

COLLECTION
Gourmandise
VIN & CHOCOLAT



VIN & CHOCOLAT



Partage de saveurs dans un monde chocolaté. *Découvrez les accords parfaits entre vins et chocolats !*

Le mariage du vin et du chocolat provoque des émotions rares et des instants d'exception. Laissez-vous tenter par une création savoureuse de notre artisan Maître chocolatier.

Le moëlleux du blanc, la douceur du lait, la force du noir : autant de vibrations que d'accords. Un sommelier et un chocolatier vous invitent à comprendre le parallèle intime qui existe entre le vin et le chocolat.

L'origine et la création d'un chocolat liées à l'histoire du vin permettent d'entrer dans une atmosphère sensuelle et apaisante.

Ce thème conduit à une douce dépendance dont vous choisissez la couleur !

Crédits photos : Quentin Deschamps

LES ATOUTS

- Créativité
-
- Sensualité
-
- Gourmandise
-
- Relaxation



INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 2h

De 4 à 20 participants
(au-delà de 20 personnes nous contacter)

1 Sommelier

1 Artisan Maître Chocolatier

Sélection de chocolats artisanaux

Vins inclus

Atelier mobile



www.ateliers-franck-thomas.fr

SARL FRANCK THOMAS FORMATION • 50 Chemin des Oliviers • Résidence Olivéa • 06600 Antibes • France
Tél. : +33 (0)7 83 82 35 55 - e-mail : evenementiel@franckthomas.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à déguster avec modération