



Mat'carons

Créateur d'émotions...

ATELIER *de*
CUISINE *et* PATISSERIE
06 34 28 03 31
www.matcarons.com

Commander vos macarons sur [w.w.w.matcarons.com](http://www.matcarons.com)

Programme du mois de Mars 2014

Lundi 2 mars 14h à 17h	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier Fête des Grand-Mères (Pâte à choux)	35€ Pour un adulte + un enfant
		Grand-mères, parents, enfants et petits enfants venez cuisiner ensemble des éclairs multicolores. Vous apprendrez comment réaliser une vraie pâte à choux. Les techniques pour le Paris-brest, le St-Honoré et des glaçages de plusieurs couleurs avec des goûts différents pour un festival de saveurs...		
Mardi 3 mars 14h à 16h30	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier carnaval cup-cakes (Génoise et cakes)	35€ Pour un adulte + un enfant
		Venez déguisé, vous travaillerez les techniques de cette gourmandise, Façon génoise arc en ciel ou façon cake à colorer, décorer, napper, citron, fraise, menthe... A vous de jouer...Vous repartirez avec vos réussites pour les déguster entre gourmands.		
Mercredi 4 mars 14h à 16h30	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier Macarons (Nutella fait maison et Caramel à la fleur de sel)	35€ Pour un adulte + un enfant
		Vous apprendrez les techniques et les secrets pour enfin réussir cette gourmandise au sucre cuit et à la meringue italienne. Comment réussir la cuisson et la collerette Vous repartirez avec environ 15 macarons pour les déguster entre gourmands.		
Jeudi 5 mars 14h à 16h30	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier apéritif dinatoire en verrines (Apéritif salé)	35€ Pour un adulte + un enfant
		A base de poulet, de légumes, de marinades, de saumons, de légumes, de fromages... vous apprendrez les techniques de découpes, de présentations, d'assortiments des saveurs et des couleurs. Comment réussir leur montage. Emporter pour 4 personnes et déguster en famille.		
Vendredi 6 mars 14h à 16h30	ENFANTS de 4 à 10 ans	Avec Chef Mat'	Atelier sablés pour les petits bouts (Pâtes sablés aux agrumes ou aux épices)	35€ Pour un adulte + un enfant
		Vous réaliserez avec vos petits bouts de goûteuses pâtes originales et vous apprendrez les techniques de découpes, de présentations, de glaçages avec des couleurs. Comment toujours les réussir. Vous emporterez pour 4 personnes et dégusterez en famille.		

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.


Samedi 7 mars 9h30 à 14h30	ADULTE	Avec Chef Mat'	Atelier BURGER (Entrée, plat et dessert sur le thème du Burger)	Privatisé
		Autour de ce Mythique sandwich, nous allons construire un repas équilibré en goûts, en saveurs et vous apprendrez toutes les techniques de réalisations. En trompe l'oeil ou revisité...le Burger n'aura plus de secrets !! vous dégusterez sur place !!!		

Mercredi 11 mars 14h à 16h30	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier Cup-cakes (Disney ou Pixar les héros en pâtes à sucre)	35€ Pour un adulte + un enfant
		Vous apprendrez les techniques et les secrets pour enfin réussir à fabriquer ces héros en pâtes à sucre sur un cup-cakes délicieux. Vous repartirez avec vos œuvres pour les déguster entre gourmands.		

Samedi 14 mars 9h30 à 12h30	ADULTE	Avec Chef Mat'	Atelier Tarte au citron meringuée (Emblématique dessert de la gastronomie française)	45€ Par adulte
		Vous réaliserez le fabuleux crémeux à base de citron, le fond de tarte au goût inimitable et vous apprendrez toutes les techniques de la meringue italienne pour réaliser ce délicieux dessert.		

Samedi 14 mars 15h à 18h00	ADULTE	Avec Chef Mat'	Atelier Macarons (Caramel à la fleur de sel et Thym-Citron)	45€ Par adulte
		Vous apprendrez les techniques et les secrets pour enfin réussir cette gourmandise au sucre cuit et à la meringue italienne. Comment réussir la cuisson et la collerette Vous repartirez avec environ 15 macarons pour les déguster entre gourmands.		

Mercredi 18 mars 14h à 16h30	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier voyage en Italie (je prépare un repas italien)	35€ Pour un adulte + un enfant
		On préparera ensemble des spécialités Italiennes, Des cressins, du pesto, des véritables pâtes pour faire des ravioles au saumon et un tiramisu en verrine. Vous repartirez avec vos œuvres pour les déguster entre gourmands.		

Samedi 21 mars 9h30 à 12h30	NOUVEAU	Chef Mat' et Miss-bricole	Atelier Gravity-cake Bol de Céréales (Gâteaux très tendance, éblouissant de réalité)	45€ Pour tous
		 Vous réaliserez ce gâteau mystérieux et ludique, épatez vos amis, vous n'allez pas en croire vos yeux. la beauté et le goût.... Nouveau		

Samedi 21 mars 15h à 18h00	ADULTE	Avec Chef Mat'	Atelier Dolce-Vita (Entrée, plat et dessert)	50€ Par adulte
		Vous apprendrez les techniques et les secrets pour réussir de véritables spécialités italiennes Ma...qué je vous dit que c'est facile à faire.. !!! Crostino, cressins, véritable pesto, pâtes et ravioles au saumon maison et tiramisu. Vous emporterez pour 2 personnes.		

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants

Mercredi 25 mars 14h à 16h	ENFANTS de 8 à 12 ans	Avec Chef Mat'	Atelier milles feuilles (je prépare le dessert)	35€ Pour un adulte + un enfant
		On préparera ensemble un mille feuille, la crème pâtissière et le joli glaçage emblématique, vous repartirez avec votre œuvre pour la déguster entre gourmands.		

Vendredi 27 mars à 19h30	NOUVEAU	Chef Mat' et Chef Loic	Dîner Gourmand de Château Virant (à base des produits du terroir de Lançon-Provence)	39€ Pour tous
		Menu : Truffade du puits de l'Olivier, Agneau confit en expression de garrigue, et amandine en crèmeux de safran, Assiette du Devenset, Macarons et bonbons aux amandes, Café et vin de Château Virant.		

Samedi 28 mars 15h à 18h00	ADULTE	Avec Chef Mat'	Atelier Macarons (Chocolat au lait-thé Earl Grey et ivoire blanc-violette)	45€ Par adulte
		Vous apprendrez les techniques et les secrets pour enfin réussir cette gourmandise au sucre cuit et à la meringue italienne. Comment réussir la cuisson et la collerette Vous repartirez avec environ 15 macarons pour les déguster entre gourmands.		

**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.**