



Programmes et Tarifs Février Mars (St-Valentin – Pâques)

Ateliers Macarons :

60€ en cours particulier ou 35€ par personne en groupe à partir de 3.

Spécial Chocolats : Chocolats (Blanc-noix de Coco, Fèves noires, Café expresso, violette blanche), Caramel beurre-salé, Réglisse, Vanille, Spéculos, Pistache, Fleur d'oranger, Citron.

Les points de technique abordés : la meringue italienne, le macaronage, le pochage, la cuisson, pour avoir enfin une belle collerette.

Venez en groupe à partir de 3 personnes le tarif est plus avantageux, lors de la réservation choisissez les parfums.

Ateliers Foie Gras :

75€ en cours particulier ou 45€ par personne en groupe à partir de 3.

Aux sels aromatiques et aux poivres à queue, aux 5 épices ou à la fève Tonka. Nous réaliserons deux méthodes de cuisson (astuces garanties). Les foies seront accompagnés de croquants aux amandes ou au raisins et de Tuiles aux épices.

Vous réaliserez deux préparations : en terrine et au torchon.
Vous repartirez avec votre terrine en porcelaine.

Venez en groupe à partir de 3 personnes le tarif est plus avantageux, lors de la réservation choisissez les parfums.

Ateliers Cup-Cake :

50€ en cours particulier ou 35€ par personne en groupe à partir de 3.

Avec une étonnante recette de base : au chocolat, à l'amande, à la noix de coco, aux noisettes, au caramel beurre salé ou à la vanille.

Vous réaliserez deux recettes moelleuses avec des décorations des plus inventives,

Venez en groupe à partir de 3 personnes le tarif est plus avantageux, lors de la réservation choisissez les parfums.

Durée 2H30



Durée 2H00



Durée 2H00



A venir :

Ateliers Sushis et makis :

Durée 3H

Ils n'auront plus de secrets pour vous !!

Atelier Menu complet avec le Chef Paul Dietrich :

Durée 3H

Vous préparerez une entrée, un plat et un dessert par personne.

Mais aussi : Cours de Photos culinaire, Team-Building, Ateliers sur les vins et spiritueux.... !!



L'atelier Mat'carons s'adapte à vos envies et vos disponibilités.

Seul ou en groupe (8 personnes maxi selon les ateliers), choisissez le vôtre et réservez le jour qui vous conviens (selon disponibilité).

Les cours se déroulent le soir à partir de 19H30 ou en journée avec le Chef Paul.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 8 personnes en même temps ; un cocktail de bienvenue vous sera proposé, un tablier vous sera prêté.

Vous emporterez vos préparations et les recettes !!.

Pour une info ? Un bon cadeau ?

Une seule adresse : contact@matcarons.com

Abonnez-vous au Blog ou rendez vous sur la page Facebook.

