

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

l'art de la
GOURMANDISE

Catalogue 2026

lessecretsduchocolat.com



Un chocolat local...

À PROPOS DES SECRETS DU CHOCOLAT



Depuis plus de 150 ans, Schaal maîtrise l'art du chocolat de la fève à la gourmandise. Grâce à ses propres plantations de cacaoyers en Équateur et de noisetiers en France, la maison maîtrise ses matières premières afin de garantir un chocolat d'exception, entièrement fabriqué à Strasbourg.

Pensés comme de véritables cadeaux d'exception, les chocolats des Secrets du Chocolat par Schaal sont proposés en commandes groupées ou en sélections sur mesure, adaptées à chaque intention. Ils permettent aux entreprises de valoriser leurs collaborateurs, fidéliser leurs clients et marquer durablement leurs partenaires à travers une attention gourmande, élégante et mémorable.

Pour prolonger cette expérience, Les Secrets du Chocolat par Schaal, situés à Geispolsheim, offrent un lieu tout-en-un dédié aux entreprises. L'établissement accompagne les événements professionnels et les cadeaux d'affaires à travers des solutions personnalisées, dans un cadre unique mêlant salle de réunion équipée, animations autour du chocolat, restaurant et boutique.

Un espace pensé pour allier travail, découverte et plaisir, au cœur de l'univers Schaal.







Cadeaux d'affaires

En 2025, 5383 ballotins ont satisfait vos clients et collaborateurs !

Nous vous remercions pour votre confiance.



Poids	Réf.	Composition (nombre de chocolats différents)	Nombre de chocolats	Prix	
90 gr	305580	5	9	4,69 €	x30 par carton
165 gr	304453	11	16	8,45 €	x21 par carton
250 gr	302443	11	24	12,37 €	x24 par carton
350 gr	305581	11	34	16,98 €	x12 par carton
480 gr	304803	11	46	22,61 €	x12 par carton
635 gr	305984	11	62	29,77 €	x10 par carton

Depuis plus de 150 ans, Schaal crée des chocolats d'exception à Strasbourg, de la fève à la gourmandise, avec des matières premières issues de nos propres plantations en Équateur.

Les écrins Personnalisables

Une finition et une sélection de chocolats haut de gamme.
Assortiment de bonbons de chocolat.



16,98€ HT
l'unité
(60,64€/kg)

Écrin 280g

11 variétés, 28 chocolats
Réf. 303541



26,36€ HT
l'unité
(52,72€/kg)

Écrin 500g

13 variétés, 50 chocolats
Réf. 304795

Réglette

Des chocolats aux saveurs variées pour accompagner vos pauses gourmandes.



6,74€ HT
l'unité
(112,33€/kg)

Réglette 6 rochers 60g

Bonbons de chocolat au lait origine Équateur et
chocolat noir origine Équateur, fourrages assortis
Réf. 305300

Thés & infusions

Les recettes des thés et infusions Comptoir Français du Thé sont imaginées et confectionnées en Alsace.



9,30€ HT
l'unité
(232,50€/kg)

Coffret de 20 sachets de thé ou infusion 40g

Gourmands, fruités ou fleuris, découvrez un large choix de
thés et d'infusions.

Ce catalogue présente une sélection :
Contactez-nous pour un service sur-mesure, adapté à vos envies.



Visite du musée et animations

Partez pour un voyage gourmand dans l'univers du chocolat !

Découvrez les étapes de fabrication, de la fève de cacao en Équateur à la production dans nos ateliers à Geispolsheim, en Alsace.

Au cœur du musée, observez nos chocolatiers à l'œuvre et échangez avec eux, puis plongez dans les secrets de nos moulages, ganaches, dragéifiés et pralinés.

Différentes dégustations vous sont proposées tout au long du parcours : savourez nos bonbons de chocolat et mettez vos 5 sens en éveil !



Durée : 1h00



Capacité : jusqu'à 60 personnes

Groupes

-20 personnes

Adulte

5,90€

Réduit*

5,00€

Groupes

+20 personnes

Adulte

5,45€

Réduit*

4,55€

Assistez à une démonstration ou participez à un atelier !

- **Démonstration** - Fabrication d'une pâte à tartiner

4,00€ HT / pers

- **Atelier** - Création d'une tablette en chocolat

5,50€ HT / pers



Durée : 20 min



Capacité : jusqu'à 60 personnes

*Réduit (de 7 à 12 ans, étudiant, personne en situation de handicap, +65 ans). Tous nos tarifs s'entendent HT et à l'unité



Teambuilding

Prêts à relever le défi ensemble ?

Renforcez la cohésion, stimulez l'esprit d'équipe et créez des souvenirs communs autour d'activités originales et gourmandes !

À VOS MARQUES, DÉGUSTEZ, CHOCOLATEZ !



Durée : 1h00

18,00€ HT / pers

En équipe, reproduisez une tablette de chocolat dégustée à l'aveugle. Une partie du groupe goûte la tablette et identifie les ingrédients uniquement grâce au palais.

L'ensemble de l'équipe choisit ensuite le chocolat et les toppings correspondants, avant de fabriquer sa propre tablette.

Verdict final : identique... ou pas ?

MASTERPIECE EN CHOCOLAT



Durée : 1h00

18,00€ HT / pers

Il est temps de passer à l'action ! Choisissez un thème, imaginez votre création et réalisez-la en équipe avec les chocolats à disposition.

L'objectif : assembler vos réalisations en une véritable œuvre chocolatée, dans une ambiance conviviale.

La création finale est à emporter au bureau et à déguster entre collègues !



Situé au sud de Strasbourg, Les Secrets du Chocolat par Schaal vous accueille dans un cadre chaleureux, idéal pour vos réunions professionnelles, séminaires ou événements d'entreprise.

- 1 salle de réunion pour 60 personnes. Disposition de la salle au choix : rectangle, en U, en classe, ilots, cabaret et conférence

MATÉRIELS

Paperboard, vidéo projecteur, écran, wifi, micro, climatisation/chauffage, accès PMR.

TARIFS JUSQU'À 20 PERSONNES :

- **L'heure : 82,50€**
- **½ journée (max 4h) : 220€**
- **Journée : 330€**

TARIFS JUSQU'À 60 PERSONNES :

- **L'heure : 165€**
- **½ journée (max 4h) : 440€**
- **Journée : 660€**

PRESTATIONS

Formule Petit-déjeuner et formule Pause Café sur demande



Profitez de nos espaces rien que pour vous ! Le temps d'une soirée, nous vous ouvrons les portes des Secrets du Chocolat par Schaal pour un moment d'exception avec vos clients ou collaborateurs.

Privatisation toute l'année, à partir de 19h.
Restauration et activités incluses.

Tarif sur demande.

les formules

UN MOMENT CONVIVIAL ET GOURMAND

Moins de 20 personnes

Express

15,90€
/pers.

Plat au choix
+
Dessert du moment
+
Une boisson sans
alcool
(hors limonade au chocolat)

All'in

20,90€
/pers.

Plat au choix
+
Buffet sucré à
volonté
+
Une boisson sans
alcool
(hors limonade au chocolat)
+
Une boisson chaude
(hors Barista Lab)

les menus 3 plats

UN MOMENT UNIQUE ET MÉMORABLE

Plus de 20 personnes

Menu "Les Secrets"

25,00€
/pers.

Entrée

Carpaccio de jambon à la ricotta et tomates séchées
ou
Tartare de saumon et bretzel

Plat

Suprême de volaille au gruë de cacao
ou
Gallettes de pommes de terre au Munster

Dessert

Tiramisu aux 2 chocolats
ou
Soupe d'agrumes à la menthe fraîche

Les boissons :

Eau à discrétion, café et thé 4,50€

Apéritif classique 3,50€

Au choix : soft, bière, Picon ou vin

Apéritif option crémant 5,00€

Au choix : soft, bière, Picon, vin ou crémant

Verre de vin 4,00€

Menu "Gourmet"

36,00€
/pers.

Entrée

Tataki de bœuf à l'huile de noisettes et soja
ou
Saumon fumé à la crème de raifort

Plat

Magret de canard, menthe fraîche, miel et gruë de cacao
ou
Filet de poisson (selon arrivage)
à l'équatorienne au citron et piment

Dessert

Tartare aux fruits de saison
ou
Tartelette chocolat pralin et
noisettes du Sud-Ouest torréfiées



Embarquez pour un voyage gourmand, à bord de notre authentique voiture-restaurant de l'Orient-Express !*

Formule identique pour l'ensemble du groupe.

*Sous réserve de disponibilité.



Savourez plus, dépensez moins !

LES DEMI-JOURNÉES

Moins de 20 personnes

51,10€ HT / pers

Location de la salle (demi-journée)

+

Petit-déjeuner

+

Pause café du matin

+

Déjeuner "All In"

au lieu de 54,10€ soit 3,00€ d'économie /pers

Plus de 20 personnes

48,20€ HT / pers

Location de la salle (demi-journée)

+

Petit-déjeuner

+

Pause café du matin

+

Menu "Les Secrets"

au lieu de 51,70€ soit 3,50€ d'économie /pers

LES JOURNÉES

Moins de 20 personnes

64,30€ HT / pers

Location de la salle (journée)

+

Petit-déjeuner

+

Pause café du matin

+

Déjeuner "All In"

+

Pause café de l'après-midi

au lieu de 68,60€ soit 4,30€ d'économie /pers

Plus de 20 personnes

56,40€ HT / pers

Location de la salle (journée)

+

Petit-déjeuner

+

Pause café du matin

+

Menu "Les Secrets"

+

Pause café de l'après-midi

au lieu de 60,70€ soit 4,30€ d'économie /pers

A top-down photograph showing four hands of different skin tones reaching towards the center, each holding a small glass bowl filled with various nuts and seeds. The bowls are arranged in a circle on a light-colored surface. The text 'Prestataires externes' is written in a white, cursive font across the middle of the image.

Prestataires externes

Envie d'une animation spécifique ?

Nous vous accompagnons à chaque étape de l'organisation de votre soirée pour que celle-ci soit un succès. Partagez-nous vos souhaits d'animations, nous les organisons pour vous !

les animations possibles...

- Photobooth
- Activités interactives
- Bar à cocktail
- DJ
- Magicien
- ...

A stylized, light-colored line drawing of a leaf with detailed veins, positioned on the right side of the page.

Chez Les Secrets du Chocolat, nous vous proposons des offres sur mesure, imaginées selon vos envies, avec un accompagnement personnalisé à chaque étape pour faire de votre soirée une réussite.



3, 2, 1... Collaborons !

NOUS AVONS HÂTE DE VOUS ACCOMPAGNER !



Vous avez une idée, un projet, une envie ?

Nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion au service de vos événements et de vos cadeaux d'affaires pour créer des moments gourmands, mémorables et sur mesure.

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

L'art de la gourmandise





Informations et commandes

commercial@lessecretsduchocolat.com
03 88 55 04 93

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Retrouvez-nous également
sur les réseaux sociaux :

