



Atelier Chocolat Niveau 1 Montage de Noël Lundi 16 Décembre -De 14H00 à 17h00-Durée 3H	50,00€
Atelier Truffes au chocolat Lundi 16 Décembre -De 18H30 à 21H30- Durée 3H	50,00€
Atelier Chocolat Niveau 2 Mendiants et rochers praliné Mardi 17 Décembre -De 18H30 à 21H30-Durée 3H	50,00€
Atelier Buche de Noël Bûche praliné Jeudi 19 Décembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
Macarons Chocolat Vendredi 20 Décembre -De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
La Bûche de Noël Bavaroise Passion framboise Lundi 23 Décembre-De 14H00 à 17H00-Durée 3H	50,00€
Macarons Caramel Beurre salé Jeudi 26 Décembre -De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
Préparer votre aperitif du 31 Décembre Salé et sucré Vendredi 27 Décembre -De 14H00 à 17H00-Durée 3H	50,00€
Atelier La Tarte au chocolat Vendredi 27 Décembre-De 18H30 à 21H30-Durée 3H	50,00€

Atelier **Cake orange chocolat**

Samedi 28 Décembre – De 14H00 à 17H00 – Durée 3H

50,00€

Atelier **Vérines salées et sucrées pour le réveillon**

Lundi 30 Décembre – De 14H00 à 18H00 – Durée 3H

75,00€