

Nos Ateliers de fabrication



Atelier **Adultes** "ré-création" *ƙɔkɔla*

80 €
/personne

Contenu de l'atelier (3h00) :

- Explications et dégustations
- Création personnalisée d'un **chocolat sur mesure**
- Apprentissage des **techniques** de tablage, tempérage, pochage et décor au cornet

Pour repartir avec environ **400 g de chocolat** :

- 3 tablettes (dont 2 gourmandes)
- 1 poignée de mendiants
- Médailles

Samedi **17 janvier** : 9h-12h

Samedi **21 février** : 9h-12h

Samedi **21 mars** : 9h-12h

Atelier **Adultes** de fabrication

45 €
/personne

Samedi **14 mars** : 11h-12h30

Contenu de l'atelier (1h30) :

- Explications et dégustations
- Apprentissage des **techniques** de pochage et décor au cornet

Pour repartir avec environ **250 g de chocolat** :

- 2 tablettes (avec chocolats au choix)
- 1 poignée de mendiants

Atelier **Enfants** de fabrication (8 - 14 ans)

Contenu de l'atelier (1h30) :

- Explications et dégustations
- Apprentissage de la **technique** de pochage

Pour repartir avec environ **200 g de chocolat** :

- 1 tablette
- 1 poignée de mendiants
- Médailles

35 €
/personne

Samedi **17 janvier** : 14h-15h30

Samedi **7 février** : 10h-11h30

Samedi **14 mars** : 14h-15h30



Pour réserver, adressez-vous à nos vendeurs ou appelez au 04.79.61.54.36