

Visite & Ateliers chocolat

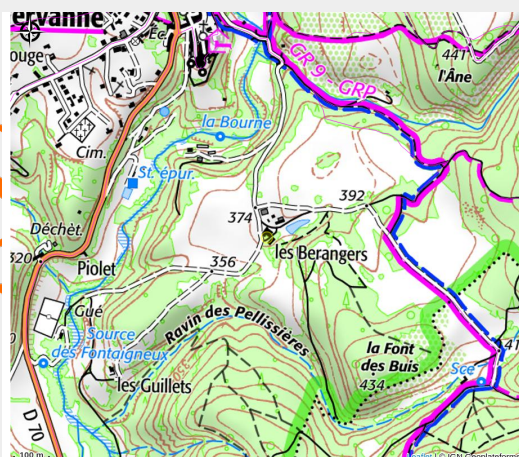
Gervanne



CHOCOLATS RIGOULETTE

CHOCOLAT ÉQUITABLE ET CRÉATIF DU VER

Crédit photo : logo (La Frigoulette)



Notre chocolaterie ouvre ses portes en organisant des ateliers 100% chocolat. Pendant ce temps d'échange, découvrez la transformation de la fève, apprenez les techniques de fabrication et confectionnez vos gourmandises chocolatées. Sur réservation.

Infos pratiques

Categorie : Pleine Nature

Description

Rentrez dans les coulisses d'une chocolaterie artisanale ! Laissez-vous transporter par les saveurs intenses et l'histoire passionnante de notre chocolat.

Enfilez votre tablier de chocolatier et participez à un atelier créatif. Dans les coulisses de notre chocolaterie, vous confectionnerez :

- vos propres palets natures ou associés à des saveurs fruités, florales,
- vos orangettes ou gingembrettes

A cela, vous visiterez le laboratoire tout en dégustant les préparations en cours d'élaboration :

- le chocolat tiède et fondant à la fontaine
- la fève torréfiée, caramélisée et chocolatée
- le praliné noisettes
- le dés de gingembre confit enrobé de chocolat

Durée de 2 heures : accueil, visite et atelier de confection

Réservation par mail : contact@chocolats-frigoulette.fr

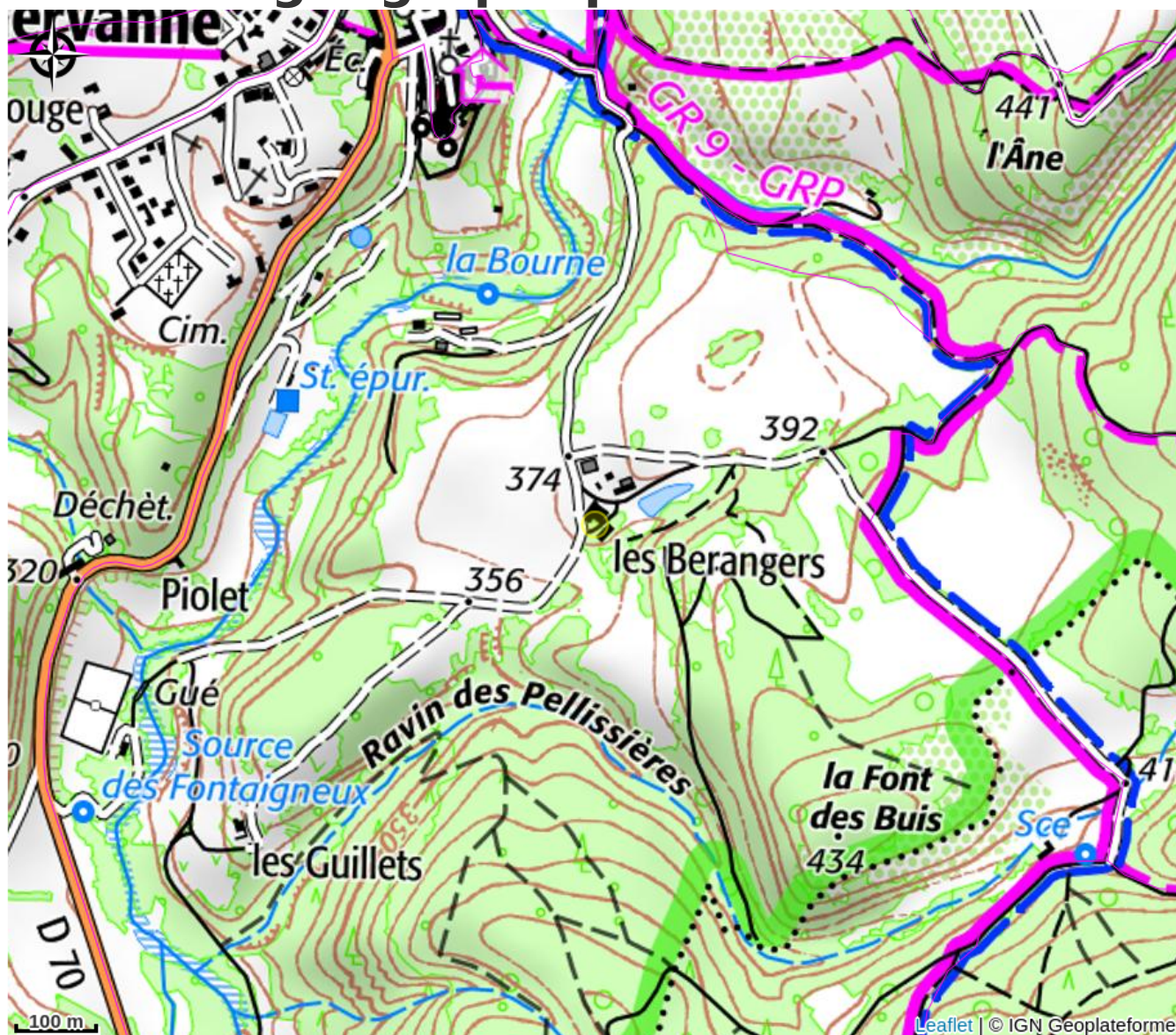
Tarif : 55€ par personne

3 personnes minimum, - 5 personnes maximum

SAMEDI : de septembre à juillet - 10h-12h

VENDREDI : de juin à septembre - 10h-12h

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 1er septembre au 30 juin le samedi de 10h à 12h

Du 1er juillet au 31 août le vendredi de 10h à 12h

Visite toute l'année, particuliers ou groupes du lundi au samedi.

Tarifs:

Tarif unique : 55 €.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de la Vallée de la Drôme le 26/02/2025

Contact

9 chemin des Bérangers

26400 Beaufort-sur-Gervanne

Tél. 04 75 43 09 75

contact@chocolats-frigoulette.fr

<http://www.chocolats-frigoulette.fr>