



La Maison Verdier propose des **ateliers-découverte** animés par nos Maîtres-chocolatiers. Apprenez les techniques essentielles à la confection d'un chocolat gourmand.

Atelier adulte

5 personnes min. 9 personnes max.	Durée : 1h30 / 2h
Tous les jours de la semaine + samedi matin	Tarif : 45€ / personne

- Tablage du chocolat, la technique primordiale pour un chocolat brillant, craquant et fondant
- Moulage d'un sujet en chocolat avec décor
- Ecriture en chocolat à partir d'un cornet, parfait pour maîtriser les températures
- Confection de truffes nature, une recette facile à reproduire chez soi !

Atelier enfants

(Sous l'étroite surveillance de nos chocolatiers eux-mêmes parents !)

5 personnes min. 9 personnes max.	Durée : 1h
Tous les jours de la semaine + samedi matin	Tarif : 15€ / enfant (gratuit pour l'accompagnant)

- Elaboration de 4 godets à garnir de pâte à tartiner, et à ramener à la maison
- Décoration de chocolats, l'activité parfaite pour éveiller les sens

Atelier ados

5 personnes min. 9 personnes max.	Durée : 1h30
Tous les jours de la semaine + samedi matin	Tarif : 35€ / ado

- Tablage du chocolat, la technique primordiale pour un chocolat brillant, craquant et fondant.
- Moulage d'un sujet en chocolat avec décor
- Ecriture en chocolat à partir d'un cornet, parfait pour maîtriser les températures.
- Trempage de truffes en chocolat

La visite de notre atelier de production est gratuite.

Vous y découvrirez l'histoire de la Maison Verdier et quelques secrets du métier de chocolatier.

*Pour réserver un **atelier-découverte** ou une **visite**, envoyez-nous un mail à commercial@maison-verdier.com ou appelez le 05.59.72.70.30*

*Découvrez nos produits et notre histoire sur notre site Internet **www.maison-verdier.com** ou nos pages **Instagram** et **Facebook**.*

Au plaisir de vous accueillir en toute gourmandise !