



Mat'carons

Créateur d'émotions...

# ATELIER de CUISINE & PATISSERIE

## 06 34 28 03 31

[www.matcarons.com](http://www.matcarons.com)

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

### Programme du mois de mai 2014

Vendredi 2 Mai 10h00 à 12h30		Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier privatisé pour un anniversaire</b>	Privatisé
Vendredi 2 Mai 14h00 à 17h30	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier privatisé Macarons de Mariage</b> Réalisez vous même vos petit cadeaux à offrir...	Privatisé
Samedi 3 Mai De 10h à 12h		Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier privatisé pour un anniversaire</b>	Privatisé
Samedi 3 Mai De 14h à 17h		Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier privatisé pour un anniversaire</b>	Privatisé
Mercredi 7 Mai 14h00 à 16h30	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier petites douceurs</b> Pour la fêtes des mères ou des pères, venez apprendre et réaliser des chocolats en forme de lèvres ou en cœurs fourrés	35€ Pour un adulte + un enfant
Samedi 10 Mai De 9h à 12h	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier pâtisserie française</b> Le <b>TRIANON</b> , fabuleux dessert emblématique au chocolat et feuillantine, vous repartirez avec pour 4prs.	45€ Par adulte Reste 2 plces
Samedi 10 Mai De 14h à 17h		Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier privatisé</b> <b>Enterrement de vie de jeune fille</b> <b>Atelier cup-cakes déco et pâte à sucre</b>	Atelier Privatisé
Mercredi 14 Mai 14h00 à 17h		Atelier avec Chef Mat'	<b>Atelier Macarons fraise et carambar</b> Techniques de réalisations de ces gourmandises. Vous repartirez avec ....	35€ Pour un adulte + un enfant
Jeudi 15 Mai De 19H à 22H30	<b>NOUVEAU Soirée...</b>	Atelier avec Chef Mat'	<b>Les Jeudis de Mat'carons avec clos 3/4</b> Ensemble nous réalisons des recettes que nous dégustons sur place autour de 3 bons vins. Thème : Espagne (demandez-nous le menu)	55€ Par adulte Sur place

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.

Samedi 17 Mai De 9h à 12h		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier pâtisserie française</b> Le CASTEL, dessert au praliné, un must de notre région... Vous repartirez avec pour 4prs.	50€ Par adulte
Samedi 17 Mai De 14h à 17h	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier privatisé</b> <b>Enterrement de vie de jeune fille</b> <b>Atelier Master-Chef</b>	Atelier Privatisé
Mercredi 21 Mai 14h00 à 16h30		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier petites douceurs</b> Pour la fêtes des mères ou des pères, venez apprendre et réaliser des chocolats en forme de lèvres ou en cœurs fourrés	35€ Pour un adulte + un enfant
Samedi 24 Mai De 10h à 18h	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier fête des Mères</b> Toute la journée venez réaliser des gourmandises ( bonbons, Cup-cakes et chocolats)...et offrez votre joli cadeau le lendemain	25€ Par enfant Sur résa
Mercredi 28 Mai 14h00 à 16h30		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Ateliers Petits bouts de verrines</b> Salées et sucrées vous préparerez un mini buffet dinatoire, Vous partirez avec pour les dévorer en famille pour 4	35€ Pour un adulte + un enfant
Vendredi 30 Mai	<b>NOUVEAU</b>	Equipe <b>Mat'traiteur</b>	<b>Atelier privatisé pour un CE</b> <b>Challenge Master-chef</b>	Privatisé
Samedi 31 Mai	<b>NOUVEAU</b>	Equipe <b>Mat'traiteur</b>	<b>Atelier privatisé pour un CE</b> <b>Challenge Master-chef</b>	Privatisé
Dimanche 1er Juin	<b>NOUVEAU</b>	Equipe <b>Mat'traiteur</b>	<b>Atelier privatisé pour un CE</b> <b>Challenge Master-chef</b>	Privatisé

**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](mailto:contact@matcarons.com).**