



VOICI LE PROGRAMME DE NOS ANIMATIONS pendant les vacances d'hiver.

La chocolaterie Alex Olivier vous invite à découvrir toutes les animations durant les vacances d'hiver. Avec au programme des visites guidées de notre chocolaterie et des ateliers de fabrication sur le thème de la Saint-Valentin et du Carnaval. Il y en a pour tous les goûts et tous les âges.

Réservation obligatoire pour vivre une expérience inoubliable et découvrir les secrets de fabrication de nos délicieux chocolats.

Visite guidée de la chocolaterie Alex Olivier

Dates : Du 06 février au 24 février (voir dates sur le site internet) / Durée de la visite : 1h

Tarif : à partir de 5€

La chocolaterie Alex Olivier propose aux petits et aux grands une immersion au cœur du chocolat avec un parcours de visite alliant culture et gourmandises à déguster. Cette visite s'adresse à tous les publics dès 6 ans.

Atelier spécial Saint-Valentin

Durée de l'Atelier : 1h / Tarif solo : 18€ et Duo : 30€

Le 11 février, en préparation du 14 février, atelier chocolaté à faire en solo ou en duo pour préparer le cadeau de votre Valentin.e. Cet atelier allie romantisme et gourmandise pour les amoureux...du chocolat ! (Atelier réservé aux + de 16 ans).

Atelier spécial Carnaval

Dates : Du 20 au 24 février / Durée de l'Atelier : 1h environ / Tarif : 18€

A l'occasion du Carnaval, lancez vous dans un atelier haut en couleurs et en gourmandises.

Votre masque en chocolat sera forcément une pièce unique. Nous attendons les enfants déguisés pour rendre cet atelier encore plus festif.

Atelier fabrication de chocolats fourrés praliné

Dates : Le 10 et 11 février à 10h30 / Durée de l'Atelier : 1h / Tarif : 35 €

Fabriquez vos propres bonbons de chocolat comme un véritable chocolatier. Du fourrage praliné feuilletine jusqu'à l'enrobage avec du chocolat noir ou au lait. Ensuite place à la créativité pour procéder au décor des 16 chocolats.

Atelier réservé aux personnes de + de 12 ans

Visite guidée + Atelier spécial Carnaval

Dates : Les 20, 21 et 23 février à 10h30 ou 14h30 / Durée de la visite + Atelier : 1h30 / Tarif : 21€

À la suite de votre visite, lancez-vous dans un atelier haut en couleurs où vous pourrez confectionner et décorer votre masque en chocolat aussi unique que gourmand (Atelier réservé aux personnes de + de 6 ans). Nous attendons les participants déguisés !

TARIFS, HORAIRES et RÉSERVATION

alexolivier.fr

02 38 75 54 00 • info@alexolivier.fr

À propos d'Alex Olivier – Maître chocolatier depuis 1927

Depuis 1927, la chocolaterie Alex Olivier, située à Neuville-aux-Bois (45), propose des recettes gourmandes au goût unique et authentique créées dans le respect du savoir-faire français. Une fabrication réalisée exclusivement avec des chocolats de couverture garantis 100% pur beurre de cacao.

CONTACT PRESSE :

Chocolaterie FDL - Alex Olivier :

Corinne Lépinay, cl@fdlchocolat.fr, 02.38.75.54.00 – Elodie BLANCHARD, eb@alexolivier.fr, 06.20.97.30.24

Chocolaterie Alex Olivier - 4 rue de l'Ardoisière – ZA - 45170 Neuville-aux-Bois - alexolivier.fr

Suivez-nous ! Les chocolats du cœur par Alex Olivier 

Chocolats_du_coeur_alexolivier 