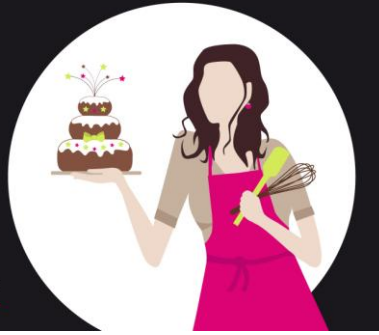


UNE FILLE EN CUISINE



Le planning de Septembre à Décembre 2019



Septembre 2019

I Love Pâtisserie (2h30/ 3h00)

<u>Samedi 14 Septembre</u> 9h00 – 11h30/12h	La Tarte aux Fraises : Pâte sucrée, crème diplomate vanille et fraises (vous repartez avec une tarte de 6/8 personnes)	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 14 Septembre</u> 14h00 – 16h30/17h	Les Choux : Religieuses chocolat, Eclairs vanille/framboise et Petits choux Vanille/Grand Marnier caramélisés	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 28 Septembre</u> 14h00 – 16h30/17h	Les Cupcakes : Choco/Coco, Citron/Cream Cheese et Pomme/Spéculoos	<u>45.00 €</u>

Octobre 2019

I Love Pâtisserie (2h30 /3h00)

<u>Samedi 5 Octobre</u> 9h00 – 11h30/12h	Gâteaux Made in USA : Le Brownie choco/noix de pécan le Crumble Bar Citron/Framboise et le Millionaire Shortbread	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 5 Octobre</u> 14h00 – 16h30/17h	Les Macarons : Caramel ½ sel , Citron, Praliné, Framboise	<u>45.00 €</u>

Samedi 12 Octobre
12h30 – 17h30/18h00 **Cours Spécial Pâte à Sucre**__ Garnir et lisser un gâteau de 15 pers. 80.00 €
recouvrir de pâte à sucre, réaliser un nœud en PAS et quelques décors simples

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 35.00 euros supplémentaire

<u>Samedi 26 Octobre</u> 9h00 – 11h30/12h	Les Macarons : Caramel ½ sel, Mangue/passion, Chocolat, Myrtille	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 26 Octobre</u> 14h00 – 16h30/17h	Le Cheesecake : Le Classique New-Yorkais au citron le Sans Cuisson Oréo [®] , et le Léger Faisselle Orange/Chocolat/ Spéculoos (réalisés en format individuels)	<u>45.00 €</u>

**Les cours n'ont lieu que pour un minimum de 3 personnes inscrites.
Si tel n'est pas le cas, le cours est annulé et vous pouvez vous ré-inscrire sur une date ultérieure**

Novembre 2019

I Love Pâtisserie (2h30/ 3h00)

<u>Samedi 9 Novembre</u> 9h00 – 11h30/12h	<u>Les Tartelettes</u> : Citron meringuée, Noisettine/Poire et façon Snikers® (réalisées en format individuel)	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 9 Novembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Paris-Brest</u> : Pâte à choux, praliné maison et crème mousseline praliné (vous repartez avec un Paris-Brest de 6/8 personnes)	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 16 Novembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Gâteaux de Pâtissier</u> : Le Royal Chocolat et le Framboisier à la mousse fromage blanc (réalisés en format individuel)	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 23 Novembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Le Millefeuille Vanille</u> : Pâte feuilletée Maison !!!	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 30 Novembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Les Macarons</u> : Caramel ½ sel, Citron vert, Chocolat, Framboise	<u>45.00 €</u>

Décembre 2019

I Love Pâtisserie (2h30/3h00)

<u>Samedi 7 Décembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Les Gâteaux de Pâtissiers</u> : La Forêt Noire et Le Succès Praliné (réalisées en petit format de 12 cm de diamètre)	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 14 Décembre</u> 9h00 – 11h30/12h	<u>Mignardises et petits gâteaux pour Noël</u> : Mendiants au chocolat Sablés viennois à la vanille, Sablés aux épices à pain d'épices, Guimauves	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 14 Décembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Spécial Chocolat</u> : Tablettes, Moulage d'une boule de Noël et réalisations de Bonbons garnis (travail du chocolat noir) Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 10.00 euros supplémentaire	<u>55.00 €</u>
<u>Samedi 21 Décembre</u> 9h00 – 11h30/12h	<u>Spécial Foie Gras</u> Terrine de Foie Gras aux épices douces et son chutney d'oignons (vous repartez avec une terrine en Porcelaine de 500 g de foie gras et un pot de chutney) Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 10.00 euros supplémentaire	<u>55.00 €</u>
<u>Samedi 21 Décembre</u> 14h00 – 16h30/17h	<u>Les Macarons</u> : Caramel ½ sel, Mangue/passion, Chocolat, Myrtille	<u>45.00 €</u>

Les cours n'ont lieu que pour un minimum de 3 personnes inscrites.

Si tel n'est pas le cas, le cours est annulé et vous pouvez vous ré-inscrire sur une date ultérieure