Mat'carons

Créateur d'émotions...

ATELIER de CUISINE & PATISSERIE

06 34 28 03 31

www.matcarons.com

Commandez vos macarons sur w.w.w.matcarons.com

Programme du mois de Juin et Juillet 2014

Mercredi 4 juin 14H à 17H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier Macarons caramel et Macarons framboise** Techniques de réalisations de ces gourmandises. Vous repartirez avec ….	35€ Pour un adulte + un enfant
Samedi 7 juin 9H à 12H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier pâtisserie française : Le CASTEL (rattrapage)** Le CASTEL, dessert au praliné, un must de notre région... Vous repartirez avec pour 4prs.	50€ Par adulte
Samedi 7 juin 14H à 17H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier privatisé** **Enterrement de vie de jeune fille** **Atelier Disney**	Privatisé
Mercredi 11 juin 14H à 16H30		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier Fête des Pères : Les chocolats** au caramel, des oursons ou têtes de choco à la guimauve dans un joli emballage vous les offrirez.	35€ Pour un adulte + un enfant
Vendredi 13 juin 19H à 23H30		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier privatisé pour** **Un apéritif dinatoire avec dégustation sur place**	Privatisé
Samedi 14 juin 9H à 12H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier privatisé** **Enterrement de vie de jeune fille** **Les Macarons.....**	Privatisé
Samedi 14 juin 14H à 17H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier privatisé** **Enterrement de vie de jeune fille** **Cup-cakes New-york**	Privatisé
Mercredi 18 juin 14H à 16H30	NOUVEAU	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier sablés et tartes aux fruits** Ensemble nous réaliserons tartes et sablés décorés, garnitures et crèmes.	35€ Pour un adulte + un enfant
Samedi 21 juin 9H à 12H	NOUVEAU	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier menu gastronomie française** Pistou roulé au parmesan, volaille en croute d'épices, Croustillant breton aux fruits.	50€ Par adulte Reste 3 plces

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.

Samedi 21 juin 14H à 23H		avec **Chef Mat'** **Et Chef'** **Guillaume**	**Fête de la musique chez Gym-Passion Miramas** **By Mat'carons** **Apéritif dinatoire sur réservation : 06.76.45.27.92**	15€ Par personne
Mercredi 25 juin 14H à 17H	NOUVEAU	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier privatisé pour un anniversaire**	Privatisé
Vendredi 27 juin 16H à 19H	NOUVEAU Soirée...	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier Macarons Menthe-chocolat et Caramel bs** Venez réaliser ces spécialités et apprendrez tous les secrets.... À offrir ou se faire offrir !!!	45€ Par adulte
Samedi 28 juin 9H à 12H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier Pâte à choux et craquelin** Les éclairs, choux et religieuses, Chantilly et fraises, crème vanille.	45€ Par adulte
Samedi 28 juin 14H à 17H	NOUVEAU	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier 2 tartes meringuées (citrons et fruits frais)** Vous réaliserez grâce aux techniques de chefs : une pâte sublime et deux garnitures surprenantes nappées d'une meringue croustillante.	50€ Par adulte Emp pour 4
Mercredi 2 juillet 14H à 16H30	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Mat'**	**Vive les vacances, Atelier entre copains** Les Samossas salés et sucrés au fromage et saumon, fruits et miel-épices.	35€ Pour un enfant
Jeudi 3 juillet 19H à 23H	NOUVEAU Soirée...	Atelier avec **Chef Mat'** **Et** **Magimix**	**Les Jeudis de Mat'carons** Soirée sur le Thème de L'ITALIE : antipasti, osso bucco et Risotto aux agrumes, Glace ricotta et fruits confits (maison) On prépare et on déguste sur place	55€ Par adulte
Samedi 5 juillet 9H à 12H	NOUVEAU	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier pâtisserie française : Le mille-feuilles** Vous réaliserez une pâte feuilletée sublime, une garniture surprenante nappée du motif typique.	45€ Par adulte Emp pour 4
Samedi 5 juillet 14H à 17H		Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier Macarons** Framboise-rose-litchis et Chocolats, Techniques de réalisations de ces gourmandises. Vous repartirez avec ….	45€ Par adulte
Lundi 7 juillet 14H00 à 16H30	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier confiseries : nougatine / caramel / chocolat** Bonbons aux noisettes, Mendiants, Florentins	35€
Mardi 8 juillet 14H00 à 16H30	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier cup-cakes aux 3 chocolats et noix de coco** Fondant, coulant le chocolat sera gourmand.... Décorez vos gourmandises. Vous repartirez avec vos réussites... !!!	35€
Jeudi 10 juillet 14H à 16h30	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier verrines** Salées, sucrées vous repartirez avec vos fabrications Pour enchanter vos parents.	35€ Par enfant
Vendredi 11 juillet 14H à 16H30	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier sushis et Makis** Salées et sucrées vous repartirez avec vos fabrications Pour enchanter vos parents.	35€ Par enfant

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants

Samedi 12 juillet 9H à 12H	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Mat'**	**Atelier Macarons caramel beurre-salé et Mat'téla** Techniques de réalisations de ces gourmandises Vous repartirez avec environ 20 macarons.	45€ Par personne
Samedi 12 juillet 14H à 16H	Atelier Vacances	Atelier avec **Chef Paul**	**Atelier pâtisserie française : St Honoré** Nous réaliserons ce dessert emblématique De la pâtisserie française, vous emporterez pour 4	45€ Par adulte

Votre Atelier Mat'carons sera fermé jusqu'au 7 Aout 2014

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.

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.