|  |  |
| --- | --- |
| 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) |

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

**Prix du stage 67 euros**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 14 septembreDe 14h à 17h | Pavlova | Réalisation d’une pavlova à base de meringue, de crème passion, de coulis framboise et fraises |
| Samedi 21 septembreDe 14h à 17h | Tarte aux pralines | Réalisation d’une tarte aux pralines de A à Z |
| Samedi 28 septembreDe 14h à 17h |  Tarte chocolat /Cake menthe chocolat | Réalisation d’une tarte chocolat et d’un cake chocolat et menthe |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 5 octobreDe 14h à 17h | MacaronsChocolat et caramel | Réalisation de macarons au crémeux chocolat et au caramel à la fleur de sel  |
| Samedi 12 octobreDe 14h à 17h | Pavlova auxFruits de saisons | Réalisation de crème passion, de meringue.. |
| Samedi 19 octobreDe 14h à 17h | Millefeuille caramel et sirop d’érable | Réalisation du feuilletage de A à Z, d’une crème montée au sirop d’érable et d’une crème caramel fleur de sel  |
| Samedi 26 octobreDe 14h à 17h | DessertVanille pommes et miel | Dessert à base de crème vanille, de pommes caramélisées et d’un biscuit madeleine au miel |
| Samedi 2 novembreDe 14h à 17h | Macarons framboise et praliné | Réalisations de macarons au praliné feuilleté croustillant et de compoté de framboise |
| Samedi 9 novembreDe 14h à 17h | Paris Brest | Réalisation de Pâte à choux, d’une crème praliné, et de fruits secs caramélisés |
| Samedi 23 novembreDe 14h à 17h | Bonbons chocolat | Réalisation de truffes, de malakoffs croustillants et d’orangettes. |
| Mercredi 27 novembreDe 14h à 17h | Buche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| Samedi 30 novembreDe 14h à 17h | Buche chocolat caramel | Réalisation d’une bûche chocolat caramel de A à Z |
| Mercredi 4 décembreDe 14h à 17h | Bûche framboisier | Réalisation d’une bûche framboisier de A à Z |
| Samedi 7 décembreDe 14h à 17h | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| Mercredi 11 décembreDe 14h à 17h | Bonbons chocolat | Réalisation de truffes, de malakoffs croustillants et d’orangettes. |
| Samedi 14 décembreDe 14h à 17h | Bûche framboisier | Réalisation d’une bûche framboisier de A à Z |
| Mercredi 18 décembreDe 14h à 17h | Bûche chocolat caramel | Réalisation d’une bûche chocolat caramel de A à Z |
| Samedi 21 décembreDe 14h à 17h | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |

**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