



### Conseils de dégustation

Les Macarons de Francine s'apprécient dans les 5 jours suivant leur achat.

Pour profiter pleinement de leur saveur, il est conseillé de les maintenir en bas du réfrigérateur et de les sortir 1h avant de les servir.



## MACARONS création FRANCINE (suivant saisons)

Caramel Beurre Salé"

Choco - Griottines

Chocolat Guanara

Choco - Menthe

Noix de coco

Pistache

Vanille de Madagascar

Fraise Guariguet

Ananas Rhum

Marron Glacé...

Chocorangello

Abricot- Bergamote

Smileys - Limoncello

Capuccino

Dulcey - Fève de Tonka

Cassis - Violette

Mirabelle de Lorraine

Framboise Rose de Grasse

Hello Cat's....

Pour commander

 [toquesetmacaronsdefrancine@gmail.fr](mailto:toquesetmacaronsdefrancine@gmail.fr)

 06 84 93 86 98

### Sublimer ses desserts comme les Pros

Passionnée de pâtisserie, le déclic magique a été l'apprentissage rigoureux du "Macaron". En 2013, j'ai obtenu mon C.A.P. de Pâtisserie... C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de plaisir que je partage avec vous cette passion, lors de la dégustation de mes créations ou lors d'ateliers afin de vous faire découvrir les recettes professionnelles classiques ou revisitées (devis pâtisseries ou ateliers sur demande). Ma Philosophie : Apprentissage, Convivialité, Générosité, Partage.

Mon Plaisir : En perpétuelle recherche de nouvelles saveurs, adaptation de recettes pour sublimer les desserts.

Devis sur demande pour tous vos évènements (pyramides de 40 - 60 ou 112 macarons)