



COURS DE PÂTISSERIE

DE 9H00 À 12H30

70€ PAR ADULTE
35€ PAR ENFANT
(À PARTIR DE 8 ANS)

DIMANCHE 25 FEVRIER

La Technique : Pâte à choux

Mise en Pratique : Gâteau St honoré

DIMANCHE 3 MARS

La Technique : Pâte sucrée

Mise en Pratique : Tarte au citron meringué

DIMANCHE 10 MARS

La Technique : Pâte feuilletée

Mise en Pratique : Gâteau millefeuille

DIMANCHE 17 MARS

La Technique : Chocolaterie

Mise en Pratique : Dessert de pâques

DIMANCHE 24 MARS

La Technique : Macaronage

Mise en Pratique : Macaron tout chocolat

