

## D'AUTRES OCCASIONS POUR NOUS RENCONTRER

Du 12 au 17 octobre 2009	SEMAINE DU GOUT	
Du 14 au 18 octobre 2009	SALON DU CHOCOLAT Parc des Exposition Porte de Versailles Hall 5 – Stand B12	Vente de chocolat, Vente de confiserie Animation chocoland Défilé de mode Pièce artistique
7 et 8 novembre 2009	PALAIS DU CHOCOLAT CHATEAU DE VAUX LE VICOMTE (77)	Artisans et Maitres chocolatiers Vente, dégustation Démonstration Ateliers enfants Visite du domaine
Du 5 au 31 décembre 2009	<b>SPECIALE FETE DE FIN D'ANNEE</b>	<b>VENTE DE PRODUITS MAISON</b>
<b>SAMEDIS</b> 5 – 12 – 19 décembre 2009	<b>JOURNEES EXCEPTIONNELLES HELIANTHEME CHOCOLAT ET GASTRONOMIE Hélianthème Les Ulis (91) de 10 h à 18 h</b>	<b>Ventes Démonstrations Chocolat Présentation des menus de fin d'année Visite des locaux</b>
5 et 6 décembre 2009	Marché de Noël Igny (91) Gymnase Saint Exupéry de 9 h à 18 h	Produits régionaux
<b>Samedis</b> 9 et 16 janvier 2010	<b>LA QUINZAINE DE LA GALETTE</b>	<b>Galettes - Brioches Produits maison Cidre</b>
19 – 20 et 21 février 2010	SALON DE L'AGRICULTURE ET DE LA NATURE DE L'ESSONNE	confiserie, chocolat Ateliers enfants chocolat
<b>SAMEDIS</b> 20 – 27 mars 2010 3 avril 2010	<b>SPECIAL PAQUES AVEC JOURNEES EXCEPTIONNELLES</b>	<b>Chocolat maison Ateliers, ..</b>



# 2009 / 2010

**TRAITEUR CHOCOLATIER PATISSIER**

**ATELIERS CULINAIRES**

**ATELIERS CULINAIRES TOUS PUBLICS  
ACCUEIL DE GROUPES  
VISITE - VENTE - DEGUSTATION  
VENTE SUR PLACE**

Magasin ouvert du lundi au samedi de 10 h à 17 h sans interruption

Courtaboeuf n° 2 - 5 avenue de Laponie - 91967 LES ULIS Cedex  
☎ 01 60 92 52 40 // Fax : 01 69 86 02 34

email : [info@heliantheme.com](mailto:info@heliantheme.com) // site : [www.heliantheme.com](http://www.heliantheme.com)

♦ D'autres salons, animations diverses ou expositions peuvent être programmées au dernier moment. Consultez le site : [www.heliantheme.com](http://www.heliantheme.com)

## ATELIERS CULINAIRES EN DEMI- JOURNEE

maximum 8 personnes

le samedi de 9 h à 12 h  
en semaine : à la demande

Dans un cadre professionnel, organisé, mis au point et animé par Jean-Luc DECLUZEAU et ses assistants. Acteur à part entière de votre stage, vous pouvez découvrir les tours de main, astuces et autres connaissances professionnelles en réalisant vous-même les plats, mets et autres tours de main. De plus, vous pourrez partager le plaisir en faisant déguster à votre entourage vos réalisations. Selon les stages, possibilité de commander à partir de 6 personnes : hors d'œuvre, plat, dessert, confiserie pour un retrait le jour même au plus tard.

### 👉 Nouveauté : coffret cadeau stage Dakota Pass à la FNAC

	Pâtisserie, Confiserie		Cuisine		Traiteur
03/10/09	Cuisine de tradition : sauté de veau bourgeoise, petits légumes tournés et glacés				
10/10/09	Spécial semaine du goût : les 4 saveurs, les 5 sens, dégustation. Savoureux mélange				
07/11/09	Chocolat et cacao en préparation sucrée ou salée : crème chocolat/cardamome, sauce de déglçage foie gras, sauce cacao chaud/froid, glaçage pour dessert				
21/11/09	Le foie gras : du lobe à l'assiette, ses origines, préparation en ballottine, terrine, poêlé, ...				
28/11/09	Menu de fête : entrée, plat, dessert : dariole nordique aux poissons fumés sauce aux herbes / magret de canard feuilleté au foie gras en duxelle de champignons et poêlée forestière / dessert : Sully au champagne à l'assiette				
05/12/09	Pâtisserie lunch et verrines de fête : iceberg (poires/menthe), caramel/poires carrés sablés aux fruits secs, tartelettes fruits, choux au praliné, cygnes chantilly				
16/01/10	Les soufflés froids, chauds. Les moelleux, cakes, macarons salés, ....				
30/01/10	Les légumes en accompagnement froid ou chaud : brunoise, macédoine, jardinière, julienne, paysanne, vapeur, en salade, tian, gratin, ....				
06/02/10	Cuisine : sauté de porc en colombo, riz créole, goulasch				
13/02/10	La Saint Valentin : le pêcheur mignon : gâteau à base de chocolat, fruits, décor nougatine, décor floral en sucre				
13/03/10	<b>Autour du thé</b> : mieux connaître le thé, ses origines, dégustation. Sablés bretons, financiers,				
20/03/10	<b>Soleil et exotisme</b> : sucrés ou épicés, relevés, frais et colorés, chauds ou froids : noix de coco sauce mangue, mini brochettes de volaille aux poires, cassolette thaïlandaise, poulet tikka./riz pilaf				
29/05/10	Salades voyage : la madrilène, la florida, le bouquet de chine, le poisson cevitché				
05/06/10	Les sushis : véritable spécialité nipponne ( <i>excellent pour la santé, peu de cholestérol</i> ) A base de riz, poisson, omelette, légumes, crustacés, .....				

COUT DU STAGE : 68.00 €

### BULLETIN D'INSCRIPTION

DATE	HEURE	THEME

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Téléphone : ..... Mobile : .....

### BULLETIN DE REGLEMENT

	TARIF	QTE	TOTAL
STAGE SEUL (samedi matin ou autre)	68.00 €		
FORMULE : 3 STAGES + 1 OFFERT	204.00 €		
TOTAL GENERAL			

Mode de règlement :  Chèque : .....  CB  Espèces

**A nous retourner par email ou sur papier libre**

### ATELIERS DEMONSTRATION-DEGUSTATION

SUR SITE OU EN ENTREPRISE : maximum 20 personnes

Public : entreprises, comités d'entreprise, associations, particuliers

En semaine : mardi, mercredi, jeudi de 10 h à 12 h ou de 14 h à 16 h

Programme basé sur la visite des locaux et dégustations sucrées ou salées, vente

20.00 € TTC/pers jusqu'à 10 personnes. 18.00 € (jusqu'à 16 personnes)

Restauration sur place (uniquement sur demande)