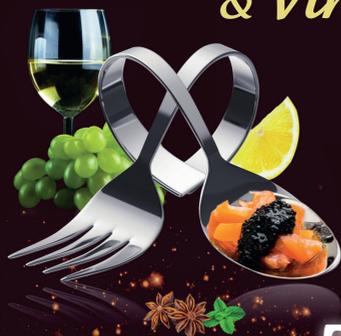


# Salon Gastronomie & Vins



du 20 au 23 novembre,  
Espace artisanat  
de la Chambre de métiers et de l'artisanat  
et des artisans pâtisseries du Loiret

## Participez aux ATELIERS 'découverte pâtisserie'

Apprenez à préparer, au choix

Prix spécial salon  
**12 €**  
par personne  
&  
par atelier

- >> Macarons noisette & son crémeux passion, financiers à la pomme et crumble
- >> Macarons amande fruits rouges basilic, financiers à la pomme et crumble
- >> Tartelettes mendiants, fruits secs caramélisés  
Cupcakes aux agrumes
- >> Pâte à choux, éclairs aux pommes façon tatin, chantilly mascarpone

Programme disponible sur [www.cma45.fr](http://www.cma45.fr)  
ou auprès de votre artisan pâtissier

→ Renseignements & inscription  
☎ 02 38 68 08 68  
s.houth@cma-loiret.fr



# Salon de la gastronomie et des Vins du 20 au 23 novembre 2015

## ATELIERS 'DECOUVERTE PATISSERIE'

(Parc des expositions d'Orléans – Espace artisanat)



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Loiret

### Vendredi 20 novembre

- 14h30 /16h00 **Macarons noisette & crèmeux passion, financiers à la pomme et crumble**
- 17h00 /18h30 **Pâte à choux, éclairs aux pommes façon tatin, chantilly mascarpone**

### Samedi 21 novembre

- 10h30 /12h00 **Pâte à choux, éclairs aux pommes façon tatin, chantilly mascarpone**
- 13h30 /15h00 **Macarons noisette & crèmeux passion, financiers à la pomme et crumble**
- 16h00 /17h30 **Tartelettes mendiants, fruits secs caramélisés, Cupcakes aux agrumes**
- 18h30 /20h00 **Macarons amande fruits rouges basilic, financiers à la pomme et crumble**

### Dimanche 22 novembre

- 10h30 /12h00 **Macarons amande fruits rouges basilic, financiers à la pomme et crumble**
- 13h30 /15h00 **Tartelettes mendiants, fruits secs caramélisés, Cupcakes aux agrumes**
- 16h30 /18h00 **Macarons noisette & crèmeux passion, financiers à la pomme et crumble**

### Lundi 23 novembre

- 11h30 /13h00 **Macarons noisette & crèmeux passion, financiers à la pomme et crumble**
- 14h30 /16h00 **Tartelettes mendiants, fruits secs caramélisés, Cupcakes aux agrumes**

#### PARTICIPANT

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Tél. mobile : .....

Courriel : .....

**12 € par atelier  
& par personne**

Réservation auprès de Stéphanie HOUTH

☎ 02 38 68 08 68

✉ s.houth@cma-loiret.fr

CMA du Loiret  
Relations publiques  
28 rue du Fbg Bourgogne  
45000 ORLEANS

Je joins un règlement de  
le **Signature**

€ à l'ordre de Pâtisserie Michel AUGER.

avec la participation des pâtisseries de l'UDPL

Plisson pâtisserie • 4 rue du Tabour à Orléans ☎ 02 38 53 59 25  
Pâtisserie Michel Auger • 24 rue du Gal Leclerc à La Ferté-St-Aubin ☎ 02 38 76 52 61