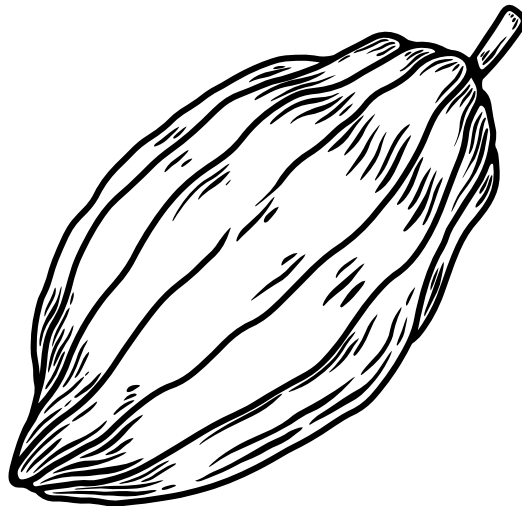




**L'ÉVÉNEMENTIEL AUTOUR
DU CACAO ET DU CHOCOLAT**

SOMMAIRE

- 4 Le cacao et le chocolat
- 5 Les ventes de douceurs cacaotées
- 6 Les cadeaux cacaotés
- 7 Les informations pratiques



L'événementiel autour du cacao, du chocolat, du bien-être et du plaisir

Que ce soit pour une **vente de chocolats au sein de votre structure** ou encore des **cadeaux cacaotés**, **CHAKOLA TREE** vous propose d'**éveiller vos sens** et d'offrir une **expérience sensorielle** unique.

Découvrez toute la **puissance**, toute la **finesse** et toute la **délicatesse** du cacao et du chocolat !



LE CACAO ET LE CHOCOLAT

Offrir ou s'offrir une **douceur chocolatée**, c'est choisir un chocolat artisanal issu de fèves de cacao **biologiques** et **équitable**.

Un chocolat avec une **identité pure**, caractérisé par une élégance minimaliste et un **packaging sobre**.

Un chocolat qui met en exergue des valeurs de qualité et de transparence élaboré avec des **fèves de cacao** de la **variété Criollo** provenant de la coopérative Pangoa, dans la province tropicale de Satipo, au début de la grande plaine amazonienne du **Pérou**.

Les Criollo, cultivés en Amérique centrale et du Sud sont rares et fragiles. Leurs fèves, **peu amères**, ont un **arôme délicat**.

Les fèves de cacao sont **torréfiées et transformées** en chocolat **en France** à Montélimar par **SALDAC**, une entreprise française engagée dans une démarche de **commerce équitable**. Son savoir-faire assure un produit fini de grande qualité aux arômes bien développés.

Le sucre de canne complet "Panela", certaines des graines qui agrémentent mes douceurs, la maca et le café proviennent également des plantations de producteurs avec qui travaille SALDAC.

Pour en savoir plus sur son histoire, sa démarche et ses projets : <https://saldac.com/>.

LES VENTES CACAOTÉES

Profitez de **gammes de chocolats artisanaux** pour satisfaire vos **fines et délicates envies** à tout moment. Que ce soit pour une **pause plaisir dans votre entreprise** ou pour **faire découvrir les douceurs à vos collaborateurs**, **Chakola Tree** propose un choix varié de chocolats de qualité.

Offrir ou vous offrir les douceurs chocolatées :

- **en passant une commande** pour une livraison (envoi d'un bon de commande)
- **en organisant une vente** de chocolats au sein de votre entreprise



LES CADEAUX CACAOTÉS

Faites **plaisir** à vos **clients et collaborateurs** avec ces délicats cadeaux chocolatés qui sauront combler les papilles de tous les amateurs de chocolat !

Service client :

- cadeaux clients
- vœux, remerciements
- accueil & expérience client

Communication et marketing :

- évènement RP
- fêtes (Noël, Pâques...)
- animation

Interne :

- cadeau collaborateur
- séminaire, conférence
- pot de départ
- motivation et cohésion d'équipe
- vœux et cadeaux de fêtes de fin d'année

Hôtellerie :

- accueil en chambre
- check-in
- client VIP
- mini-bar
- privatisations & séminaires
- événements

SUIVEZ CHAKOLA TREE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Instagram

[instagram.com/chakolatree](https://www.instagram.com/chakolatree)



Facebook

[facebook.com/chakolatree](https://www.facebook.com/chakolatree)



LinkedIn

[linkedin.com/in/charlottebourdenet](https://www.linkedin.com/in/charlottebourdenet)

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS

Adresse mail :

charlotte@chakolatree.fr

Numéro de téléphone :

06 72 46 88 92

Site internet :

chakolatree.fr

