

Visites guidées 2018-2019

🕒 Durée de la visite : 1h00

GROUPES (Réservation obligatoire)

TARIFS GROUPES (à partir de 10 personnes)

- Enfants : 4 €
- Adultes : 5 €

Gratuité pour le chauffeur et une gratuité supplémentaire pour le groupe à partir de 20 personnes payantes.

INDIVIDUELS (réservation recommandée en ligne sur alexolivier.fr)

TARIFS INDIVIDUELS

- Enfants : 4,50 € (gratuit pour les -6 ans)
- Adultes : 5,50 € (à partir de 12 ans)
- Pendant les vacances scolaires de juillet-août : du mardi au vendredi, départ des visites à 10h30, 14h, 16h00 (sauf 15 et 16 août).
- Pendant les petites vacances scolaires (toutes zones) : Du lundi au vendredi, départ des visites à 14h et 16h00. (sauf vacances de Noël).

RÉSERVATION ET INFORMATION : ☎ 02 38 77 87 05

@ : info@alexolivier.fr 🌐 : alexolivier.fr

La boutique

Ouverte du lundi au samedi
de 10h00 à 18h00*

La boutique vous propose de retrouver
une multitude de souvenirs gourmands.

🛒 Boutique en ligne : alexolivier.fr

*Consultez notre site pour les jours
d'ouverture en période de fêtes

Suivez-nous sur  



Comment venir ?



CHOCOLATERIE ALEX OLIVIER

4 rue de l'Ardoisière - ZA - 45170 Neuville-aux-Bois
Tél : 02 38 75 57 77 - alexolivier.fr

- À 1h15 de Paris par l'A10, sortie N°13 Artenay
- À 30' d'Orléans par D97
- À 1h d'Auxerre par l'A6, l'A19, sortie N°7 Pithiviers
- À 1h de Chartres par la N154
- À 1h15 de Vierzon par A71, A10, sortie N°13 Artenay
- À 1h de Blois par l'A10, sortie N°13 Artenay



Parking
autobus



Parcours accessible
à tous



Toilettes



Climatisé



Chiens
interdits

LA CHOCOLATERIE

Alex Olivier

LES CHOCOLATS DU CŒUR

Entrez AU CŒUR DU CHOCOLAT



Visite chocolaterie • Dégustation • Boutique

Vallée de la Loire – Loiret (45) – Neuville-aux-Bois

Au cœur du chocolat

Aux portes de la vallée de la Loire, à 1h au sud de Paris, offrez-vous une escale fascinante et gourmande à la chocolaterie Alex Olivier, maître chocolatier depuis 1927.



Découverte d'un savoir-faire Français

La chocolaterie Alex Olivier vous propose **des recettes gourmandes au goût unique** élaborées dans le pur respect de la tradition française. Nous vous ouvrons les portes de nos ateliers pour vous dévoiler tous nos secrets de fabrication !



Un moment d'exception pour les gourmands

En plein cœur de notre site de production, découvrez **sous vos yeux**, les gestes et le **savoir-faire de nos chocolatiers** animés par la passion du métier.



Dégustation !

Tout au long du parcours, **explorez, sentez, dégustez** une multitude de goûts et de saveurs aux différents stades de fabrication de nos chocolats.

Praliné, tablettes, pâte à tartiner, chocolat au lait et chocolat noir,...

Bonne dégustation !



Voyagez au cœur d'une cacaoyère Haïtienne

Bien installés sous un cacaoyer, laissez-vous embarquer dans la **passionnante aventure du cacao**. Cueillette, fermentation, torréfaction, conchage, c'est l'occasion de découvrir toutes les étapes de transformation des fèves de cacao en chocolat.



Découvrez une gamme de chocolats issus de l'**agriculture biologique** et du **commerce équitable**.



INSOLITE



"Un bateau du Vendée Globe"

Voyage en immersion dans la vie des marins solitaires qui parcourent les océans. Une occasion unique de découvrir un bateau de 18 m aux performances exceptionnelles.

Chocolatier solidaire

Alex Olivier est partenaire associé du bateau Initiatives-Cœur, qui défie les océans pour sauver des enfants malades du cœur.

