

Cours de Pâtisserie

2021-2022

À partir de 9h

Tarif / séance : 70€

Tarif / séance parents/enfants : 65€

Les 3 cours : 180€

11 • MACARONS PARISIENS

- pocher
- colorer
- garnir

02 • LE PARIS BREST

- version classique
- version moderne

06 • LES BÛCHES DE NOËL

- bûche classique roulée
- bûche contemporaine

20 • LES BÛCHES DE NOËL

- bûche classique roulée
- bûche contemporaine

04 • BONBONS EN CHOCOLAT

- chocolat noir, blanc et lait
- rochers coco
- truffes au cognac

08 • LA TARTE CITRON MERINGUÉE

- tarte classique
- tarte revisitée

15 • MACARONS PARISIENS

- pocher
- colorer
- garnir

12 • LES CAKES TENDANCES D'AUJOURD'HUI

- cake citron jaune pavot
- cakes carottes oranges
- cake au thé Earl grey

05 • PÂTE À CHOUX

- réalisation et cuisson
- crème pâtissière
- montage
- décor

02 • LES TARTES INDIVIDUELLES OU À PARTAGER

- pâtes
- garnitures

07 • AUTOUR DE LA MERINGUE

- vacherin glacé aux fruits
- mont blanc marron/vanille

04 • LE FRAISIER DES ARCHIVES

- crème à la vanille
- montage
- glaçage

Cours parents/enfants — À partir de 15h

03 • BONBONS AU CHOCOLAT

- sucettes
- rochers coco
- truffes

22 • LES RECETTES DE NOËL

- sablés en forme de sapin
- bottes du père Noël
- petits biscuits au chocolat

16 • LES RECETTES GOÛTER POUR NOS ENFANTS

- cookies
- madeleines
- cannelés

06 • PÂQUES AVEC LES ENFANTS

- œufs en chocolat
- lapin en chocolat
- poules en chocolat

Réservation : poitiers@antiq-restaurant.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