



Planning Octobre, Novembre, Décembre 2018
Et Janvier 2019



A la fin de chaque cours, vous repartez avec la production
partagée entre les participants !

Pensez à prendre des glacières si vous avez de la route à faire pour rentrer !

Octobre 2018

I Love Pâtisserie (2h30)

Samedi 6 Octobre **Les Tartes** : Citron meringuée, Noisettine/Poire
14h00 – 16h30 et Choco/caramel/cacahuètes (réalisées en format individuel) 45.00 €

Samedi 13 Octobre **Les Cupcakes** : Choco/Coco, Citron/Cream Cheese, Vanille/Framboise
14h00 – 16h30 **Avec 1 Parfum en Décor Licorne !!!!!** 45.00 €

Samedi 20 Octobre **Les Macarons** : Caramel ½ sel, Citron, Praliné , Framboise
14h00 – 16h30 45.00 €

Samedi 27 Octobre **Les Choux** : Religieuses chocolat au lait ,
14h00 – 16h30 Eclairs Pomme Caramel et Paris Brest (à la crème légère diplomate) 45.00 €

Novembre 2018

I Love Pâtisserie (2h30)

Samedi 10 Novembre **Les Gâteaux de Pâtisiers** : La Forêt Noire et Le Succès Praliné
14h00 – 16h30 (réalisées en petit format de 12 cm de diamètre) 45.00 €

Samedi 17 Novembre **Les Macarons** : Caramel ½ sel, Mangue/Passion , Chocolat
14h00 – 16h30 et Framboise 45.00 €

Samedi 24 Novembre **Le Millefeuille Vanille** : Pâte feuilletée Maison !!! 45.00 €
14h00 – 16h30

Les cours n'ont lieu que pour un minimum de 3 personnes inscrites.
Si tel n'est pas le cas, le cours est annulé ou reporté sur une date ultérieure

Décembre 2018

Samedi 1^{er} Décembre **Le Chocolat** : Tablettes, Moulage d'une boule de Noël 55.00 €
14h00 – 16h30 et réalisations de deux Bonbons garnis (travail du chocolat noir)

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 10.00 euros supplémentaire

Samedi 8 Décembre **Mignardises et petits gâteaux pour Noël** : Mendiants au chocolat 45.00 €
14h00 – 16h30 Sablés viennois à la vanille, Sablés aux épices à pain d'épices, Guimauves

Samedi 15 Décembre **Les Macarons** : Caramel ½ sel, Citron Vert , Chocolat 45.00 €
14h00 – 16h30 et Framboise

Samedi 22 Décembre **Spécial Foie Gras** Terrine de Foie Gras aux épices douces 55.00 €
14h00 – 16h30 (500 g / 6 personnes) et son chutney d'oignons

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 10.00 euros supplémentaire

Samedi 29 Décembre **Gâteaux de Pâtissier** : Le Royal Chocolat et le Framboisier 45.00 €
14h00 – 16h30 à la mousse fromage blanc (réalisés en format individuel)

Janvier 2019

Samedi 12 Janvier **La Galette des Rois** Pâte feuilletée Maison et Galette (4 pers) 50.00 €
14h00 – 17h00

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 5.00 euros supplémentaire

Samedi 19 Janvier **Les Choux** : Religieuses chocolat, Eclairs Poire/Caramel 45.00 €
14h00 – 16h30 et Paris Brest (à la crème légère diplomate)

Samedi 26 Janvier **Cours Spécial Pâte à Sucre** 85.00 €
13h30 – 18h30

Vous apprendrez à Garnir et lisser un gâteau de 15 pers.
(Cake chocolat et crème vanille + eclats de croustillants praliné)
Le recouvrir de pâte à sucre, réaliser un nœud en PAS , l'effet matelassé
et quelques décor simples

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 30.00 euros supplémentaire

**Et pour les Fêtes, vous pouvez également offrir ces cours de pâtisserie en
Bon Cadeau valable 1 an !!**

Les cours n'ont lieu que pour un minimum de 3 personnes inscrites.
Si tel n'est pas le cas, le cours est annulé ou reporté sur une date ultérieure