

PROGRAMME DE COURS*

COURS 100% PÂTISSERIE

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur le site internet.

Nos cours 100% pâtisserie sont ouverts à tous. Tous les niveaux sont acceptés.

!* Toutes les dates ne sont pas ouvertes à la réservation. *!

!* Notez-les pour les bloquer dans votre agenda ou demandez-nous de vous inscrire. *!

100% PÂTISSERIE : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël citron vert et noisettes

mercredi 20 décembre 14:00 à 16:00

samedi 23 décembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 Moule(s) à bûche équivalent 6/8 personnes ou 1 moule à cake équivalent 6/8 personnes

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LA GALETTE DES ROIS

Galette à la frangipane; Galette des rois bretonne au caramel fondant

samedi 13 janvier 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) à gâteau

ADULTE OU ADULTE/ENFANT : MACARONS A LA VANILLE ou MACARONS LICORNE

Macarons à la vanille

samedi 03 février 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s)

100% PÂTISSERIE : LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Tarte au citron meringuée

samedi 17 février 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm de (sur place - en option)

100% PÂTISSERIE : LE MILLE-FEUILLES (feuilletage maison)

Mille-feuilles à la vanille

samedi 09 mars 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s)

100% PÂTISSERIE : LE PARIS BREST

Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)

samedi 20 avril 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau

100% PÂTISSERIE : LE FRAISIER

Fraisier

samedi 25 mai 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau

100% PÂTISSERIE : LE MERVEILLEUX AUX FRUITS ROUGES

Le merveilleux aux fruits rouges

samedi 08 juin 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) moyenne(s) + 1 boîte(s) à gâteau