|  |  |
| --- | --- |
| Numériserlogo | **Le Chardon Bleu,**  **18 avenue Grégoire Chapoton**  **42170 St Just St Rambert,**  **Tel: 04 77 52 38 04,**  [**Chardon-bleu@wanadoo.fr**](mailto: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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 16 septembre  De 14h à 17h | Citron | Réalisation d’une tarte au citron meringuée et d’un cake au citron |
| Samedi 23 septembre  De 14h à 17h | Macarons | Réalisation de macarons à la compoté de fraise au crémeux chocolat |
| Samedi 30 septembre  De 14h à 17h | Desserts maison | Réalisation de mi cuit au chocolat, de crème brulée et d’œufs à la neige |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 14 octobre  De 14h à 17h | Macarons  Choc et caramel | Réalisations de macarons au crémeux chocolat et au praliné feuilleté croustillant |
| Samedi 21 octobre  De 14h à 17h | Millefeuille  Caramel et sirop d’érable | Réalisation de la pâte feuilletée, d’un crémeux caramel et d’une crème sirop d’érable |
| Samedi 28 octobre  De 14h à 17h | Tarte des Iles | Réalisation d’un streusel, d’un financiers noisettes, d’ananas et poires poêlées, d’une chantilly chocolat blanc |
| Samedi 11 novembre  De 14h à 17h | Macarons praliné et framboise | Réalisation de macarons au praliné feuilleté croustillant et à la compoté de framboise |
| Samedi 18 novembre  De 14h à 17h | Mignardises | Réalisations de sucettes chocolat griottes, de verrines panacotta framboises, de tartes aux noix |
| Samedi 25 novembre  De 14h à 17h | Bonbons chocolat | Réalisations de truffes, de Malakoffs et d’orangettes |
| Mercredi 29 novembre  De 14h à 17h | Buche  Chocolat praliné | Réalisation d’une buche chocolat praliné de A à Z |
| Samedi 2 décembre  De 14h à 17h | Bûche  Framboisier | Réalisation d’une crème vanille, d’un biscuit moelleux, de meringues |
| Mercredi 6 décembre  De 14h à 17h | Bûche chocolat caramel | Réalisation d’un crémeux caramel, d’une mousse chocolat, d’un biscuit moelleux chocolat |
| Samedi 9 décembre  De 14h à 17h | Bûche  Chocolat praliné | Réalisation d’une mousse chocolat légère, d’une génoise, d’un praliné feuilleté croustillant, de croquante |
| Mercredi 13 décembre  De 14h à 17h | Bûche  Framboisier | Réalisation d’une crème vanille, d’un biscuit moelleux, de meringues |
| Samedi 16 décembre  De 14h à 17h | Bûche chocolat caramel | Réalisation d’un crémeux caramel, d’une mousse chocolat, d’un biscuit moelleux chocolat |
| Mercredi 20 décembre  De 14h à 17h | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une mousse chocolat légère, d’une génoise, d’un praliné feuilleté croustillant, de croquante |

**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