

Cours de pâtisserie

2021-2022

Tarif / séance : 70€
Tarif / séance parents/enfants : 65€
Les 3 cours : 180€

11
•
09 **MACARONS PARISIENS**
· pocher
· colorer
· garnir

02
•
10 **LE PARIS BREST**
· version classique
· version moderne

06
•
11 **LES BÛCHES DE NOËL**
· bûche classique roulée
· bûche contemporaine

20
•
11 **LES BÛCHES DE NOËL**
· bûche classique roulée
· bûche contemporaine

04
•
12 **BONBONS EN CHOCOLAT**
· chocolat noir, blanc et lait
· rochers coco
· truffes au cognac

08
•
01 **LA TARTE CITRON
MERINGUÉE**
· tarte classique
· tarte revisitée

15
•
01 **MACARONS PARISIENS**
· pocher
· colorer
· garnir

12
•
02 **LES CAKES TENDANCES
D'AUJOURD'HUI**
· cake citron jaune pavot
· cakes carottes oranges
· cake au thé Earl grey

05
•
03 **PÂTE À CHOUX**
· réalisation et cuisson
· crème pâtissière
· montage
· décor

02
•
04 **LES TARTES INDIVIDUELLES
OU À PARTAGER**
· pâtes
· garnitures

07
•
05 **AUTOUR DE LA MERINGUE**
· vacherin glacé aux fruits
· mont blanc marron/
vanille

04
•
06 **LE FRAISIER DES ARCHIVES**
· crème à la vanille
· montage
· glaçage

Cours parents/enfants

03
•
11 **BONBONS AU CHOCOLAT**
· sucettes
· rochers coco
· truffes

22
•
12 **LES RECETTES DE NOËL**
· sablés en forme de sapin
· bottes du père Noël
· petits biscuits au chocolat

16
•
02 **LES RECETTES GOÛTER
POUR NOS ENFANTS**
· cookies
· madeleines
· cannelés

06
•
04 **PÂQUES AVEC LES ENFANTS**
· œufs en chocolat
· lapin en chocolat
· poules en chocolat

Réservation : 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

Le masque est obligatoire

Lavage des mains avant et après / Gel hydroalcoolique à disposition pendant le cours