

Master Class Vins & Chocolat

Visio conviviale avec
une œnologue et un
chocolatier

Quésaco ?

Depuis votre cuisine nous allons vous apprendre l'art de travailler le chocolat. Grâce à notre Maître Chocolatier, vos équipes vont créer leur propre recette, décors et autres gourmandises.

Notre Œnologue vous accompagnera en parallèle tout au long de la **Master Class Vins & Chocolat** pour vous apprendre ou approfondir vos connaissances sur les accords parfaits entre vin et chocolat. Qualité des produits, découverte des arômes, tout concordera à faire de votre expérience culinaire un moment privilégié et gourmand.

Organisation

Déroulement de l'activité :

Préparation de la Master Class (J-14) - L'atelier Chocolat (120 min environ)

L' « après » :

Les fiches recettes, « Trucs & Astuces », Photos prises au cours de l'évènement et contacts de nos intervenants seront envoyés aux participants.



15 à 50
participants



2h



Distanciel

Convivialité



Dynamisme



Instructif

