

PRAÇA DO CHOCOLATE



ESPAÇO INFANTIL - DINÂMICAS COM CHOCOLATE

4 DEZEMBRO - SEXTA-FEIRA

15h00 / 15h45

Céu Chocolatier

"Chupas de chocolate divertidos"

16h00 / 16h45

Céu Chocolatier

"Pizza mágica de Chocolate"

17h00 / 17h45

Céu Chocolatier

"Colheres gulosas com chocolate"

5 DEZEMBRO - SÁBADO

15h00 / 15h45

Pat Traquitanas

"Anjo guloso em EVA"

16h00 / 16h45

Pat Traquitanas

"Anjo guloso em EVA"

17h00 / 17h45

Pat Traquitanas

"Anjo guloso em EVA"

6 DEZEMBRO - DOMINGO

15h00 / 15h45

Missangas e Cores

"Chocolatices decorativas"

16h00 / 16h45

Missangas e Cores

"Chocolatices decorativas"

17h00 / 17h45

Missangas e Cores

"Chocolatices decorativas"

7 DEZEMBRO - SEGUNDA-FEIRA

15h00 / 15h45

Missangas e Cores

"Chocolatices decorativas"

16h00 / 16h45

Missangas e Cores

"Chocolatices decorativas"

17h00 / 17h45

Missangas e Cores

"Chocolatices decorativas"

8 DEZEMBRO - TERÇA-FEIRA

15h00 / 15h45

Deise Quinta Porcelana Fria

"Decorações de Natal"

16h00 / 16h45

Deise Quinta Porcelana Fria

"Decorações de Natal"

17h00 / 17h45

Deise Quinta Porcelana Fria

"Decorações de Natal"

SHOW COOK - ESPAÇO CULINÁRIO

5 DEZEMBRO - SÁBADO

15h00 / 15h45

Chef. Céu Carvalho- Céu Chocolatier

"Bombom de péra rocha e cardamomo"

16h00 / 16h45

Chef. Irene Pimenta - Confraria Gastronómica Amadora

"Fillet de coelho braseado com redução caril e chocolate"

17h00 / 17h45

Chef. Luís Ferreira

"Delícia de chocolate"

6 DEZEMBRO - DOMINGO

15h00 / 15h45

Chef. Manuel Alexandre

Pousada de Cascais - Cidadela Hotel

Chef. Tony Salgado

Pousada do Freixo - Hotel Palace

"Lombo javali, abóbora e tomilho com molho de chocolate"

16h00 / 16h45

Chef. Alvimar Silva - Pastelaria Sacolinha

"Tartelete de limão brilhante"

17h00 / 17h45

Manuel Machado - Vinhos Ardu-Alpiarça

"Harmonia de vinhos e chocolate"

18h00 / 18h45

Cake Designer Sandra Costa - Entrebolos.com

"Magia de Natal"

7 DEZEMBRO - SEGUNDA-FEIRA

17h00 / 17h45

Chef. Joana Byscaia

"Rosca de Natal com pepitas de chocolate"

ORGANIZAÇÃO

