

# Nos Ateliers de fabrication



## Atelier **Adultes** "Je **compose** mon **ɣɔkɔla**"

### Contenu de l'atelier :

- 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

**45€**

**9h-10h30**

Samedi **17 mai**  
Samedi **12 juillet**

Samedi **29 mars**  
Samedi **5 avril**  
Samedi **26 avril**  
Samedi **7 juin**  
Samedi **5 juillet**

**80€**

**9h-12h**

## Atelier **Adultes** de fabrication

### Contenu de l'atelier :

- 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

Mercredi **26 mars** : 10h-11h30  
Mercredi **23 avril** : 10h-11h30  
Samedi **17 mai** : 11h-12h30  
Mercredi **4 juin** : 10h-11h30  
Samedi **12 juillet** : 11h-12h30

*Tous les Jeudis*  
du **17 juillet** au **21 août** :  
**10h-11h30**

**35€**

## Atelier **Enfants** de fabrication Dès 6 ans

### Contenu de l'atelier :

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

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

- 1 tablette
- 1 poignée de mendiants
- Médailles



Pour réserver, adressez-vous  
à nos vendeurs !