



Programmes et Tarifs Juin-Juillet

Ateliers Macarons :

Durée 3H00

45€ en cours particulier ou 35€ par personne en groupe à partir de 3.

Spécial Eté : Fleur d'oranger, Citron, Fraise, Framboise, Menthe et aussi Chocolats (Blanc-noix de Coco, Fèves noires, Café expresso, violette), et surtout Caramel beurre-salé, Réglisse, Vanille, Spéculos, Pistache.

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



Venez en groupe à partir de 3 personnes, lors de la réservation choisissez votre date et les parfums.

Ateliers Foie Gras :

Durée 2H30

55€ par personne.

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 aux raisins ou 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, lors de la réservation choisissez votre date et les épices.



Ateliers Cup-Cake :

Durée 2H00

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 et amusantes...

Venez en groupe à partir de 3 personnes, lors de la réservation choisissez votre date et les parfums.



Les Bastides de Marie, Villa A, Avenue du Général LECLERC 13680 Lancon de Puvce
Tél : +33 (0)6 34 28 03 31

Blog : www.matcarons.com – Email : contact@matcarons.com – FB : Mat'carons

Atelier Menu complet avec le Chef Paul Dietrich :

Durée 3H

65 par personne

Vous préparerez une entrée, un plat et un dessert par personne. Les menus évoluent en fonction du Marché et des saisons : contactez nous.

Exemple : Gratin de queue d'écrevisses / Flan de courgettes / Gigot d'Agneau à la crème d'ail / Flageolets à la tomate et coriandre / Rougets grondins / sautés de veaux aux agrumes.

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 convient (selon disponibilité).

Nous pouvons accueillir jusqu'à 10 personnes en même temps ; un cocktail de bienvenue vous sera proposé, un tablier vous sera prêté.

Vous emporterez vos préparations et les recettes !!

Pour offrir un Mat'cadeau : contactez nous et choisissez

Une seule adresse : contact@matcarons.com

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



Les Bastides de Marie, Villa A, Avenue du Général LECLERC 13680 Lancon de Puce
Tél : +33 (0)6 34 28 03 31

Blog : www.matcarons.com – Email : contact@matcarons.com – FB : Mat'carons