|  |  |
| --- | --- |
| Numériserlogo | **Le Chardon Bleu,****18 avenue Grégoire Chapoton****42170 St Just St Rambert,****Tel: 04 77 52 38 04,****Chardon-bleu@wanadoo.fr**[**www.le-chardonbleu.com**](http://www.le-chardonbleu.com) |

 **Prix du stage : 67€**

**Chaque stagiaire repart avec ses réalisations, Apporter : 1 tablier, 1 torchon, 1 panier, 1 stylo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 16 févrierDe 14h à 17h | Gouter | Réalisation d’un gâteau marbré, de meringues aux fruits secs caramélisées et d’un roulé aux fruits rouges |
| Samedi 9 marsDe 14h à 17h | Macarons framboise et citron  | Réalisation de macarons au crémeux citron et à la compoté de framboise |
| Samedi 16 marsDe 14h à 17h | Petits fours | Réalisation de cannelés passion, de florentins et de langue de chat au chocolat |
| Samedi 23 marsDe 14h à 17h | Croquembouche individuel | Réalisation de croquembouche individuel à base de pâte a choux, de crème vanille et chocolat et de croquante aux amandes |
| Samedi 30 marsDe 14h à 17h | Macarons fraise et praliné  | Réalisation de macarons a la compoté de fraise et au praliné feuilleté croustillant  |
| Samedi 6 avrilDe 14h à 17h | Tarte écureuil | Réalisation d’une tarte caramel chocolat et cacahouète |
| Samedi 13 avrilDe 14h à 17h | MacaronsFraise et praliné | Réalisation de macarons à la compoté de fraise et au praliné feuilleté croustillant |
| Samedi 20 avrilDe 14h à 17h | Pâques | Réalisation d’une poule en chocolat, de mendiants, d’un nid en chocolat |
| Samedi 27 avrilDe 14h à 17h | Petits fours | Réalisation de cannelés, de langue de chat au chocolat et de florentins |
| Samedi 4 maiDe 14h à 17h | Macarons chocolat etframboise | Réalisations de macarons au crémeux chocolat et à la compoté de framboise |
| Samedi 11 maiDe 14h à 17h | Macarons caramel etcitron | Réalisations de macarons au crémeux caramel fleur de sel et au crémeux citron |
| Samedi 18 maiDe 14h à 17h | Fraisier | Réalisation d’un fraisier de A à Z |
| Samedi 25 maiDe 14h à 17h | Charlotte aux fraises | Réalisation d’une charlotte aux fraises de A à Z |
| Samedi 1 juinDe 14h à 17h | Fraisier | Réalisation d’ un fraisier de A à Z |
| Samedi 8 juinDe 14h à 17h | MacaronsFraise et citron | Réalisation de macarons au crémeux citron et à la compoté de fraise  |
| Samedi 15 juinDe 14h à 17h | Citron | Realisation d’ un cake citron et d’une tarte au citron meringuée |
| Samedi 22 juinDe 14h à 17h | Vacherin glacéVanille et fraise | Réalisation d’un vacherin meringue vanille et fraise (prévoir une glacière SVP) |
| Samedi 29 juinDe 14h à 17h | Tarte clafoutis aux cerises et crème chiboust | Réalisation d’une tarte clafoutis aux cerises et de sa crème chiboust |

**Conditions de vente :**

-Votre confirmation ne peut être ni annulée, ni reportée à une date ou pour un autre cours que ceux désignés ci-dessus.