



Les dates des ateliers

Mars Avril 2024

Le vendredi 15 mars de 18h à 21h

Cours enfant-adulte « les biscuits glacés de Pâques », réalisation de sablés à la glace royale sur le thème de Pâques. 75€ par duo (max 4 duos possible).

Le dimanche 17 mars de 14h à 17h

Cours adulte « Pause café ! ». Apprenez à réaliser le traditionnel javanais, un after dinner café et des financiers noix et café. 60€ par adulte

Le vendredi 29 mars de 18h à 21h

Cours enfant-adulte « mes desserts de Pâques », Le thème de cet atelier porte sur la réalisation d'œufs en chocolat surprise (cookie dough), de sablés et des « Prince » de Pâques 75€ par duo / 100€ par trio.

Le samedi 6 avril de 10h à 13h

Cours enfant-adulte « mon petit-déjeuner de folie », Le thème de cet atelier porte sur la réalisation de brioches tressées, de petits pains, de granola et de pâte à tartiner spéculoos. 75€ par duo / 100€ par trio.

Les 10-11 et 12 avril de 9h30 à 12h30

Mini-stage enfant de 6 à 12 ans - 85€ par enfant pour les 3 matinées.

- Mercredi : Les recettes de Pâques
- Jeudi : mon petit-déjeuner de folie
- Vendredi : la cuisine italienne - version salée

Le vendredi 12 avril de 18h à 21h

Cours enfant-adulte « douceurs en chocolat ». Le thème de cet atelier portera sur la réalisation de rochers, de mendiants et de mini tablettes de chocolat. 75€ par duo / 100€ par trio.

Le dimanche 21 avril de 10h à 13h

Cours enfant de 5 à 12 ans « douceurs en chocolat ». Le thème de cet atelier portera sur la réalisation de rochers, de mendiants et de mini tablettes de chocolat. 28 € par enfant

Les 1er—2 et 3 mai de 9h30 à 12h30

Mini-stage enfant de 8 à 14 ans - 85€ par enfant pour les 3 matinées.

- Mercredi : les recettes de grands-mères
- Jeudi : douceurs en chocolat
- Vendredi : sushi et compagnie