

DÉFI CHOCOLATÉ OLYMPIQUE



DESCRIPTION

Cet événement unique s'inspire des Jeux Olympiques de Paris 2024 pour offrir des défis chocolatés et sensoriels aux équipes. Les participants relèveront des épreuves pour décrocher la médaille d'or ! Le chocolat favorise la cohésion et la performance, mettant en valeur les talents de chacun dans une ambiance ludique et gourmande.

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : d'1h à 2h30

De 10 à 100 participants

Devis sur demande (en fonction du nombre d'activités et du nombre de participants)

Privatisation de lieu ou directement dans vos locaux

PROGRAMME DU TEAM BUILDING

01

CÉRÉMONIE D'OUVERTURE

L'événement commence par une cérémonie d'ouverture inspirée des Jeux Olympiques. Les équipes recevront leur "passeport chocolaté" pour le parcours de compétition.



02

DÉSIGNATION DES MEMBRES DU JURY

Pour chaque épreuve, 3 personnes seront désignées parmi les participants pour évaluer les équipes aux côtés de l'équipe Chocologue.

La sélection se fera par un quizz de 10 questions autour du chocolat et des JO.

03

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

Pour s'échauffer, les équipes participent à un atelier chocolologie : voyage dans les plantations de cacao, initiation à l'art de la dégustation et à la méthode d'analyse sensorielle et dégustation comparative de différentes origines de chocolat.



04

ATELIER DE FABRICATION

La tablette du sportif

Les participants apprendront à réaliser eux-mêmes leur propre tablette de chocolat en utilisant des techniques de tempérage, de moulage à la poche, de personnalisation avec des toppings.

05

CÉRÉMONIE DE CLÔTURE ET DÉGUSTATION

La remise des médailles prévoit de récompenser les équipes gagnantes dans différentes catégories telles que la créativité, le goût et l'originalité !



OLYMPIADES DES SAVEURS : UNE AVENTURE GASTRONOMIQUE



DESCRIPTION

L'Olympiade des Saveurs est un événement culinaire sensationnel qui rassemble des passionnés de gastronomie pour une compétition haute en saveurs. Dans cet événement, les participants sont répartis en équipes et s'affrontent dans une série d'épreuves gastronomiques stimulantes conçues pour mettre à l'épreuve leurs compétences culinaires, leur créativité et leur esprit d'équipe.

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : d'2h à 2h30

De 10 à 20 participants

Devis sur demande (en fonction du nombre d'activités et du nombre de participants)

Privatisation d'un atelier cuisine (inclus dans le tarif)

PROGRAMME DU TEAM BUILDING

01

COUP D'ENVOI SENSORIEL

L'événement commence par une cérémonie d'ouverture où les règles de l'Olympiade des sens seront expliquées. Les équipes recevront leur "passeport gastronomique" pour suivre le parcours de compétition.



02

CHOCOMYSTERY

Dans cette épreuve, les équipes s'affrontent dans un défi de dégustation à l'aveugle de chocolat. Les participants seront plongés dans l'univers sensoriel du chocolat et seront invités à identifier différentes marques de chocolat.

03

TRUFFES D'OR : ATELIER DES CHAMPIONS

Dans cet atelier de création de truffes chocolatées, les participants, encadrés par un chef pâtissier expérimenté seront immergés dans un défi culinaire où les équipes rivaliseront de créativité pour créer leurs propres truffes chocolatées.



04

FROMAGE & CHOCOLAT EN COMPÉTITION : LE DÉFI DES PAPILLES

Les participants auront l'occasion de découvrir l'art subtil d'associer le fromage et le chocolat. Les équipes suivront un parcours gustatif où chaque dégustation sera une étape vers la victoire.

05

CÉRÉMONIE DE CLÔTURE : GOURMET AWARDS

L'événement se terminera par un cocktail de clôture où les participants pourront échanger sur leur expérience, savourer des mets et célébrer leur victoire !

