



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING JE CUISINE BON & BIEN 11-15 ans

Vendredi : 18h15 à 20h

Des changements de dates peuvent avoir lieu...vous en serez tenez averti au minimum 15jours

Vendredi 30 septembre

Amandine pistache abricot

Techniques : pâte sablée, crème d'amande à la pistache, préparation des abricots

Vendredi 14 octobre

Atelier CHARLOTTE

Techniques : Préparation des boudoirs, de la crème mousseline et de l'insert

Vendredi 18 novembre

Carbonnade de bœuf façon tourtière

Préparation de la viande, des légumes, de la pâte brisée

Vendredi 25 novembre

Mignardises apéritives salées de fin d'année

Mousse de foie gras aux pommes - Talmouses au Brie -

vendredi 6 janvier

Desserts d'Orient : Barbooussa et Baklava

vendredi 10 février

Un petit coup de soleil !

Griots d'Haiti et galettes d'Igname

vendredi 10 mars

Petites et grandes douceurs

Guimauve maison – Pâtes de fruits - Gianduja

vendredi 7 avril

Recettes asiatiques

Gâteau vapeur à la noix de coco (Thaïlande) - Sushis coco aux fruits – Biscuits de la fortune

vendredi 12 mai

Défi Pâtissier

Seul ou en duos les apprentis pâtissiers devront présenter une recette
En alliant le beau et le bon en respectant la thématique du défi.

Vendredi 23 juin

*** Buffets de fin d'année**

Pour fêter ce dernier jour, les parents sont invités à déguster ces mets.
Les enfants, pensez à apporter quelquechose de sucré!
Mignardises sucrées et salées

N'hésitez à apporter une petite douceur maison !

DUREE : 1H30

TARIF : 30€ ou Abonnement