

RES
TAU
RANT



CHO
COLA
TERIE

**PLAQUETTE
D'ÉVÈNEMENTS**

Sommaire

**GANACHE est un lieu hybride
où 2 univers se croisent,
dans un même objectif : faire plaisir !**

**Un afterwork ou un évènement à organiser ?
En quête d'activités & d'expériences sensorielles ?
Nous vous proposons plusieurs formules.**

LA CHOCOLATERIE

TRAVAILLER SON IMAGE DE MARQUE P3

- LOGO D'ENTREPRISE
- CRÉATION SUR-MESURE

TEAMBUILDING P4

- MASTERCLASS
- ATELIER DÉGUSTATION
- ACCORD VINS & CHOCOLATS

ILS NOUS FONT CONFIANCE P7

LE RESTAURANT

REPAS D'AFFAIRE P8

PRIVATISATION P9

REALISATION DE DESSERTS P10

TARIFS DE GROUPE P11

GANACHE SE LÂCHE P12

LA CHOCOLATERIE



TRAVAILLER
SON IMAGE
DE MARQUE

LOGO D'ENTREPRISE

NOUS IMPRIMONS VOTRE LOGO
SUR LES SUPPORTS SUIVANTS :

- Impression sur chocolats
- Personnalisation des packagings

CRÉATIONS SUR MESURE EN CHOCOLAT

- un objet qui vous représente
- un cadeau à offrir
- Pièce montée personnalisée



LA CHOCOLATERIE

TEAMBUILDING

MASTERCLASS

Animée par le chef chocolatier Mathieu Depardieu, dans les locaux de GANACHE. Sur une thématique donnée, apprenez à réaliser des créations chocolatées à emporter chez vous : cannelés, oursons en guimauve, bonbons chocolats.

- o Temps : Entre 1h30 et 3h
- o Lieu : GANACHE
- o Nombre : 8 personnes maximum
- o Prix : à partir de 30€ HT par personne

o Thèmes possibles :

- Coffret Award
- Cannelés
- Noël
- Pacques
- Fêtes des mères
- St Valentin



LA CHOCOLATERIE

TEAMBUILDING

ATELIER DÉGUSTATION

DE LA FÈVE À LA TABLETTE

- o Dégustation de fèves crues, mucilage, grué de cacao et cacao pur.
- o Dégustation d'échantillons de chocolats noirs pure origines.
- o Dégustation de 4 chocolats de la chocolaterie GANACHE.
- o Possibilité de l'organiser dans le lieu de votre choix.
- o Temps : à définir.
- o Nombre de personnes : A partir de 10 pers
- o Prix : à partir de 10€ HT

ATELIER SUR MESURE

En fonction du nombre de personnes et de votre budget, Ganache réalise vos ateliers sur mesure et s'adapte à vos envies.



LA CHOCOLATERIE

TEAMBUILDING

ATELIER DÉGUSTATION

ACCORDS VINS & CHOCOLATS

Durant 30 minutes, découvrez les points communs étonnants des grands vins bordelais, associés aux créations **GANACHE**



Depuis la notion de terroir jusqu'à la palette aromatique, partez pour un voyage épicurien avec une dégustation croisée de 3 vins de Bordeaux, accordés à nos différents chocolats.

- o Dégustation de 3 vins de Bordeaux : Bordeaux, St Estephe, Sauternes
- o Dégustation de 3 chocolats de la chocolaterie GANACHE.
- o Possibilité de l'organiser dans le lieu de votre choix.
- o Nombre de personnes : sans minimum
- o Prix : 30€ TTC par personne



LA CHOCOLATERIE

ILS NOUS FONT CONFIANCE...



FERRARI PALAU
INAUGURATION CONCESSION
BORDEAUX - OCTOBRE 2023
400 FERRARI EN CHOCOLAT ET GUIMAUVE



PORSCHE BORDEAUX CENTRE
PRÉSENTATION DU NOUVEAU CAYENNE
TALENCE - NOVEMBRE 2023
200 CAYENNE CHOCOLATS & ROCHERS



SOCIETE GENERALE SUD OUEST
BORDEAUX - MARS 2023
500 RÉGLETTES PERSONALISÉES

GALERIES LAFAYETTE



DULOUP TRAITEUR



LE RESTAURANT

REPAS D'AFFAIRE

NOUS VOUS PROPOSONS PLUSIEURS FORMULES POUR VOS REPAS D'AFFAIRE, À PARTIR DE 20 PERSONNES.

PRIX SUR DEMANDE, ADAPTÉ À VOTRE ÉVÈNEMENT.

- FORMULE DU MIDI
- DÉJEUNER GOURMAND
- DINER GASTRONOMIQUE
- COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DINATOIRE



LE RESTAURANT



PRIVATISATION / SEMI PRIVATISATION

o Capacité :

Debout : 200 personnes

Assis : 140 couverts

- Rez-de-chaussée : 60 places.
- Etage : 80 places.

o Bar de mixologie

o 150 références de vins et spiritueux

o Dégustation de chocolats à table

o Option DJ pour soirée dansante

VISITE VIRTUELLE - GOOGLE VIEW

LE RESTAURANT

REALISATION DE DESSERT SUR MESURE

GANACHE EST DOTÉ D'UN LABORATOIRE PATISSERIE, AU 1ER ÉTAGE.
LE CHEF PATISSIER JONATHAN DEGENT ET SA BRIGADE SONT EN CAPACITÉ DE
CRÉER DIFFÉRENTS FORMATS DE DESSERTS :

- PIÈCES COCKTAIL
- PATISSERIE BOUTIQUE
- GRAND GÂTEAU SUR MESURE
- PIÈCE MONTÉE



LE RESTAURANT

TARIFS GROUPE - MINIMUM 20 PERS

FORMULE DU MIDI 22€ HT – uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

- Entrée du jour parmi 2 propositions
- Plat du jour parmi 2 propositions
- Dessert du jour parmi 2 propositions

REPAS DÉCOUVERTE : 50€ HT par personne, hors boissons

- Assortiment d'entrées à partager, au choix à la carte (1 assiette pour 2 personnes)
 - 1 plat au choix à la carte
 - 1 dessert au choix à la carte

REPAS GOURMAND 55€ HT par personne, hors boissons

- 1 entrée au choix à la carte
- 1 plat au choix à la carte
- 1 dessert au choix à la carte

REPAS EPICURIEN 60€ HT par personne hors boissons

- Belle planche de charcuterie et fromages à partager
 - 1 entrée au choix à la carte
 - 1 plat au choix à la carte
 - 1 dessert au choix à la carte
- Offre cadeau client : 1 réglette de 4 chocolats de la chocolaterie GANACHE

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE : 40€ HT par personne, debout dans un espace qui vous sera réservé. Boissons comprises

La carte des pièces cocktails change tous les 3 mois, au rythme des saisons.

- Assortiment de tapas salées et sucrées. Environ 8 pièces par personne.
 - Planches charcuteries et fromages
 - 1 bouteille de vin pour 4 personnes (valeur 28€)
 - Eaux plates et pétillantes à discrétion
 - 1 boisson chaude : café, thé, infusion
- 1 réglette de 4 chocolats de la chocolaterie GANACHE

Option cadeau client : 1 réglette de 4 chocolats de la chocolaterie GANACHE 4€ HT - Personnalisation de la réglette sur demande.

Forfait boissons : adapté à votre budget, nous pouvons ajouter eaux, vins, cocktails... Découvrez notre **CARTE Vins, Spiritueux & softs**

LE RESTAURANT

20H-2H / TOUS LES
VENDREDI & SAMEDI

Ganache
se lâche!

RESTAURANT FESTIF
DJ SET

RES
TAU
RANT



CHO
COLA
TERIE



CONTACTS

Marie BARBE-SALENAVE

bonjour@ganache-bordeaux.fr

07.60.07.04.25

Raphaëlle BINOT

boutique@ganache-bordeaux.fr

05.57.83.99.02

GANACHE, RESTAURANT & CHOCOLATERIE

41-43 RUE SAINT REMI - BORDEAUX

OUVERT TOUS LES JOURS

GANACHE-BORDEAUX.FR