

# FORMATION 1/2 JOURNEE RTT MACARONS

**VENDREDI 8 JUIN de 9h15 à 13h**



## 09.15 Accueil des participants :

accueil avec café, jus de fruits

## 09.30-11.30 Le Cours Macarons :

2h de cours avec préparation de 3 recettes sucrées  
et d'une recette de macaron salée

1 Macaron au chocolat

1 Macaron Fraise

1 Macaron Pistache

1 Macaron au saumon fumé, à la crème de  
Raifort



Les macarons sucrés seront emportés

## 11.30 -12.00 Apéritif :

Dégustation des macarons salés avec une coupe de Champagne

## 12.00 – 12.30 Cours de l'En-Cas :

préparation d'un plat pour le déjeuner

Filet de canette laqué au miel de 5 épices, wok de légumes croquants

## 12.30 – 13.15 Dégustation du repas : dégustation avec le dessert préparé par le Chef

Panna cotta fraise Tagada, coulis de framboises et crumble pistache

Tarif subventionné : **50 €** (extérieur 100 €)

Repas et Boissons incluses

Responsable : Vanessa Spill.

**Inscriptions au CE avant le 15/05/12.**

---