|  |  |
| --- | --- |
|  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€**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |
| Samedi 21 décembreDe 14h à 17h | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| Samedi 4 janvierDe 14h à 17h | Galette des Rois | Réalisation du feuilletage et d’une galette des Rois à la frangipane |
| Samedi 11 janvierDe 14h à 17h | Galette des Rois | Réalisation du feuilletage et d’une galette des Rois à la frangipane |
| Samedi 18 janvierDe 14h à 17h | MacaronsChocolat et caramel | Réalisation de macarons au crémeux chocolat et au crémeux caramel à la fleur de sel  |
| Samedi 25 janvierDe 14h à 17h | Citron | Réalisation d’une tarte au citron meringuée et d’un cake au citron |
| Samedi 1e févrierDe 14h à 17h | Saint honoré chocolat pommes tatin | Réalisation de pâte à choux, de pommes tatin, de pâte sucrée et de chantilly chocolat |
| Samedi 8 févrierDe 14h à 17h | Saint ValentinMarguerite des Amoureux | Réalisation de coupelles en chocolat, de coulis framboises et passion et de crème chocolat et vanille |
| Samedi 15 févrierDe 14h à 17h | Tarte chocolat caramel et cacahouètes caramélisés | Réalisation de crème chocolat, de crémeux caramel, de pate sucrée et de fruits secs caramélisées |
| Samedi 22 févrierDe 14h à 17h | MacaronsFraise et citron | Réalisation de macarons à la compoté de fraise et au crémeux citron |
| Samedi 29 févrierDe 14h à 17h | Tarte miracle gourmande | Réalisation d’une pâté sablée, de 2 ganache montée, de streusel |
| Samedi 14 marsDe 14h à 17h | Réalisation d’un entremetAux fruits de saison | Réalisation d’une dacquoise forestière, d’une crème onctueuse, aux fruits de saison |
| Samedi 21 marsDe 14h à 17h | MacaronsFramboise et praliné | Réalisation de macarons Praliné et Framboises |
| Samedi 28 marsDe 14h à 17h | Petits fours | Réalisation de cannelés, de florentins et de langue de chat enrobées de chocolat |