



## Cours de Macarons accompagné d'un Maître Chocolatier et Repas du terroir des Alpes

Demandez-nous un devis : [support@france-privatetravels.com](mailto:support@france-privatetravels.com)

### **Présentation de votre journée découverte (sur la base de 4 personnes participantes)**

Horaires : de 8h00 à 15h00

*Cette journée peut être réalisé de 1 à 8 personnes participantes, demandez-le à votre expert de la destination)*

Votre guide expert de la destination Savoie Mont-Blanc, vous accueille à votre hôtel dans la région d'Annecy, d'Aix-les-Bains ou de Chambéry, pour une grande demi-journée de découverte du savoir-faire chocolatier...

Nous vous emmenons au cœur du Parc Naturel des Bauges et arrivons à la Chocolaterie.

Vous êtes accueillis par Frédéric, votre Maître Chocolatier. Frédéric entretient la passion du chocolat depuis plus de 25 ans, d'abord chez un grand chocolatier à Annecy, puis formateur à la Passerelle et depuis 2013 gérant de sa propre chocolaterie.

Frédéric trouve son inspiration en observant l'évolution de la nature au fil des saisons et toujours dans l'innovation. Ses créations sont les reflets de son imagination et de son attachement au territoire du Massif des Bauges.

Ses chocolats sont fabriqués dans la plus pure des traditions des Maîtres Chocolatiers en utilisant en priorité des ingrédients nobles et un circuit court issus de la production locale et régionale comme les plantes bio, le miel, les noix AOC, la chartreuse verte ou le lait AOP des Bauges pour ses glaces.

Frédéric nous propose un cours de cuisine pour apprendre la fabrication des Macarons, une incontournable star de la gourmandise !

A l'aide de votre Maître Chocolatier, vous réalisez 4 parfums de macarons que vous pourrez emporter avec vous à la fin du cours...

L'atelier cours de macarons est suivie d'un déjeuner en auberge de montagne nichée au cœur du Massif des Bauges. Vous êtes accueillis dans un lieu insolite, une adresse que l'on souhaite

Four Business Consulting Solutions 15 rue des Garrements 92140 Clamart ; SIRET 801 526 484 00010 ; TVA intracommunautaire FR01 801526484. Tél : 01 85 08 41 36. [www.fbc-solutions.com](http://www.fbc-solutions.com) .  
[fanny.cadudal@fbc-solutions.com](mailto:fanny.cadudal@fbc-solutions.com) .



garder pour soi ou ne donner qu'à ses meilleurs amis. Nous vous en faisons profiter...  
Régalez-vous !

Retour à Annecy en début d'après-midi.

Fin des services

### **Ce programme inclut**

- Tous les transferts privés durant l'excursion au départ d'Annecy, d'Aix-les-Bains ou de Chambéry
- Accompagnement d'un guide privé
- Cours de pâtisserie privatisé avec un Maître Chocolatier de renom
- Honoraires et frais de préparation et d'encadrement
- Déjeuner du terroir Savoyard en auberge de montagne

### **Ce programme n'inclut pas :**

- Les assurances annulations
- Les transferts de Genève, de Lyon, d'Annecy ou de Grenoble
- Les dépenses personnelles

### ***N'hésitez pas à nous demander de venir vous chercher à Genève, Lyon ou Grenoble***

- Transport depuis Genève : + 100 €
- Transport depuis Lyon: + 100 €
- Transport depuis Grenoble: + 60 €

### **Conditions d'annulation :**

Toute annulation ou modification émanant du client, entraîne la perception des frais suivants.

- à plus de 30 jours avant le départ : 60 € par personne.
- de 30 à 22 jours du départ = 25 % du prix total (min. 60 €).
- de 21 à 8 jours du départ = 50 % du prix total (min. 60 €).
- de 7 à 3 jours du départ = 75 % du prix total (min. 60 €).

Four Business Consulting Solutions 15 rue des Garrements 92140 Clamart ; SIRET 801 526 484 00010 ; TVA intracommunautaire FR01 801526484. Tél : 01 85 08 41 36. [www.fbc-solutions.com](http://www.fbc-solutions.com) .  
[fanny.cadudal@fbc-solutions.com](mailto:fanny.cadudal@fbc-solutions.com) .



- à moins de 3 jours du départ et après la date de départ = 100% du prix total.