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

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

**Prix : 69 euros**

**En cas d’un nombre de personnes inscrites insuffisants, le stage pourra être annulé**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 6 mars | Pavlova  Chocolat | Réalisation de meringue, de cremeux passion |
| Samedi 20 mars | Macarons praliné et framboise | Réalisations de macarons au praliné feuilleté croustillant et à la compoté de framboise |
| Samedi 27 mars | Entremet forestier aux fruits de saison | Réalisation d’une dacquoise aux amandes moelleuses , de crème vanille onctueuse, de chantilly framboise |
| Samedi 3avril  De 14hà17h | Pâques | Réalisation d’une poule en chocolat noire, de mendiants, de fruits secs caramélisés, d’un nid en chocolat blanc |
| Samedi 10 avril  De 14h à 17h | Macarons  Chocolat et framboise | Réalisation de macarons au crémeux chocolat et à la compoté de framboise |
| Samedi 17 avril  De 14h à 17h | Fraisier | Réalisation d’un fraisier de A à Z |
| Samedi 24 avril  De 14h à 17h | Fraisier | Réalisation d’un fraisier de A à Z |
| Samedi 8 mai  De 14h à 17h | Macarons  Praliné et fraise | Réalisation de macarons au praliné feuilleté croustillant et à la compoté de fraise |
| Samedi 15 mai  De 14h à 17h | Fraisier | Réalisation d’un fraisier de A à Z |
| Samedi 22 mai  De 14h à 17h | Macarons caramel et citron | Réalisation de macarons au crémeux caramel à la fleur de sel et au crémeux citron |
| Samedi 29 mai  De 14h à 17h | Petits fours | Réalisations de langue de chat au chocolat, de florentins et de cannelés passion |
| Samedi 5 juin  De 14h à 17h | Tarte citron cake citron | Réalisation d’une tarte au citron meringuée et d’un cake au citron |
| Samedi 12 juin  De 14h à 17h | Tarte cerises | Réalisation de pate sucrée, de crème chiboust, de nappage, |
| Samedi 19 juin  De 14h à 17h | Vacherin vanille et fraise  Merci d’apporter une glacière | Réalisation d’un vacherin glace vanille et sorbet fraise, de meringue |
| Samedi 26 juin  De 14h à 17h | Entremet meringué  aux fruits de saison | Réalisation d’un entremet meringué aux fruits de A à Z |

**Conditions de vente :**

-Merci de nous communiquer votre numéro de chèque cadeau lors de votre inscription si vous en possédez un

-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

-Si vous vous inscrivez par téléphone merci de nous communiquer votre numéro de chèque cadeau ou d’effectuer le règlement sous 4 jours.