



Mat'carons

Créateur d'émotions...


# ATELIER de CUISINE & PATISSERIE

## 06 34 28 03 31

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

Commandez vos macarons et gourmandises salées et sucrées  
À : [contact@matcarons.com](mailto:contact@matcarons.com)



### Programme du mois de novembre 2014

Mercredi 5 nov 14h à 16h30		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Bouts de Choux</b> Eclairs et religieuses, glaçages et décors Parents-enfants, c'est pour vous...	35€ Pour un adulte Et un enfant
Jeudi 6 nov 18h à 20h	NOUVEAU	Atelier avec <b>Chef Mat'</b> Et Thomas	<b>Atelier privatisé pour un : After Work</b> Découvrez 4 vins avec Thomas notre œnologue et quelques tapas, apprentissage des techniques de dégustations, et en avant pour la découverte de vins rare à la vente.	Privatisé
Vendredi 7 nov 14h à 17h		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Macarons caramel, chocolat et nougatine,</b> vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!!	45€ Par adulte
Samedi 8 nov 9h à 12h		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Macarons caramel, chocolat et nougatine,</b> vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!!	45€ Par adulte 35€ Par enfant
Samedi 8 nov 14h à 17h	NOUVEAU	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier d'écriture gourmande 1000 et 1 feuilles</b> réalisation d'un essais  et d'un mille feuille avec : À emporter <b>Ma Bibliothèque Bleue Blog&amp;Comm'</b>	30€ Par adulte
Mercredi 12 nov 14h à 16h30	NOUVEAU	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier pâte à sucre et super héros</b> atelier cup-cakes ou sablés et décors en pâtes à sucre Réalisez votre rêve d'enfant....pour petits et grands !!!	35€ Pour un adulte Et un enfant
Vendredi 14 nov 16h à 19h	NOUVEAU	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Apéritifs dinatoires Chic et Gourmand</b> Venez cuisiner votre apéritif du soir et emporter pour 4prs (32pces) Avec votre cocktail : Mojito ou Magarita	40€ Par adulte
Samedi 15 nov 9h à 12h	Atelier Noël	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Foie gras épices ou figue pour les fêtes ?</b> Dénerver et cuisiner son foie gras en deux recettes, (env 600gr) Vous l'emporterez en terrines (verre ou porcelaine) et torchon.	60€ Par adulte
Samedi 15 nov 14h à 17h	Atelier Noël	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier techniques bonbons, chocolats et guimauves</b> La meringue italienne et arômes naturel avec ses applications : Oursons en chocolats, brochettes de guimauves et meringues...	50€ Par adulte 35€ Par enfant

Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.

Mercredi 19 nov 14h à 17h00		Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Macarons Fraise-bonbon et Choco-caramel</b> vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!!	35€ Pour un adulte Et un enfant
Vendredi 21 nov à partir de 19h	<b>NOUVEAU</b>	<b>Mat'carons</b> <b>D.Nayrac</b> <b>L.Pons</b> <b>Clos3/4...</b>	<b>Soirée Arts &amp; beaujolais</b> Pour fêter le beaujolais rejoignez-nous autour d'un verre d'œuvres d'art d'un cocktail dans une ambiance Jazzy Info-resa Creat'events : 06-06-74-67-84	25€ Par adulte Sur réservation Uniquement
Samedi 22 nov 14h à 17h	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Macarons Fraise-bonbon et réglisse-caramel</b> Façon tagada ou batna c'est vous qui crée... vous réaliserez ces spécialités et apprendrez tous les secrets pour ne plus jamais les rater...À offrir ou se faire offrir !!!	45€ Par adulte 35€ Par enfant

## Mat'carons fait une pause...

Mercredi 3 déc 14h à 17h	<b>Atelier Noël</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b> 	<b>Atelier techniques bonbons, chocolats et guimauves</b> La meringue italienne et arômes naturel avec ses applications : Ours en chocolats, brochettes de guimauves et meringues...	35€ Pour un adulte Et un enfant
Jeudi 4 déc 19h à 23h	<b>NOUVEAU</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b> 	<b>Accords Champagne macarons et amuse-bouches</b> Dégustation unique de 6 champagnes d'exception Avec Thomas de Clo ¾ choisissez le ou les champagnes de vos fêtes et si vous le désirez repartez avec...	60€ Par adulte
Samedi 6 déc 9h à 12h	<b>Atelier Noël</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Macarons salés : apéritif de fêtes</b> Fromage et cumin, saumon-aneth, chèvre-romarin Techniques de réalisations de ces gourmandises à congeler Vous repartirez avec pour les fêtes	45€ Par adulte
Samedi 6 déc 14H à 17h	<b>Atelier Noël</b>	Atelier avec <b>Chef Mat'</b>	<b>Atelier Buche de Noël glacée</b> Façon vacherin : aux éclats de nougatine, meringues et vanille. Préparez votre buche et dégustez-la à Noël. (emp pour 4)	45€ Par adulte 35€ Par enfant

**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).**

**Les Ateliers sont assurés à partir de 3 participants.**

