



Atelier Pâtisserie

Samedi 19 octobre de 15h à 16h30:

Macarons

45€

Ils sont beaux et en plus ils sont bons, leurs coques sont lisse et bien brillante, croquants à l'extérieur et fondants au coeur. Je vous propose de vous accompagner 1 h 30 dans l'aventure macarons!

Samedi 26 octobre de 15h à 16h30:

Tartes citron meringuées

45€

Une tarte fondante et légèrement acidulée. Un pur délice pour les papilles...

Samedi 2 novembre de 15h à 16h30:

Pâte à choux

45€

Les techniques pour réaliser votre pâte à choux comme un chef .

Samedi 9 novembre de 15h à 16h30:

Macarons

45€

Ils sont beaux et en plus ils sont bons, leurs coques sont lisse et bien brillante, croquants à l'extérieur et fondants au coeur. Je vous propose de vous accompagner 1 h 30 dans l'aventure macarons

Samedi 16 novembre de 15h à 16h30:

Tartes citron meringuées

45€

Une tarte fondante et légèrement acidulée. Un pur délice pour les papilles...

Samedi 23 novembre de 15h à 17h00:

Téchnique de décors en pâte a sucre

50€

Découvrez comment travailler la pâte à sucre avec ses différentes techniques.

Samedi 30 novembre de 15h à 16h30:

Travail du chocolat

45€

Découvrez comment travailler le chocolat