

LE 1ER SAMEDI MATIN DE CHAQUE MOIS SAUF JUILLET ET AOÛT

PROGRAMME ADULTES :

Septembre : Autour de la pâte à choux

Apprenez à réaliser les pâtes à choux, éclairs et Paris-Brest ...

Octobre : Les Macarons d'automne

Confection et couchage des macarons et réalisation de garnitures : crémeux noisette, confit de poires et crémeux caramel

Novembre : Les Bûches de Noël d'hier et d'aujourd'hui

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

Décembre : Les bonbons en chocolat et caramel

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

Janvier : Le Royal au chocolat

Cet entremet n'aura plus de secret pour vous

Février : Les recettes du goûter

Cookies, madeleines à l'orange, cannelés et financiers aux noisettes

Mars : Atelier spécial chocolat

Soufflé au chocolat, fondant au chocolat et mousse au chocolat au programme

Avril : Les tartes individuelles ou à partager

Réalisez des pâtes et garnitures avec les astuces du chef

Mai : Le Fraisier

Un incontournable des desserts printemps - été

Juin : Autour de la meringue

Vacherin glacé aux fruits, Mont blanc marron vanille ...

PROGRAMME PARENTS / ENFANTS (de 6 à 15 ans) :

20 Octobre : Bonbons en chocolat (truffes, rochers coco ...)

22 Février : Les recettes du goûter (cookies, madeleines, marbré...)

20 Avril : Pâques : Décors en chocolat (oeufs, lapins etc)

25 Mai : La fête des mères : Desserts autour de la fraise

Tarif à la séance : 65€

Les 3 cours : 165€

Tarif à la séance avec déjeuner : 80€

Les 3 cours avec déjeuner: 210€

INSCRIPTION: 05 49 30 53 00 - restaurant@lesarchives.fr

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