|  |  |
| --- | --- |
| 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 : 71 euros**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Samedi 8 janvier  De 14h à 17h | Galette des Rois | Réalisation d’une galette à la frangipane, tourrage du feuilletage |
| Samedi 15 janvier  De 14h à 17h | Galette des Rois | Réalisation d’une galette à la frangipane, tourrage du feuilletage |
| Samedi 22 janvier  De 14h à 17h | Macarons  Chocolat et caramel | Réalisation de macarons au crémeux chocolat et au crémeux caramel fleur de sel |
| Samedi 29 janvier  De 14h à 17h | tarte citron  cake citron | Réalisation d’un cake au citron et d’une tarte au citron de A à Z |
| Samedi 5 février  De 14h à 17h | Petits fours | Réalisation de florentins au chocolat, de rochers coco, de moelleux au chocolat |
| Samedi 12 février  De 14h à 17h | Saint valentin  Brownis des amoureux | Réalisation de brownies, de crème vanille, de compoté de framboises et de croquante à la praliné |
| Mercredi 16 février  De 14h à 17h | Entremet chocolat et praliné | Réalisation de biscuit moelleux chocolat, de crème praliné, de nougatine (croquante) |
| Samedi 5 mars  De 14h à 17h | Tarte poire vanille sirop d’érable | Réalisation d’une tarte pâte sucrée, frangipane poire et crème vanille sirop d’érable |
| Samedi 12 mars  De 14h à 17h | St honoré  Chocolat et pommes Tatin | Réalisation de pâte à choux, de crème chocolat, de pommes tatin et de sablé breton |
| Samedi 19 mars  De 14h à 17h | Mignardises | Réalisation de tarte caramel aux noix, de moelleux chocolat et caramel, de panacotta pistache |
| Samedi 26 mars  De 14h à 17h | Macarons framboise et praliné | Réalisation de macarons à la compoté de framboise et au praliné feuilleté croustillant |
| Samedi 2 avril  De 14h à 17h | Tarte miracle gourmande | Réalisation de streusel, de biscuit moelleux citron, de crème montée chocolat et de crème montée caramel |

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.