

ATELIER CHOCOLAT

Et découverte du cacao

Avec Mélinda Rost artisanne chocolatière



Dégustation de chocolat, présentation du cacao et du métier de chocolatier.
Confection d'une ganache de A à Z, moulage d'une plaque ainsi que de sa décoration.
Petite pause-café, puis emballage des chocolats pour les emmener à la maison.

QUAND ?

Les samedis : 19 et 26 septembre. Les 3, 17 et 31 octobre. Les 21 et 28 novembre 2015.
De 14h00 à 16h00 (horaire malléable sur demande d'un groupe).

OÙ ?

Laboratoire de Chocophile, rte de Flusel 13,
1424 Champagne.

CONDITIONS ?

Sur inscription minimum 6 personnes, maximum 12 personnes par atelier.

COMBIEN ?

60.- par personne pour 2h00

POURQUOI ?

Parce que vous êtes gourmand et que vous aimez travailler de vos mains des matières nobles et surtout passer un bon moment !

CONTACT :

Mélinda Rost 076 326 94 65 melinda@gmail.com