Si le nombre de participants est inférieur à la commande initiale, 100% du prix TTC convenu à la commande sera due à SAS Les Secrets du Chocolat.

10) Commandes groupées

La livraison des commandes groupées ne se fait qu'en France métropolitaine, à raison d'un point de livraison par commande groupée. La livraison est gratuite dès lors que le montant de la commande atteint 500€ ou plus. En-dessous de ce montant, les frais de port seront calculés en fonction du poids du ou des colis.

Les délais de livraison sont variables selon l'adresse d'expédition, entre 2 et 5 jours après la préparation de la commande. Les produits commandés sont livrés en carton et ne pourront pas faire l'objet d'un conditionnement spécifique. Des échantillons pourront être expédiés sur demande : ils seront alors facturés ou déduits en cas de commande.

Les produits proposés sont sous réserve de disponibilité au moment de la réception du bon de commande par notre service commercial.

11) Réclamation

Toute réclamation relative à une visite doit, pour être prise en compte, être adressée aux Secrets du Chocolat SAS par lettre recommandée avec AR après la visite. Adresse : Secrets du Chocolat SAS - Rue du pont du péage 67118 Geispolsheim. Mail : commercial@musee-du-chocolat.com

III. Réglementation

Il ne sera admis aucun animal ni aucun matériel pouvant se révéler dangereux pour les autres visiteurs ou le personnel. Il est interdit de fumer ou vapoter à l'intérieur de l'établissement. Les Secrets du Chocolat SAS se réservent le droit d'exclure toute personne dont le comportement est jugé violent ou injurieux. Les Secrets du Chocolat SAS déclinent toutes responsabilités en cas de perte, vol ou de dégâts causés aux vêtements, bagages à main, matériel et autres objets personnels des clients. Les Secrets du Chocolat SAS se réservent le droit de facturer au client tout dégât de matériels causés par lui-même ou un membre de son groupe. Les Secrets du Chocolat SAS se réservent la faculté de refuser l'accès en cas de tenue incorrecte. Lors de la visite, le personnel de Secrets du chocolat SAS peut demander aux accompagnateurs et aux chauffeurs des groupes de justifier de leur qualité par tout moyen et en particulier par la présentation d'une carte professionnelle.

IV. Divers

Les Secrets du Chocolat SAS se réservent la possibilité de modifier sans préavis les présentes conditions générales.

V. Loi applicable

Tout litige à l'égard du musée du chocolat relève de la compétence exclusive des tribunaux compétents de Strasbourg ; seules les lois françaises seront applicables.

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

03 88 55 04 90

Rue du Pont-du-Péage 67118 Geispolsheim

En Tram : ligne A – terminus Graffenstaden
En Bus : ligne 62 – arrêt Pont du Péage

musee-du-chocolat.com



Musée du Chocolat



#museeduchocolat

