ARTISANALE
CHOCOLATERIE

D'origine

0478 71 20 46

www.dorigine.be

FOLDER WORKSHOPS
EN CHOCOLADE FONTEINEN

SCAN ME

Beste chocolade fan

Benieuwd naar de wondere wereld van de chocolade? Wij zorgen voor een leuke kennismaking, waarbij uzelf ook aan de slag gaat. De workshop gaat door in het open atelier te Kortrijk en gebeurt onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Hij werkt enkel met kwalitatieve chocolade van Origine cacaobonen, elk met hun eigen smaak en aroma, heel verrassend om te proeven.

We organiseren workshops op vaste data, waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Een privé workshop als teambuilding, gezinsuitstap, vrijgezellen activiteit,... is ook mogelijk op een datum naar keuze.

Openbare workshop

WAT: thema workshop volgens het seizoen (zomer, herfst, eindejaar,…)
WANNEER: vaste data – zichtbaar op de Eventbrite pagina
LOCATIE: Moorseelsestraat 78 – 8500 Kortrijk
AANTAL PERSONEN: minimaal 5 tot ± 14 volwassenen en 12 kinderen
TAAL: Nederlands
RESERVATIE: www.dorigine.be/workshops en doorklikken naar Eventbrite
VRAGEN: 0478/71 20 46 of info@dorigine.be

Privé workshop

WAT: workshop naar keuze – thema gebonden of klassiek
WANNEER: datum op aanvraag
LOCATIE: Moorseelsestraat 78 – 8500 Kortrijk
AANTAL PERSONEN: minimaal 5 (10 tijdens drukke periodes) tot ± 25 personen
TAAL: Nederlands of Engels
RESERVATIE: eerste inlichtingen mogelijk via telefoon, effectieve boekingen gebeuren enkel per mail
VRAGEN: 0478/71 20 46 of info@dorigine.be

THEMA WORKSHOP

Thema workshops zijn seizoensgebonden en kunnen zowel gebruikt worden voor de openbare workshops als de privé workshops.

Paas workshop

Versier en giet zelf jouw chocolade paasei en vul deze dan op met overheerlijke paaseitjes.

Open workshop waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Ouder en kind (tot 10jaar) kunnen samen één paasei decoreren.

Versier, giet en ontvorm jouw eigen paasei van 17 cm en één soort gevulde eitjes onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Maak er jouw eigen creatie van, modern strak of volledig versierd, alles is mogelijk!

Het paasei wordt daarna opgevuld met jouw heerlijke ambachtelijke paaseitjes en daarna verpakt in een luxe doos. De doos krijg je uiteraard mee naar huis om daar van te smullen!

DUUR: 2 uur – € 36,00/pp + reserveringskost via Eventbrite

Moederdag workshop:

Maak je eigen chocolade hart voor Moederdag en vul deze op met lekkere pralines

Open workshop waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Ouder en kind (tot 10jaar) kunnen samen één chocolade hart decoreren.

Versier, giet en ontvorm jouw eigen chocolade hart van 14 cm en een assortiment aan Moederdag pralines onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Maak er jouw eigen creatie van, modern strak of volledig versierd, alles is mogelijk!

Het hartje wordt daarna opgevuld met de heerlijke ambachtelijke pralines en daarna verpakt in een luxe doos. De doos krijg je uiteraard mee naar huis om daar van te smullen!

DUUR: 2 uur – € 36,00/pp + reserveringskost via Eventbrite

Zeevruchten workshop:

Maak je eigen kreeft en vul deze op met zeevruchten

Open workshop waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Ouder en kind (tot 10jaar) kunnen samen één chocolade kreeft of schelp decoreren.

Versier, giet en ontvorm jouw eigen chocolade kreeft / schelp van 24 cm en een vorm met zeevruchten onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Maak er jouw eigen creatie van, modern strak of volledig versierd, alles is mogelijk!

De kreeft wordt daarna opgevuld met de heerlijke ambachtelijke zeevruchten en verpakt in een luxe doos. De doos krijg je uiteraard mee naar huis om daar van te smullen!

DUUR: 2 uur – € 36,00/pp + reserveringskost via Eventbrite

Herfst workshop

Maak en versier uw eigen pompoen en vul deze op met een heerlijke herfstmengeling.

Open workshop waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Ouder en kind (tot 10jaar) kunnen samen één pompoen samenstellen.

Versier, giet en ontvorm jouw eigen pompoen van 12 cm onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Maak er jouw eigen creatie van, modern strak of volledig versierd, alles is mogelijk!
De pompoen wordt daarna opgevuld met een heerlijke herfst pralines, karakken en daarna verpakt in een luxe doos. De doos krijg je uiteraard mee naar huis om daar van te smullen!

DUUR: 2 uur – € 36,00/pp + reserveringskost via Eventbrite

Sint workshop

Maak jouw eigen Sint figuur en versier jouw Sint letter

Open workshop waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Ouder en kind (tot 10jaar) kunnen samen één figuur en letter decoreren.

Versier, giet en ontvorm jouw eigen Sint of Piet figuur van +- 18 cm en Sint letter S +-200g onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Maak er jouw eigen creatie van, modern strak of volledig versierd, alles is mogelijk!

De letter wordt daarna verpakt in een mooie doos en de figuur in een zak met een mooie strik. De doos en figuur krijg je uiteraard mee naar huis om daar van te smullen!

DUUR: 2 uur – € 36,00/pp + reserveringskost via Eventbrite

Kerst workshop

Maak jouw eigen Kerstfiguur en giet je eigen Kerstpralines

Open workshop waarbij iedereen individueel kan inschrijven. Ouder en kind (tot 10jaar) kunnen samen één figuur en pralines maken.

Versier, giet en ontvorm jouw Kerst figuur van +-18 cm en één vorm Kerst pralines (min 200 gr) onder begeleiding van de zaakvoerder en chocolatier Stijn Declerck. Maak er jouw eigen creatie van, modern strak of volledig versierd, alles is mogelijk!

De figuur wordt daarna aangevuld met jouw heerlijke ambachtelijke pralines en daarna verpakt in een luxe verpakking. Het resultaat krijg je uiteraard mee naar huis om daar van te smullen!

DUUR: 2 uur - € 36,00/pp + reserveringskost via Eventbrite

KLASSIEKE WORKSHOP

Deze workshops worden enkel georganiseerd op vraag, namelijk voor privé workshops.

Demo - wat is chocolade ?

- Kortfilm “van cacaoboon tot chocolade”
- Proeven van onze verschillende soorten chocolade
- Demo “Hoe chocolade gebruiken”
- Pralinedoosje 125g met zowel klassieke als gedurfde pralines

DUUR: 1 uur – € 20,00/pp

Workshop chocolate lover

- Koffie en water tijdens de workshop
- Kortfilm “van cacaoboon tot chocolade”
- Proeven van onze verschillende soorten chocolade
- Demo “Hoe chocolade gebruiken”
- Zelf werken met chocolade, het maken van :
    - Karakken
    - Studentenhaver
    - Holfiguur inkleuren en gieten

+- 300g chocolade van de zelf gemaakte chocolade om mee naar huis te nemen (Wat nog over is na al het snoepen en proeven)

DUUR: 2 uur – € 36,00/pp

Workshop classic

- Koffie en water tijdens de workshop
- Kortfilm “van cacaoboon tot chocolade”
- Proeven van onze verschillende soorten chocolade
- Demo “Hoe chocolade gebruiken”
- Zelf werken met chocolade, het maken van :
    - Karakken
    - Studentenhaver
    - Orangetten
    - Zeevruchten
    - Holfiguur inkleuren en gieten

+- 500g chocolade van de zelf gemaakte chocolade om mee naar huis te nemen (Wat nog over is na al het snoepen en proeven)

DUUR: 3 uur – € 46,00/pp

Workshop pralines en botertruffels maken

Dit is voor mensen die reeds ervaring hebben met chocolade en zich hier nog meer in willen verdiepen.

- Koffie en water tijdens de workshop
- Kortfilm “van cacaoboon tot chocolade”
- Proeven van onze verschillende soorten chocolade
- Demo “Hoe chocolade gebruiken”
- Leren begrijpen van pralinerecepten en hoe deze te maken
- Zelf werken met chocolade, het maken van :
    - Pralines
    - Botertruffels

+- 600g chocolade van de zelf gemaakte chocolade om mee naar huis te nemen (Wat nog over is na al het snoepen en proeven)

DUUR: 3,5 uur – € 52,00/pp

Kinderworkshop

- Water of chocolade melk tijdens de workshop
- Chocoladefontein met fruit en marshmallows
- Kortfilm “van cacaoboon tot chocolade”
- Korte demo hoe gebruik ik chocolade
- Zelf aan het werk /proeven van chocolade:
    - chocolade tekening maken
    - chocolade lekstok maken
    - holfiguur leren maken

De gemaakte chocolade mag meegenomen worden naar huis.
(Wat nog over is na al het snoepen en proeven)

DUUR: 1,5 uur – € 25,00/pp

(per 5 kinderen mag er 1 volwassenen gratis mee doen
om een handje te helpen)

Workshop vrijgezellen

- Een glaasje cava tijdens de workshop
- Kortfilm “van cacaoboon tot chocolade”
- Proeven van onze verschillende soorten chocolade
- Demo “Hoe chocolade gebruiken”
- Zelf werken met chocolade, het maken van :
    - Chocolade piemels
    - Studentenhaver
    - Orangetten
    - Hartjes of kusmondjes gevuld met praliné
    - Holfiguur inkleuren en gieten, kunnen ludiek afgewerkt worden voor de bruid of bruidegom

Op vraag kan ook een chocolade kader (ca. 20 x 10 cm) met foto afgedrukt worden. Deze groepsfoto wordt genomen tijdens de workshop en met eetbare inkt afgedrukt, super leuk souvenir! Eenmalige kostprijs van € 20.

+- 500g chocolade van de zelf gemaakte chocolade om mee naar huis te nemen (Wat nog over is na al het snoepen en proeven)

DUUR: 3 uur – € 46,00/pp

CHOCOLADE FONTEIN

Beste origine chocolade liefhebber

Ben je nog opzoek naar een leuke eyecatcher voor op uw evenement of feestje? Dan zijn onze Origine chocolade fonteinen zeker iets voor u.

Onze fonteinen zijn **50 cm hoog** en zijn goed voor evenement vanaf **10 tot maximum 60 personen.**

Bij onze fonteinen kan je jouw chocolade zelf kiezen uit ons assortiment van een 12 tal origine chocolade soorten.

Ook de dippings kan je bij ons kiezen uit verschillende formules.

De toestellen zijn eenvoudig in gebruik maar de werking wordt op voorhand uitvoerig overlopen en voorbereid.

Praktisch

Al onze chocolade fonteinen zijn voor professioneel gebruik en kunnen dus gemakkelijk heel de dag blijven draaien.

Deze kunnen opgehaald worden de dag voor het evenement of de dag zelf in één van onze winkels tijdens de openingsuren.

Je kan onze fonteinen reserveren via **info@dorigine.be** of **0478/71 20 46** en dit tot een week voor het evenement. Dan ontvang je van ons een betaallink.

Last minute huren? Bel ons op **0478/71.20.46**.

Huren van de chocoladefontein

- Huurprijs – € 120
    - Huurprijs van het toestel
    - 2,5 kg chocolade
    - Professionele schoonmaak door D'Origine
    - Ophalen en terugbrengen door de klant te voorzien

Fruit en zoetigheden

- Dippings 'comfort' – €1,3 pp (minimum voor 10p)
    - Vijftal stukken per persoon
    - Aardbeien – marshmallows – koekjes
    - Prikkers en servetten inclusief
- Dippings 'premium' – € 1,6 pp (minimum voor 10p)
    - Vijftal stukken per persoon
    - Aardbeien – marshmallows – koekjes – ananas – meloen – druiven
    - Prikkers en servetten inclusief
- Dippings 'deluxe' – € 2,5 pp (minimum voor 10p)
    - Tiental stukken per persoon
    - Aardbeien – marshmallows – koekjes – ananas – meloen – druiven – profiteroles
    - Prikkers en servetten inclusief