

FERIA DU CHOCOLAT

PROGRAMME DU SAMEDI 20 OCTOBRE 2018

CORDIER 1	BUREAU ORGA	CORDIER 2	espace traiteur J.Moulin	J MOULIN	P RIQUET	SCENE P.Riquet	Espace démo P Riquet
10h45 – 11h30 Steeleets – Créations Plastiques Dingue (4 à 10 ans)	11h15 – 12h	10h30 – 11h15 Au Palais des Saveurs – Création de carrées dégustation (adultes)	10h45 – 11h30 La Grange aux Truffes – création de sucettes chocolatées (3 à 12 ans)	10h – 12h	CHOCOLAND	10h – 12h CFA Réalisation d'un dessert à l'assiette Contre la montre de 5 apprentis en simultané	
11h45 – 12h15 Domaine St Georges – Accords « vin & chocolat » (adultes)	A Portée de Mode - Création « Trousse chocolatée » (4 à 10 ans)	11h30 – 12h15	11h45 – 12h30 Les Fournils – Création de sujets en chocolat (3 à 12 ans)	Les petits débrouillards décortiquent le chocolat	- Atelier Dessin Choco - Atelier Cuisine Choco Fabrication Rose des sables, Sucette gourmande et biscuit enrobé	12h – 12h30 INAUGURATION DU SALON	12h30 – 13h Confiserie Boudet - cuisson du sucre & fabrication de berlingots
		13h45 – 14h30	14h 15 – 15h	14h – 18h	CHOCOLAND	13h15 – 13h45 Cabiron – réalisation d'un pêché gourmand + dégustation	14h – 15h Le Dôme – Montage pièces en chocolat
14h – 14h30 Domaine St Georges – Accords « vin & chocolat » (adultes)	14h – 14h45 A Portée de Mode - Création « Trousse chocolatée » (4 à 10 ans)	Au Palais des Saveurs – Création de carrées dégustation (adultes)	Les Fournils – Création de sujets en chocolat (3 à 12 ans)				
15h – 15h45 Steeleets – Créations Plastiques Dingue (4 à 10 ans)	15h45 – 16h30	15h 15 – 16h Maison GIL – Choc'Artiste – Tableau en chocolat (5 à 7 ans)	15h45 – 16h30			15h15 – 15h45 Chocolaterie du Blason – Fabrication bonbon en chocolat + dégustation	
	Création « Trousse chocolatée » (4 à 10 ans)		La Grange aux Truffes – création de sucettes chocolatées (3 à 12 ans)	Les petits débrouillards décortiquent le chocolat	- Atelier Dessin Choco - Atelier Cuisine Choco Fabrication Rose des sables, Sucette gourmande et biscuit enrobé	16h – 16h30 Cabiron – réalisation d'un pêché gourmand + dégustation	
16h45 – 17h30 Steeleets – Créations Plastiques Dingue (4 à 10 ans)		16h15 – 17h Le Dôme – Création de Truffes en chocolat (adultes)	17h15 – 18h				16h45 – 17h15 Confiserie Boudet - cuisson du sucre & fabrication de berlingots
18h – 18h30 Domaine St Georges – Accords « vin & chocolat » (adultes)		17h45 – 18h30 Maison GIL – Choc'Artiste – Tableau en chocolat (5 à 7 ans)	Les Fournils – Création de sujets en chocolat (3 à 12 ans)			17h30 – 18h Chocolaterie du Blason – Verrines de sablé croustillant, mousse au chocolat & fruits + dégustation	
						18h15 – 18h45 Cabiron – réalisation d'un pêché gourmand + dégustation	

Légende

Atelier Adulte payant *

Atelier enfant gratuit

Atelier enfant payant *

show sur scène

* 3€/atelier – nombre de places limitées

Billetterie sur place – salle P.Riquet – 2ème étage

FERIA DU CHOCOLAT

PROGRAMME DU DIMANCHE 21 OCTOBRE 2018

CORDIER 1	BUREAU ORGA	CORDIER 2	espace traiteur J.Moulin	J MOULIN – Partie 1	J MOULIN – Partie 2	SCENE PR	Espace démo P Riquet
10h45 – 11h30 Steeleets – Créations Plastiques Dingue (4 à 10 ans)		10h30 – 11h15 Au Palais des Saveurs – Création de carrées dégustation (adultes)	10h45 – 11h30 La Grange aux Truffes – création de sucettes chocolatées (3 à 12 ans)	10h – 12h	CHOCOLAND - Atelier Dessin Choco - Atelier Cuisine Choco Fabrication Rose des sables, Sucette gourmande et biscuit enrobé		10h45 – 11h45 Le Dôme – Montage pièces en chocolat
11h45 – 12h15 Domaine St Georges – Accords « vin & chocolat » (adultes)	11h15 – 12h A Portée de Mode - Création « Trousse chocolatée » (4 à 10 ans)	11h30 – 12h15 Maison GIL – Choc'Artiste – Tableau en chocolat (5 à 7 ans)	11h45 – 12h30 Les Fournils – Création de sujets en chocolat (3 à 12 ans)	Les petits débrouillards décortiquent le chocolat		12h – 12h30 Cabiron – réalisation d'un péché gourmand + dégustation	
14h – 14h30 Domaine St Georges – Accords « vin & chocolat » (adultes)	14h – 14h45 A Portée de Mode - Création « Trousse chocolatée » (4 à 10 ans)	13h45 – 14h30 Au Palais des Saveurs – Création de carrées dégustation (adultes)	14h 15 – 15h Les Fournils – Création de sujets en chocolat (3 à 12 ans)	14h – 18h	CHOCOLAND	14h15 – 14h45 Chocolaterie du Blason – Fabrication bonbon en chocolat + dégustation	13h30 – 14h Confiserie Boudet - cuisson du sucre & fabrication de berlingots
15h – 15h45 Steeleets – Créations Plastiques Dingue (4 à 10 ans)	15h45 – 16h30 A Portée de Mode - Création « Trousse chocolatée » (4 à 10 ans)	15h 15 – 16h Maison GIL – Choc'Artiste – Tableau en chocolat (5 à 7 ans)	15h45 – 16h30 La Grange aux Truffes – création de sucettes chocolatées (3 à 12 ans)	Les petits débrouillards décortiquent le chocolat	- Atelier Dessin Choco - Atelier Cuisine Choco Fabrication Rose des sables, Sucette gourmande et biscuit enrobé	15h – 15h30 Cabiron – réalisation d'un péché gourmand + dégustation	15h45 – 16h15 Confiserie Boudet - cuisson du sucre & fabrication de berlingots
16h45 – 17h30 Steeleets – Créations Plastiques Dingue (4 à 10 ans)		16h15 – 17h Le Dôme – Création de Truffes en chocolat (adultes)	17h15 – 18h Les Fournils – Création de sujets en chocolat (3 à 12 ans)			16h30 – 17h Chocolaterie du Blason – Verrines de sablé croustillant, mousse au chocolat & fruits + dégustation	
18h – 18h30 Domaine St Georges – Accords « vin & chocolat » (adultes)		17h45 – 18h30 Maison GIL – Choc'Artiste – Tableau en chocolat (5 à 7 ans)				17h15 – 17h45 Tombola Visiteurs	
						18h – 18h30 Cabiron – réalisation d'un péché gourmand + dégustation	

Légende

Atelier Adulte payant *

Atelier enfant gratuit

Atelier enfant payant *

show sur scène

* 3€/atelier – nombre de places limitées

Billetterie sur place – salle P. Riquet – 2ème étage