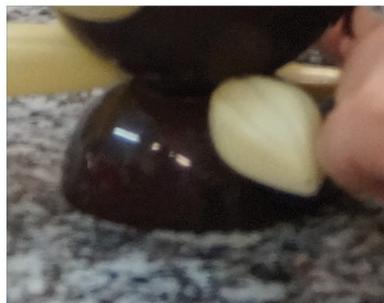
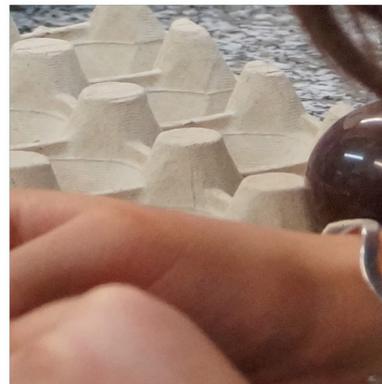
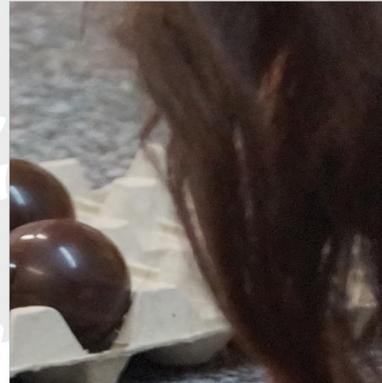
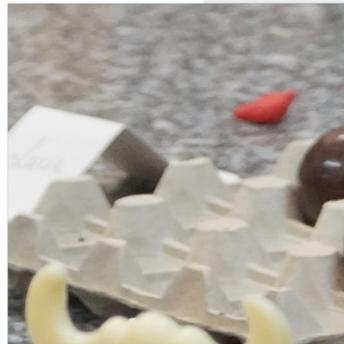




OCT.
2020



**ATELIERS
GOURMANDS**

SAINT-ANTOINE-DE-FICALBA

47

chocolats-conges.com

Ateliers gourmands

Durée : 3 h – Tarif : 45€

Vous repartez avec votre recette et vos réalisations !

Contact : 06 74 92 67 05 ou 06 79 13 70 36

@ : chocolatconges@aol.fr

SAMEDI 3 OCTOBRE :

De 8h30 à 11h30 : **Atelier Macarons**

(Réalisation de macarons à différents parfums.
Explications et astuces afin d'obtenir de bons et beaux macarons).

De 14h30 à 17h30 : **Atelier Pâtes de fruits**

(Réalisation de pâtes de fruits à différents parfums,...)

DIMANCHE 4 OCTOBRE :

De 8h30 à 11h30 : **Atelier Paris-Brest**

Toutes les astuces pour réussir cette excellente pâtisserie...

SAMEDI 10 OCTOBRE :

De 8h30 à 11h30 : **Atelier Chocolats-gourmandises**

(Réalisation de grignotines, mendiants,...)

De 14h30 à 17h30 : **Atelier Chocolat**

(Réalisation de montages,...)

DIMANCHE 11 OCTOBRE :

De 8h30 à 11h30 : **Atelier Saint-honoré**

(Réalisation d'une pâte sablée, d'une pâte à choux, d'une crème mousseline,...)

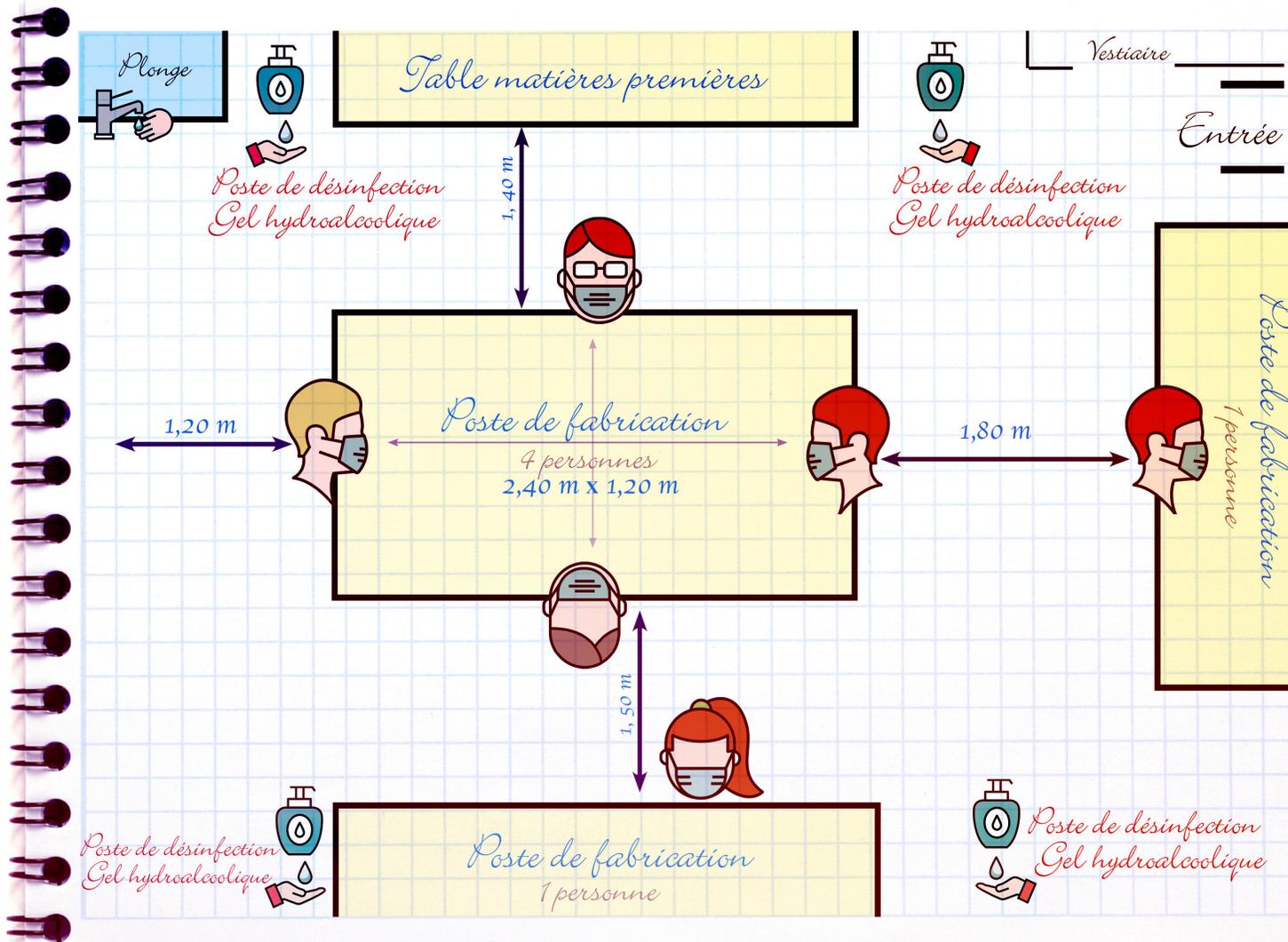
SAMEDI 17 OCTOBRE :

De 8h30 à 11h30 : **Atelier Macarons**

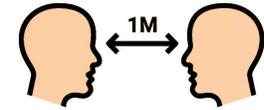
De 14h30 à 17h30 : **Atelier Cake**



Notre atelier : votre sécurité



Port du masque obligatoire !



Respect d'une distance d'au moins un mètre entre chacun



1 point d'eau avec savon



4 postes de désinfection

Gel hydroalcoolique

+ Tablier à usage unique jetable = fourni