|  |  |
| --- | --- |
|  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 : 69 euros**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 22 maiDe 14h à 17h | Macarons caramel et citron | Réalisation de macarons au crémeux caramel à la fleur de sel et au crémeux citron |
| Samedi 29 maiDe 14h à 17h | Petits fours | Réalisations de langue de chat au chocolat, de florentins et de cannelés passion |
| Samedi 5 juinDe 14h à 17h | Tarte citron cake citron | Réalisation d’une tarte au citron meringuée et d’un cake au citron |
| Samedi 12 juinDe 14h à 17h | Tarte cerises | Réalisation de pate sucrée, de crème chiboust, de nappage,  |
| Samedi 19 juinDe 14h à 17h | Vacherin vanille et fraiseMerci d’apporter une glacière | Réalisation d’un vacherin glace vanille et sorbet fraise, de meringue |
| Samedi 26 juinDe 14h à 17h | Entremet meringuéaux fruits de saison | Réalisation d’un entremet meringué aux fruits de A à Z |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 3 juilletDe 14h à 17h | Entremet framboisier | Réalisation d’un biscuit cuillere, d’une crème vanille, glacage brillant  |
| Samedi 10 juilletDe 14h à17h | Dessert gourmand à l’ abricot  | Réalisation d’un croustillant, d’un biscuit moelleux, d’une crème diplomate et d’abricots rotis |
| Samedi 24 juilletDe 14h à 17h | Petits fours | Réalisation de cannelés, de rochers coco, de florentins |
| Samedi 31 juilletDe 14h à 17h | Macarons fraise et citron | Réalisation d’un crémeux citron et d’une compoté de fraise  |
| Samedi 7 aoutDe 14h à 17h | Tarte citron et cake citron | Réalisation d’un cake citron et d’une tarte au citron de A à Z |
| Samedi 11 septembreDe 14h à 17h | Macarons framboise et caramel | Réalisation de macarons au crémeux caramel fleur de sel et à la compoté de framboise |
| Samedi 18 septembre De 14h à 17h | Pavlova meringue passion | Réalisation d’une pavlova à base de meringue et de cème passion aux fruits de saison  |
| Samedi 25 septembreDe 14h à 17h | Tarte miracle gourmande  | Réalisation de streusel, de biscuit moelleux citron, de crème chocolat montée et d’une crème spéculos |
| Samedi 2 octobreDe 14h à 17h | Paris-Brest | Réalisation d’un Paris Brest à base de pâte à choux, de praliné, de fruits caramélisés et de crème praliné  |

**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.