

Bezoek ons atelier

Kan vanaf 2 weken na Pasen tot halfweg oktober.

Ons atelier kan bezocht worden met een groep, minimum 15 personen en maximum 50.

Duurtijd mag je rekenen op 1u15 tot 1u30.

In die tijd krijg je eerst het volledige verhaal van waar de cacao komt, hoe uw chocolade wordt gemaakt, welke soorten er bestaan met bijpassende degustatie.

Vervolgens wordt een ingekleurde figuur gemaakt, een praline gemaakt en geproefd. Er wordt ook uiteengezet hoe we het verschil maken met onze collega's.

We gaan ook wat dieper op de bewaring van chocolade.

We zetten ook uiteen hoe een sierstuk wordt gemaakt.

Uiteraard voorzien we ook nog tijd om de vragen te beantwoorden.

Bij het verlaten van de zaak krijgt iedereen nog een attentie mee naar huis.

Kostprijs voor dit alles bedraagt 5,00 € per persoon.

Volg onze workshop chocolade.

Kan vanaf 2 weken na Pasen tot halfweg oktober.

Er kan bij ons ook een workshop chocolade gevolgd worden. Voorkennis is niet nodig. Duurtijd hiervoor bedraagt ongeveer 3 uur. Minimum 8 personen en maximum 15.

In die drie uur maken we een tulp in chocolade, studentenhaver, een ingekleurde figuur, karakskes en een praline. Ik demonstreer eerst alles waarna jullie alles zelf nadoen. In een losse sfeer maken we er iets moois van. Uiteraard krijg je al wat je gemaakt hebt mee naar huis. Uw verjaardag, personeelsfeest, teambuilding, activiteit voor uw vereniging, vrijgezellenavond wordt gegarandeerd een voltreffer.

Kostprijs voor dit alles bedraagt 25,00 € per persoon.

Een aangepaste workshop voor kinderen komt op 15,00 € per kind.

Tijdig uw datum vastleggen is wel aan te raden.

't Karakske

Ambachtelijke chocolaterie

Schoolstraat 38

8800 Beveren Roeselare

051 225707

karakske@skynet.be