

**C O C O A B E A N**

B o r d e a u x



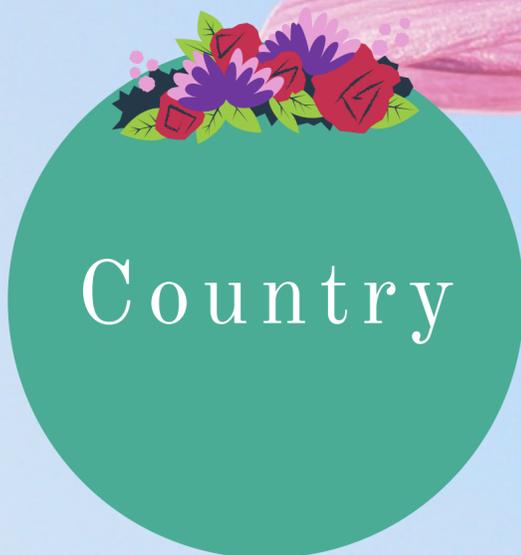
Marriages & Special  
Events

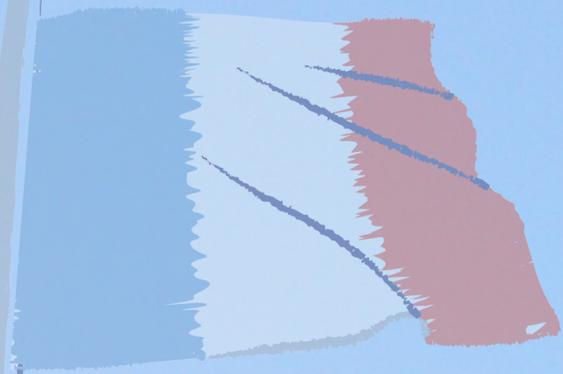


*For your special day Cocoa Bean Bordeaux is delighted to offer a range of personalised options to ensure we help you create your dream event. For specific requests outside of these options do not hesitate to get in touch at [cocoabeanbordeaux@gmail.com](mailto:cocoabeanbordeaux@gmail.com). Happy planning!*



## PICK YOUR WEDDING STYLE





## En français

Je m'appelle Stéphanie. Née en Irlande mais éduquée dans une école française. Je suis maman, professeure ici à Bordeaux et fondatrice de Cocoa Bean. En 2016 après la naissance de ma fille j'ai commencé à réfléchir à la création d'une micro-entreprise inspirée par ma passion pour les vélos, l'été, Bordeaux, le concept des 'foodtrucks' et la glace! Les enfants, le travail et notre rythme de vie ne m'ont pas permis de créer un projet nécessitant un investissement financier plus important et une disponibilité continue comme un café par exemple. Alors en 2020 dans notre commune de BASSENS, j'ai finalement économisé assez d'argent pour acheter un vélo réfrigéré et amorcer le lancement de COCOA BEAN BORDEAUX qui était alors prévu pour le 1er Mai 2020. Avec le Virus COVID notre planning de lancement a quelque peu changé mais, grâce au soutien de notre nouveau maire ALEXANDRE RUBIO, son équipe, le Club des entrepreneurs ainsi que le soutien de l'équipe de la Mairie de Carbon Blanc nous avons réussi à lancer notre activité au marché dominical de Bassens et également obtenu un créneau dans la semaine sur la commune de Carbon Blanc.



Je n'avais pas envisager à quel point les gens auraient de l'intérêt pour notre service de glacier ambulant. Désormais nous commençons à nous projeter dans une entreprise d'avenir pour nous et notre famille qui correspondrait plus à nos envies personnelles et à nos emplois du temps. Avec l'assistance de la Mairie de Bordeaux nous savons que notre service en centre ville pourrait devenir un rendez vous connu et familier de l'ensemble des Bordelais et à l'avenir pour les couples et fêtes des mariages!





# WEDDINGS

**Customised Decor**

**Cones & Pots**

**Ice-cream Flavours**

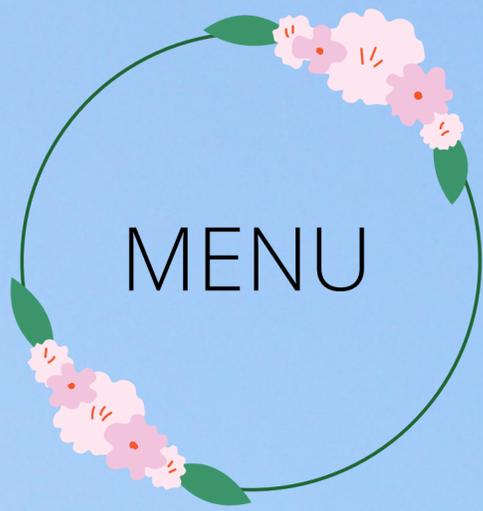
**Personalised Dessert**

**Dietary specifics**

**Personal bilingual server**



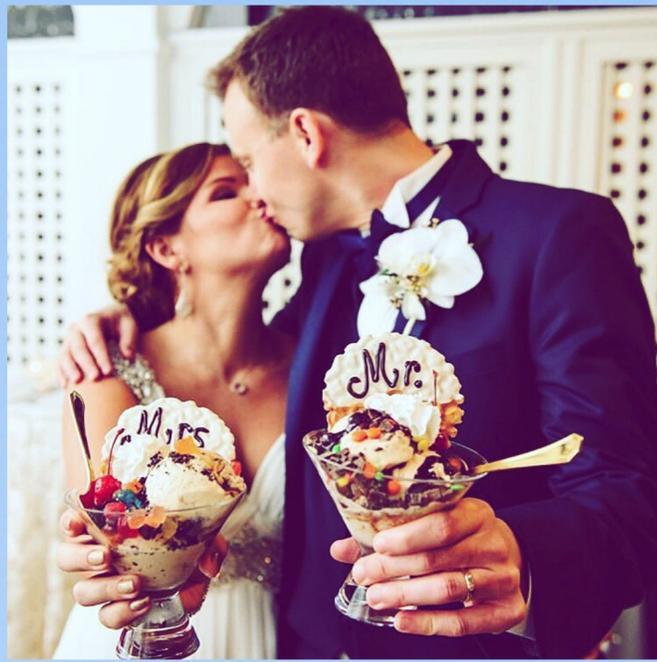
All we need is the location of your wedding to calculate travel costs & logistics, your personal preferences for the day as listed above, the number of guests to be served & the duration of the event, ie: Under two hours, more than 2 hours, half day, full day.

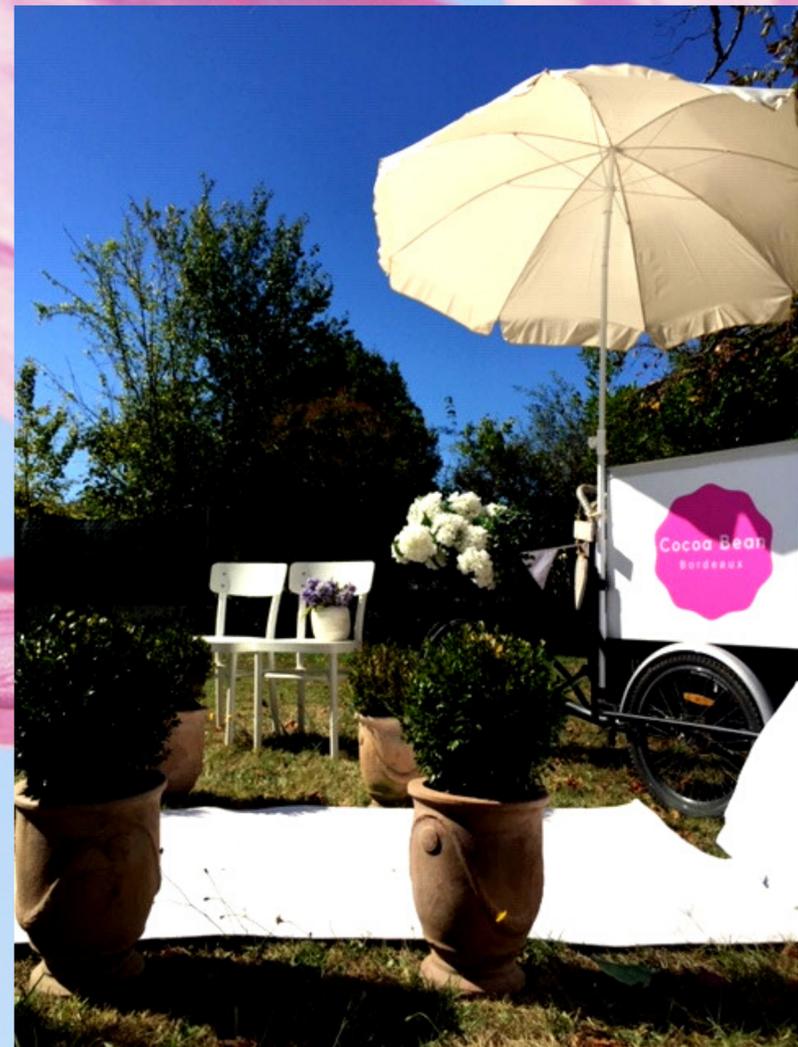


Once you have confirmed your preferred ice-cream flavour we then select the toppings and ice cream decor for your guests to choose from when ordering their personal dessert pots!

- Chocolate Sauce
- Salted Caramel Sauce
- Coffee Sauce
- Chantilly whipped cream
- Crumbled butter biscuit
- Marshmallows
- Smarties
- Crushed peanut M&M's
- Drizzled organic honey
- Dark chocolate flakes
- White chocolate flakes
- Mixed milk and white chocolate boules
- Rainbow sprinkles
- Chocolate batons
- Gold flakes
- Wafer cigars
- Wafer Biscuits
- Flags, dessert toppers, decor optional







We look forward to helping create your perfect day!



The Team at Cocoa Bean



# CONTACT

[cocoabeanbordeaux@gmail.com](mailto:cocoabeanbordeaux@gmail.com)  
SMS: 0033-666-717-964  
Instagram: @cocoabeanbordeaux