

# ATELIER CHOCOLAT

## Saveurs CAO

**Le mercredi 26 avril 2023 à 14 h**

Nous vous invitons à participer à un atelier de 1 heure 30 avec un chef chocolatier, le 26 avril 2023 à 14 h. Le nombre pour l'atelier se limite à 15 personnes. Si nous sommes beaucoup plus, il sera possible de réserver pour une date ultérieure.

Une dégustation de 3 chocolats Grands Crus de Valrhona (truffes et de dessert). Le chef réalise ses recettes sous les yeux des participants en commentant chaque étape de la conception.

- Chaque participant repart avec une boîte de 24 chocolats (truffes) en plus des recettes.
- Dessert chocolaté : Banana Split (Chantilly mascarpone à la fleur d'oranger).
- Éclats de chocolat, fèves de cacao caramélisées.
- 3 saveurs de truffes :
  - Truffe caramel mou au beurre salé, chocolat Blond Dulcey;
  - Truffe thé chai, chocolat au lait;
  - Truffe guimauve fruit de la passion, chocolat blanc.



**Prix : 35 \$** payable à l'AER dès la réservation confirmée.

**Lieu :** 7355, avenue Christophe-Colomb (Patro Villeray).

**POUR RÉSERVATION avant le 15 avril à :**

**Lise Perrault :** [lperl725@hotmail.com](mailto:lperl725@hotmail.com)

**AER : 514 272-0818**