



Mat'carons

Créateur d'émotions...

ATELIER de CUISINE & PATISSERIE

06 34 28 03 31

www.matcarons.com

Commandez vos macarons et gourmandises salées et sucrées
À : contact@matcarons.com

Programme du mois de septembre 2014

| | | | | |
|---------------------------------|----------------|----------------------------------|---|--|
| Mercredi 3 sept 14h à 16h30 | NOUVEAU | Atelier avec Chef Mat' | Atelier cup-cakes décorations princesses Aux fruits des bois et en pâte à sucre, réalisez et décorez vos gourmandises. Vous repartirez avec vos réussites... !!! | 35€ / enfant Les techniques de la génoise |
| Samedi 6 sept 9h à 12h | | Atelier avec Chef Mat' | Atelier Macarons caramel, chocolat et nougatine, vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!! | 45€ Par adulte |
| Samedi 6 sept 14h à 17h | NOUVEAU | Atelier avec Chef Mat' | Atelier Muffins, cup-cakes et fondants vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!! | 45€ Par adulte |
| Mercredi 10 sept 14h à 16h30 | NOUVEAU | Atelier avec Chef Mat' | Atelier sablés et décoration de gâteaux Au fondant, à la pâte à sucre ou à la confiture, Décorez vos gourmandises, vous repartirez avec vos réussites... !!! | 35€ / enfant Les techniques de la pâte sablée et du fondant |
| Vendredi 12 sept 17h à 19h30 | NOUVEAU | Atelier avec Chef Mat' | Ateliers buffet dinatoire et verrines Salées et sucrées vous préparerez un mini buffet dinatoire, Vous partirez avec pour les dévorer en famille pour 4 | 50€ Par adulte Emporter pour 4 |
| Samedi 13 sept 9h à 12h | | Atelier avec Chef Mat' | Atelier Eclairs et glaçages de couleurs Framboise, citron, pistache et menthe... comme un grand pâtissier, emportez vos créations chic et choc | 50€ Par adulte |
| Samedi 13 sept 14h à 17h | | Atelier avec Chef Mat' | Atelier Macarons au melon, pomme verte manzana vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!! | 45€ Par adulte |
| Mercredi 17 sept 14h à 16h30 | NOUVEAU | Atelier avec Chef Mat' | Atelier choux 100% chocolat Ensemble nous réaliserons choux, chouquettes... garnitures et crèmes au chocolat, pistache et noisettes. | 35€ / enfant Les techniques de la pâte à choux |
| Jeudi 18 sept 18h à 20h | NOUVEAU | Atelier avec Thomas | Les vins du Jeudi : After Work Découvrez 4 vins avec Thomas notre œnologue et quelques tapas, apprentissage des techniques de dégustations, et en avant pour la découverte de vins rare à la vente. | 25€ Par adulte Minimum 8 inscriptions |

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.

| | | | | |
|--|----------------|---|---|--|
| <p>Samedi 20 sept 10H à 17H Journée médiévale À Lançon</p> | <p>NOUVEAU</p> | <p>Avec Chef Mat' Chef Loïc</p> | <p>Menu médiéval 18€/prs -Terrine de porc au baies de GenéL -Fricassés limonia dame cocotte (poulet au citron et légumes) -Rissole de pommes Nadège au miel du pons. (aumônière en pâte brisé, épice et miel) Hypocras de la confrérie d'honorine(rouge ou blanc) eau rafraîchissante et Café.</p> | <p>18€ Par adulte 12€ Menu enfant (-10 ans)</p> |
|--|----------------|---|---|--|

| | | | | |
|---|--|-----------------------------------|--|---|
| <p>Mercredi 24 sept 14h à 16h30</p> | | <p>Atelier avec Chef Mat'</p> | <p>Atelier Macarons caramel au beurre salé et fruits Vous apprendrez les techniques pour faire macarons de plusieurs couleurs et pour ne plus jamais les rater.</p> | <p>35€ / enfant Les techniques du macaron</p> |
|---|--|-----------------------------------|--|---|

| | | | | |
|------------------------------------|------------------------------|--|---|---------------------------|
| <p>Jeudi 25 sept 19h à 23h</p> | <p>NOUVEAU Soirée...</p> | <p>Atelier avec Chef Mat' Thomas Magimix</p> | <p>Les Jeudis de Mat'carons : mets et vins Soirée sur le Thème des Châteaux neuf du pape : Découvrez 4 vins avec Thomas notre œnologue, On prépare et on déguste sur place : Tarte Tatin de poivron en tapenade, Fricassés Limonia, Rissole de fruits.</p> | <p>55€ Par adulte</p> |
|------------------------------------|------------------------------|--|---|---------------------------|

| | | | | |
|------------------------------------|----------------|-----------------------------------|--|--|
| <p>Samedi 27 sept 9h à 12h</p> | <p>NOUVEAU</p> | <p>Atelier avec Chef Mat'</p> | <p>Atelier pâtisserie française : L'entremet TRIANON Vous réaliserez les 3 étapes de cette fabuleuse pâtisserie au chocolat feuillantine...</p> | <p>50€ Par adulte Emp pour 4</p> |
|------------------------------------|----------------|-----------------------------------|--|--|

| | | | | |
|-------------------------------------|--|-----------------------------------|--|---------------------------|
| <p>Samedi 27 sept 14h à 17h</p> | | <p>Atelier avec Chef Mat'</p> | <p>Atelier Macarons l'été continu... Framboise-rose-litchis et poire, Techniques de réalisations de ces gourmandises. Vous repartirez avec</p> | <p>45€ Par adulte</p> |
|-------------------------------------|--|-----------------------------------|--|---------------------------|

Vous êtes plusieurs, une asso, un CE... ou une entreprise
 Vous souhaitez privatiser l'atelier sur une date précise ?
 Vous souhaitez un autre thème ?
 Ce n'est jamais trop tard,
 Contactez nous : contact@matcarons.com.