

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

2021

CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

Cours de pâtisserie

saison 2022-2023

poitiers@antiq-restaurant.fr



Cours de Pâtisserie

2022-2023

À partir de 9h

- 10
•
09 **AUTOUR DU PRALINÉ**
· praliné maison
· les crèmes à base de praliné
- 01
•
10 **LES MACARONS PARISIENS**
· pocher
· colorer
· garnir
- 05
•
11 **LA BÛCHE DE NOËL FRUITÉE ET CONTEMPORAINE**
· dacquoise coco
· noisette fruitée
· insert fruité
· glaçage
- 19
•
11 **LA BÛCHE DE NOËL GOURMANDE AU CHOCOLAT ET CONTEMPORAINE**
· fruits
· mousse au chocolat
· glaçage
- 03
•
12 **LA BÛCHE CLASSIQUE ROULÉE**
· biscuits
· crèmeux fruité
· crème praliné noisettes
- 07
•
01 **LA TARTE CITRON MERINGUÉE**
· pâte sucrée
· glaçage
· crèmeux citron
· meringue italienne
- 21
•
01 **LES MACARONS PARISIENS**
· pocher
· colorer
· garnir
- 04
•
02 **AUTOUR DES FRUITS SECS**
· granolas maison
· cakes et tarte
- 04
•
03 **LA PÂTE À CHOUX**
· réalisation et cuisson
· présentation assiette
· glaçage
· décor

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

- 01
•
04 **LES SOUFFLÉS CHAUDS**
· réalisation de la base
· cuisson
- 06
•
05 **AUTOUR DES CAKES TENDANCES**
· citron
· graines
· flocons d'avoine
· marbré
- 27
•
05 **LA TARTE TROPÉZIENNE**
· réalisation de la bûche
· crème anglaise
· vanille
- 03
•
06 **AUTOUR DES FRUITS ROUGES**
· tartes
· chocolats
· cakes
· mousses
- 01
•
07 **AUTOUR DE LA MERINGUE**
· meringues italiennes, françaises et suisses
· desserts glacées et fruitées

Cours parents/enfants

- 26
•
10 **SPÉCIAL COOKIES**
· réalisation de la pâte
· cuisson et dégustation
- 14
•
12 **SABLÉS DE NOËL**
· sablés en forme de sapin
· bottes du père Noël et étoiles
- 21
•
12 **DESSERTS DE NOËL**
· sucette en chocolat
· œufs en sab
· bûchette roulée
- 08
•
02 **LES GÂTEAUX SUCRÉS À BASE DE LÉGUMES**
· moelleux chocolat/courgette
· carrot cake
· mousse chocolat/avocat
- 05
•
04 **PÂQUES AVEC LES ENFANTS**
· œufs, lapin, poules et cloches en chocolat

Réservation : poitiers@antiq-restaurant.fr

Pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités.

Les ateliers ne seront dispensés qu'à la condition d'avoir réuni un minimum de 6 participants.

Nous nous réservons le droit de reporter un atelier auquel peu d'inscriptions auraient été effectuées.

Merci de votre compréhension.