

19 NOVEMBRE 2022



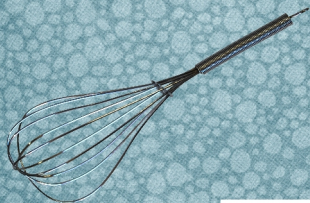
VISITE  
ATELIER

ALAIN  
CHARTIER



# Accueil autour d'un chocolat chaud





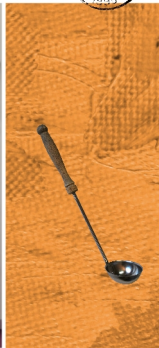




# LA CHOCOLATERIE

**Notre sélection de cacao**

- Bulhe Lactée 66%  
République Dominicaine
- Alenco 64%  
Equateur
- Blanco 63%
- Andino Noire 70%
- Andino Lactée 39%
- Perou
- Kalingo 65%  
Grenade
- Gran Couva 68%  
Trinité-et-Tobago
- Araguani 72%
- Orucan 69%  
Wassoula
- Macae 62%
- République Dominicaine
- Grenade
- Trinité-et-Tobago
- Venezuela
- Equateur
- Pérou
- Brésil
- Chine
- Madagascar
- Vietnam
- Myanmar 69%  
Chine
- Manjari 62%
- Manjari 64%
- Tamaris 55%  
Madagascar





**Alain CHARTIER**  
Maître Chocolatier de France  
Chocolatier de Monde

# la recette des macarons



SUCRE + + + + +

du sucre, des blancs d'oeufs, de la poudre d'amandes, un savoir faire de dressage, des parfums



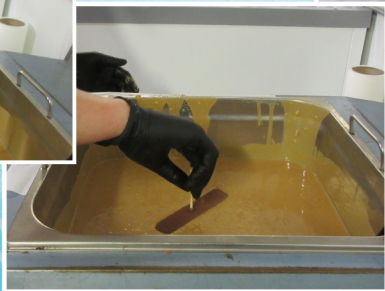
la garniture =

**Pour les détails rendez vous à**

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

et le résultat gourmand

28 Saint Léonard 97500





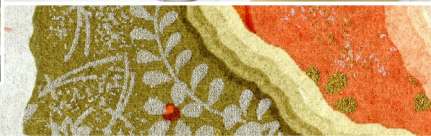
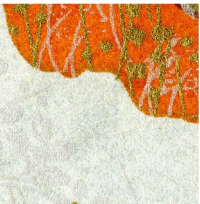
# DEGUSTATION

A row of wooden Scrabble tiles spelling out the word "DEGUSTATION" in a slightly curved line. Below the tiles, a stack of white plates with food samples is visible.













**Fin  
de cette visite  
gourmande**

