|  |  |
| --- | --- |
| 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 : 65€**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mercredi 28 novembreDe 14h à 17h | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| mercredi 5 DécembreDe 14h à 17h | Bûche chocolat caramel | Réalisation d’une bûche chocolat caramel et A à Z |
| Mercredi 12 décembreDe 14h à 17h | Bûche framboisier | Réalisation de biscuit, d’une crème pâtissière et de meringue |
| Mercredi 19 décembreDe 14h à 17h | Buche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| Samedi 5 janvierDe 14h à 17h | Galette | Réalisation du feuilletage de A à Z et d’une galette des rois à la frangipane |
| Samedi 12 janvierDe 14h à 17h | Galette | Réalisation du feuilletage de A à Z et d’une galette des rois à la frangipane |
| Samedi 19 janvierDe 14h à 17h | MacaronsChocolat et caramel | Réalisations de macarons au crémeux chocolat et au crémeux caramel à la fleur de sel |
| Samedi 26 janvierDe 14h à 17h | Cake citron et tarte citron | Réalisation d’une tarte au citron meringuée et d’un cake au citron |
| Samedi 2 février De 14h à 17h | Tarte grand mère | Réalisation d’une tarte aux pommes caramel au feuilletage caramélisé |
| Samedi 9 févrierDe 14h à 17h | Saint Valentin | Réalisation d’une tarte fond cookies et ses coques en chocolat garnis de crème chocolat passion et Vanille framboise |
| Mercredi 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 23 févrierDe 14h à 17h | Charlotte chocolat et pommes Tatin | Réalisation d’une charlotte au chocolat et pommes Tatin de A à Z |
| 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 |
| Mercredi 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  |

**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.

-dans le cas où il vous serait impossible d’assister à un cours, vous pouvez le transmettre à la personne de votre choix qui pourra y assister à votre place dans les mêmes conditions..

-Toute réservation sera annulée si le règlement n’a pas été effectué sous 4 jours