

## LE 1<sup>ER</sup> SAMEDI MATIN DE CHAQUE MOIS SAUF JUILLET ET AOÛT

### **Septembre : Les Babas et Savarins**

Apprenez à réaliser des pâtes (nature, chocolat), couchage, pousse et cuisson

### **Octobre : Les éclairs**

Réalisation et cuisson de la pâte à choux, de la crème pâtissière, montage et décors

### **Novembre : Les bûches de Noël**

Découvrez la bûche classique roulée et une version contemporaine avec une mousse plus légère

### **Décembre : Les bonbons en chocolat**

Découvrez les secrets de confection de chocolats tels que les rochers et les truffes

### **Janvier : Les macarons multicolores**

Confection et couchage des macarons, réalisation de la couleur et des garnitures

### **Février : Les tartes individuelles ou à partager**

Réalisez des pâtes et garnitures avec les astuces du chef

### **Mars : Le Paris Brest**

Apprenez à réaliser le Paris-Brest dans sa version classique et moderne

### **Avril : Le Saint-Honoré**

Découvrez les astuces pour le montage d'un dessert incontournable

### **Mai : Les desserts à l'assiette**

Comment mettre en valeur vos desserts: coulis, crème, glace, forme, taillage des fruits...

### **Juin : La charlotte aux fraises**

Confection d'un biscuit cuillère, des crèmes et assemblage de la charlotte

Tarif à la séance : 60€

Tarif à la séance avec déjeuner : 75€

Les 3 cours : 150€

Les 3 cours avec déjeuner: 195€

INSCRIPTION: 05 49 30 53 00 - [cuisine@lesarchives.fr](mailto:cuisine@lesarchives.fr)

Attention, pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités. Merci pour votre compréhension.