

Concept Chocolate

VOUS OUVRE LES PORTES DE SON ATELIER



Venez donc découvrir notre travail artisanal et goûter les saveurs de nos caraques et pralines



CONCEPT
CHOCOLATE

CONTACTEZ-NOUS :

T : +32 (0)2 242 94 66

F : + 32 (0)2 242 95 14

info@conceptchocolate.eu

www.conceptchocolate.eu

Table de contenu



Fière de son expérience et de son savoir-faire en matière de réalisation de chocolats personnalisés, la Chocolaterie Concept Chocolate a le plaisir de vous proposer de découvrir son métier.

Visite classique

4

Workshop classique

6

Participation active

Vin & Chocolat

Visite classique + dégustation
vin & chocolat

8

Bière & chocolat

Visite classique + dégustation
bière & chocolat

10

Workshop
+ dégustation
vin & chocolat

12

Workshop
+ dégustation
bière & chocolat

14

Infos & Tarifs

Prix des visites

16

Conditions

Conditions générales des
visites guidées

19

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017 - Prix TTC

Introduction

Fière de son expérience et de son savoir-faire en matière de réalisation de chocolats personnalisés, la Chocolaterie Concept Chocolate a le plaisir de vous proposer de découvrir son métier.

Fabrication artisanale, produits naturels, 100% beurre de cacao, respect de la grande tradition du chocolat belge, voilà les qualités qui font de Concept Chocolate, le spécialiste du chocolat et de l'emballage personnalisés.

Venez donc découvrir notre travail artisanal et goûter les saveurs de nos caramels et pralines.

Toutes les étapes de la confection manuelle des chocolats sont réalisées devant vous : fonte du chocolat, préparation et fourrage des coquilles, démoulage, emballage et dégustation.

Nos différentes possibilités :

1. Visite « classique » de la chocolaterie Concept Chocolate
2. Workshop classique - visite avec participation active des visiteurs
3. Visite classique avec dégustation « Vin & chocolat » ou « Bière & chocolat »
4. Workshop avec dégustation « Vin & chocolat » ou « Bière & chocolat »

INFOS & RESERVATIONS :

Concept Chocolate sprl | Rue des Chardons 19 | B-1030 Bruxelles
T : (+32) 02/242 94 66 | F : (+32) 02/242 95 14 | @ : info@conceptchocolate.eu
TVA : BE 0840.529.348



Visite Classique

Informations pratiques

Durée : 1 heure

Horaires : du lundi au samedi, de 9.00 à 17.00 - Uniquement sur réservation
le dimanche de 9.00 à 12.00 - Uniquement sur réservation

Capacité maximale pour une visite classique : 120 personnes

Langues : français, néerlandais, anglais, allemand, espagnol, italien, danois, suédois, norvégien, grec, japonais, etc.

Étapes de la visite classique :

1. Accueil et présentation de la chocolaterie
2. Du cacao au chocolat de couverture
3. Le chocolat personnalisé et la conception des moules
4. Démonstration de fabrication des pralines
5. Dégustation
6. Possibilité d'achat



Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception)

Visite classique

Tarifs



Moins de 20 personnes 1H

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix forfaitaire

€ **161**

+ inclus frais de guide 1H
Durée : 1h00



Plus de 20 personnes 1H

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€ **5**_{pp}

+ 61 € frais de guide 1H
Durée : 1h00



Entrée gratuite pour 1 professeur/10 élèves.

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017 - Prix TTC

Workshop classique

Participation active

Informations pratiques

Durée : entre 1h00 à 2h00 selon le nombre de participants

Horaire : du lundi au samedi, de 9.00 à 17.00 - Uniquement sur réservation
le dimanche de 9.00 à 12.00 - Uniquement sur réservation

Capacité maximale pour un workshop classique : 60 personnes

Langues : français, néerlandais, anglais, allemand, espagnol, italien, danois, suédois, norvégien, grec, japonais, etc.

Etapas du workshop :

1. Accueil et présentation de la chocolaterie
2. Du cacao au chocolat de couverture
3. Le chocolat personnalisé et la conception des moules
4. Démonstration de fabrication des pralines
5. Dégustation
6. Chaque participant reçoit une charlotte, un tablier et une poche de chocolat par 2 personnes et réalise ses propres mendiants
7. Possibilité d'achat

Remarque :

Possibilité d'augmenter la valeur ajoutée de cet atelier en créant au préalable des moules avec le logo de la société cliente. Les participants produiront donc des chocolats à leur propre effigie. Des ateliers similaires ont été organisés pour HEWLETT-PACKARD, EXXON MOBIL, BRICO, DIACHEM, TOYOTA, MEXX, PRO-PAY, DANONE, etc... Le prix forfaitaire pour réaliser des moules personnalisés (gravure, matrices et moules) est de : 600 € (+ TVA 21%).



Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception)

Workshop classique

Tarifs



Entre 5 et 9
personnes - 1H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€35_{pp}

+ 92 € frais de guide 1H30
Durée : 1h30



Entre 10 et 19
personnes - 1H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€30_{pp}

+ 92 € frais de guide 1H30
Durée : 1h30



Plus de 20
personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€25_{pp}

+ 122 € frais de guide 2H00
Durée : 2h00



Entrée gratuite pour 1 professeur/10 élèves dans la mesure où le professeur ne prend pas part à la visite. S'il y participe, le prix/ personne sera appliqué

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017 - Prix TTC

Vin & Chocolat

Visite classique + Dégustation

Informations pratiques

Durée : entre 1h30 à 2h00 selon le nombre de participants

Horaire : du lundi au samedi, de 9.00 à 17.00 - Uniquement sur réservation
le dimanche de 9.00 à 12.00 - Uniquement sur réservation

Capacité maximale pour une visite classique + dégustation : 60 personnes

Langues : français, néerlandais, anglais, allemand, espagnol, italien, danois, suédois, norvégien, grec, japonais, etc.

Etapas de la visite classique avec dégustation :

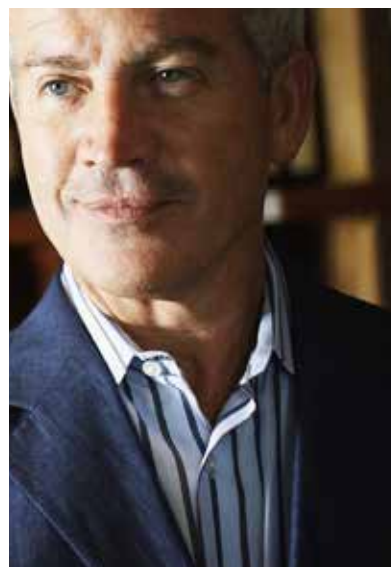
1. Accueil et présentation de la chocolaterie
2. Du cacao au chocolat de couverture
3. Le chocolat personnalisé et la conception des moules
4. Démonstration de fabrication des pralines
5. Dégustation de pralines
6. Dégustation commentée de différents accords Vin & Chocolat
7. Possibilité d'achat



Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception)

Vin & Chocolat

Tarifs



Entre 5 et 9 personnes - 1H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€40_{pp}

+ 92 € frais de guide 1H30
Durée : 1h30

Entre 10 et 19 personnes - 1H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€35_{pp}

+ 92 € frais de guide 1H30
Durée : 1h30

Plus de 20 personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€30_{pp}

+ 122 € frais de guide 2H00
Durée : 2h00

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017- Prix TTC

Bière & Chocolat

Visite classique + Dégustation

Informations pratiques

Durée : entre 1h30 à 2h00 selon le nombre de participants

Horaire : du lundi au samedi, de 9.00 à 17.00 - Uniquement sur réservation
le dimanche de 9.00 à 12.00 - Uniquement sur réservation

Capacité maximale pour une visite classique + dégustation : 60 personnes

Langues : français, néerlandais, anglais, allemand, espagnol, italien, danois, suédois, norvégien, grec, japonais, etc.

Etapas de la visite classique avec dégustation :

1. Accueil et présentation de la chocolaterie
2. Du cacao au chocolat de couverture
3. Le chocolat personnalisé et la conception des moules
4. Démonstration de fabrication des pralines
5. Dégustation de pralines
6. Dégustation commentée de différents accords Bière & Chocolat
7. Possibilité d'achat



Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception)

Bière & Chocolat

Tarifs



Entre 5 et 9 personnes - 1H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€35_{pp}

+ 92 € frais de guide 1H30
Durée : 1h30



Entre 10 et 19 personnes - 1H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€30_{pp}

+ 92 € frais de guide 1H30
Durée : 1h30



Plus de 20 personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€25_{pp}

+ 122 € frais de guide 2H00
Durée : 2h00

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017- Prix TTC

Workshop + Dégustation Vin & Chocolat

Informations pratiques

Durée : entre 2h00 à 2h30 selon le nombre de participants

Horaire : du lundi au samedi, de 9.00 à 17.00 - Uniquement sur réservation
le dimanche de 9.00 à 12.00 - Uniquement sur réservation

Capacité maximale pour un workshop + dégustation : 60 personnes

Langues : français, néerlandais, anglais, allemand, espagnol, italien, danois, suédois, norvégien, grec, japonais, etc.

Etapes de la visite classique avec dégustation :

1. Accueil et présentation de la chocolaterie
2. Du cacao au chocolat de couverture
3. Le chocolat personnalisé et la conception des moules
4. Démonstration de fabrication des pralines
5. Dégustation
6. Chaque participant reçoit une charlotte, un tablier et une poche de chocolat par 2 personnes et réalise ses propres mendiants
7. Dégustation commentée de différents accords Vin & Chocolat
8. Possibilité d'achat

Remarque :

Possibilité d'augmenter la valeur ajoutée de cet atelier en créant au préalable des moules avec le logo de la société cliente. Les participants produiront donc des chocolats à leur propre effigie. Des ateliers similaires ont été organisés pour HEWLETT-PACKARD, EXXON MOBIL, BRICO, DIACHEM, TOYOTA, MEXX, PRO-PAY, DANONE, etc... Le prix forfaitaire pour réaliser des moules personnalisés (gravure, matrices et moules) est de : 600 € (+ TVA 21%).



Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception)

Workshop + Dégustation Vin & Chocolat

Tarifs



Entre 5 et 9
personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€50_{pp}

+ 122 € frais de guide
Durée : 2h00



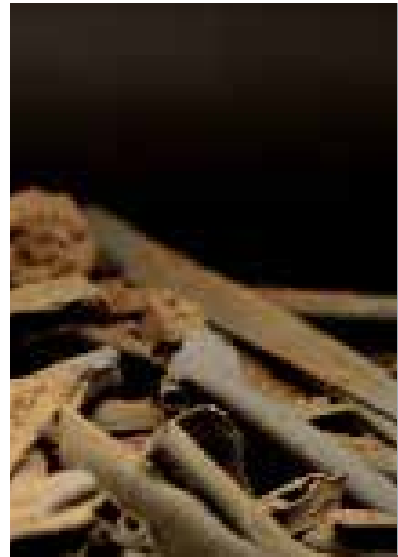
Entre 10 et 19
personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€45_{pp}

+ 122 € frais de guide
Durée : 2h00



Plus de 20
personnes - 2H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€40_{pp}

+ 153 € frais de guide
Durée : 2h30

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017 - Prix TTC

Workshop + Dégustation Bière & Chocolat

Informations pratiques

Durée : entre 2h00 à 2h30 selon le nombre de participants

Horaire : du lundi au samedi, de 9.00 à 17.00 - Uniquement sur réservation
le dimanche de 9.00 à 12.00 - Uniquement sur réservation

Capacité maximale pour un workshop + dégustation : 60 personnes

Langues : français, néerlandais, anglais, allemand, espagnol, italien, danois, suédois, norvégien, grec, japonais, etc.

Etapas de la visite classique avec dégustation :

1. Accueil et présentation de la chocolaterie
2. Du cacao au chocolat de couverture
3. Le chocolat personnalisé et la conception des moules
4. Démonstration de fabrication des pralines
5. Dégustation
6. Chaque participant reçoit une charlotte, un tablier et une poche de chocolat par 2 personnes et réalise ses propres mendiants
6. Dégustation commentée de différents accords Bière & Chocolat
7. Possibilité d'achat

Remarque :

Possibilité d'augmenter la valeur ajoutée de cet atelier en créant au préalable des moules avec le logo de la société cliente. Les participants produiront donc des chocolats à leur propre effigie. Des ateliers similaires ont été organisés pour HEWLETT-PACKARD, EXXON MOBIL, BRICO, DIACHEM, TOYOTA, MEXX, PRO-PAY, DANONE, etc... Le prix forfaitaire pour réaliser des moules personnalisés (gravure, matrices et moules) est de : 600 € (+ TVA 21%).



Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception)

Workshop + Dégustation Bière & Chocolat

Tarifs



Entre 5 et 9
personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€45_{pp}

+ 122 € frais de guide 2H00
Durée : 2h00



Entre 10 et 19
personnes - 2H00

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€40_{pp}

+ 122 € frais de guide 2H00
Durée : 2h00



Plus de 20
personnes - 2H30

Possibilité d'inclure dans la visite la remise d'un colis-cadeau à chaque participant. A débattre suivant les budgets disponibles.

Prix d'entrée

€35_{pp}

+ 153 € frais de guide 2H30
Durée : 2h30

IMPORTANT.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017 - Prix TTC

Infos Pratiques



Il est possible de réaliser un événement sur mesure en vos locaux ou tout simplement en déplacement.

Pour obtenir une offre sur mesure vous pouvez nous contacter au (+32) (0)2/242 94 66 ou par mail à info@conceptchocolate.eu

Consultez notre planning pour les 12 mois à venir :

Rendez-vous sur notre site sous l'onglet 'Demo' pour consulter notre planning. Avec cet outil vous pouvez planifier votre visite chez Concept Chocolate au mieux.

Mars 03 - 2014							
Sem	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
9						1	2
10	3	4	5	6	7	8	9
11	10	11	12	13	14	15	16
12	>> 17 <<	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

Avril 04 - 2014							
Sem	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
14		1	2	3	4	5	6
15	7	8	9	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				

Seule une réservation ayant fait l'objet d'un échange de mail et confirmée par les deux parties sera prise en compte. Paiement par cash, carte de crédit ou sur facture (avec un bon d'échange – toutes nos factures sont payables dès réception).

WWW.CONCEPTCHOCOLATE.EU

Découvrir notre atelier où aura lieu la visite :

Rendez-vous sur notre site sous l'onglet 'Demo' pour entrer dans notre atelier avant votre visite.



Grâce à la visite virtuelle de Google vous pouvez découvrir notre atelier de production.



Contactez-nous pour
plus d'informations au
+32 2 242 94 66

Tarifs



Il est possible de réaliser un événement sur mesure en vos locaux ou tout simplement en déplacement.

Pour obtenir une offre sur mesure vous pouvez nous contacter au (+32) (0)2/242 94 66 ou par mail à info@conceptchocolate.eu

Récapitulatif des prix des visites / workshops / dégustations :

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des conditions générales de visite : voir page 19
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2017 - Prix toute taxe incluse

<u>Type de visite</u>	<u>Nombre de visiteurs</u>	<u>Prix par personne</u>	<u>+ Frais de guide</u>	<u>TOTAL</u>
Visite classique	Moins de 20 personnes	Forfait de 100€	61€	161€
Visite classique	20 personnes et plus	5€/personne	61€	**
Workshop classique	Moins de 5 personnes	Forfait de 175€	61€ (1H)	236€
Workshop classique	de 5 à 9 personnes	35€/personne	92€ (1H30')	**
Workshop classique	de 10 à 19 personnes	30€/personne	92€ (1H30')	**
Workshop classique	A partir de 20 personnes	25€/personne	122€ (2H)	**
Classique + vin	Moins de 5 personnes	Forfait de 200€	92€ (1H30')	292€
Classique + vin	de 5 à 9 personnes	40€/personne	92€ (1H30')	**
Classique + vin	de 10 à 19 personnes	35€/personne	92€ (1H30')	**
Classique + vin	A partir de 20 personnes	30€/personne	122€ (2H)	**
Classique + bière	Moins de 5 personnes	Forfait de 175€	92€ (1H30')	267€
Classique + bière	de 5 à 9 personnes	35€/personne	92€ (1H30')	**
Classique + bière	de 10 à 19 personnes	30€/personne	92€ (1H30')	**
Classique + bière	A partir de 20 personnes	25€/personne	122€ (2H)	**
Workshop + vin	Moins de 5 personnes	Forfait de 250€	122€ (2H)	372€
Workshop + vin	de 5 à 9 personnes	50€/personne	122€ (2H)	**
Workshop + vin	de 10 à 19 personnes	45€/personne	122€ (2H)	**
Workshop + vin	A partir de 20 personnes	40€/personne	153€ (2H30')	**
Workshop + bière	Moins de 5 personnes	Forfait de 225€	122€ (2H)	347€
Workshop + bière	de 5 à 9 personnes	45€/personne	122€ (2H)	**
Workshop + bière	de 10 à 19 personnes	40€/personne	122€ (2H)	**
Workshop + bière	A partir de 20 personnes	35€/personne	153€ (2H30')	**

** le prix total dépend du nombre de participants

CONDITIONS GENERALES DES VISITES GUIDEES DE CONCEPT CHOCOLATE

1. Contenu de la visite

En fonction du type de visite choisi, une visite de Concept Chocolate comprend ce qui est décrit dans ce document : Visites de l'atelier de Concept Chocolate.

2. Durée de la visite

En fonction du type de visite choisi, la durée d'une visite de Concept Chocolate se situe entre 1 et 3 heures.

3. Conditions d'inscription et dispositions particulières

La visite n'est permise qu'en groupe et uniquement sur réservation.

La réservation peut se faire par téléphone au (+32) (0)2/242.94.66 ou par mail à l'adresse : info@conceptchocolate.eu. Une confirmation de visite sera envoyée par Concept Chocolate.

Toute réservation ne sera prise en compte définitivement que si elle a été confirmée par écrit (mail ou fax).

Toute réservation en option non confirmée au moins 7 jours à l'avance sera automatiquement annulée.

Toute réservation impliquera la connaissance et l'acceptation des présentes conditions générales de visite.

4. Accès et parking

L'entrée de Concept Chocolate se situe rue des Chardons n°19 à 1030 Bruxelles. Le stationnement des voitures est autorisé dans la rue moyennant l'application obligatoire d'un disque de stationnement derrière le pare-brise du véhicule (durée maximum : 2 heures). Les bus sont autorisés à stationner dans les mêmes conditions à la rue Ernest Cambier, le long du terrain de football. Pour le confort des voisins de Concept Chocolate, les chauffeurs de bus sont priés de ne pas laisser le moteur de leur bus tourné pendant leur stationnement.

Concept Chocolate est accessible en transport en commun par le bus 65 (arrêt Patrie) et par le tram 25 (arrêt Patrie)

Concept Chocolate est accessible aux personnes à mobilité réduite.

5. Participation aux frais

La participation aux frais de visite varie en fonction du type de visite (voir plus haut).

Le montant horaire du guide est fixé à 61€ pour les langues européennes.

La gratuité est offerte aux accompagnateurs du groupe à raison d'une entrée gratuite pour 10 entrées payantes et au chauffeur.

Aucun acompte ne sera demandé. Les paiements se font sur place lors de la visite en cash ou par carte de crédit. Un voucher sera demandé en cas de facturation et paiement comptant à réception de la facture.

6. Annulation de la visite, changement du nombre de participants et retards

L'annulation de la visite se fera sans frais jusqu'à 3 jours ouvrables (72 heures) avant la visite. Dans un délai plus court, un dédommagement du guide de minimum 61€ sera porté en compte, le montant du dédommagement dépendant du type de visite réservé.

Tout changement du nombre de participants à une visite classique sera communiqué dès que possible.

Tout changement du nombre de participants à un workshop sera communiqué au moins 48H avant l'atelier.

Tout retard de dernière minute sera signalé au (+32) (0)2/242.94.66.

Au-delà de 15 min. de retard, les prestations du guide seront payées/facturées en plus de la visite.

Concept Chocolate se donne le droit d'annuler une visite qui commencerait en retard si le planning ne permet pas le décalage horaire initial.

7. Responsabilités et interdictions particulières

Il est autorisé de photographier dans la Chocolaterie mais il est interdit de fumer dans la Chocolaterie.

Les animaux de compagnie sont interdits sauf les chiens accompagnant les handicapés.

Les visites de Concept Chocolate sont organisées sans engagement ni responsabilité pour Concept Chocolate, l'acceptation de la visite valant accord sur ce point.

8. Renseignements complémentaires

Toute demande de renseignements complémentaires peut être prise par téléphone au (+32) (0)2/242.94.66 ou par mail à info@conceptchocolate.eu

9. Litiges

Tous litiges, y compris ceux donnant lieu à une action en référé, sont de la compétence exclusive des tribunaux de Bruxelles et du juge de paix du canton de Bruxelles.



Concept Chocolate sprl
19 Rue des Chardons
1030 Bruxelles
Belgique

TEL : +32 (0)2 242 94 66
FAX : +32 (0)2 242 95 14
info@conceptchocolate.eu

www.conceptchocolate.eu



CONCEPT
CHOCOLATE