



JACOBS CREATION

PÂTISSERIES SUR MESURE

TEL : 06 82 69 34 25

Du Mardi au Samedi - de 9h30 à 17h30 - inscription en ligne sur www.jacobscreation.fr



Agenda des Cours & Ateliers - Juin 2017



Date	Horaire	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Samedi 3 Juin	14h00 à 15h30	Enfants ou Parents & enfants	Pâtisserie Petits Pains au lait aux pépites de Chocolat		Réalisez un goûter fait maison ! Dégustation sur place avec un verre de lait Bio.	20€ / enfant ou 30€ / Duo parent & enfant
Lundi 5 Juin	10h00 - 14h00	Adultes	Cake design Le lapin d'Alice dans sa tasse à thé !		Atelier modelage Lapin d'Alice dans sa tasse de Thé! Le tout posé sur un petit cake factice !	70€ / Adulte
Mercredi 7 Juin	16h30 - 17h30	Enfants ou Parents & enfants	Cuisine Crumble salé de tomate, chèvre et Basilic		Un cours de cuisine ludique et appétissant à emporter et à déguster pour le dîner !	22€ / enfant ou 32€ / Duo parent & enfant
Mercredi 7 Juin	18h30 - 20h30	Adultes	Cuisine Apéritif dînatoire		Réalisez votre apéritif dînatoire à emporter et à partager avec vos amis le soir même ! Au programme : tomates version pomme d'amour, Cupcakes salé, Cookies olives&amandes, parmesan et une verrine apéritive.	50€ / Adulte
Samedi 10 Juin	10h00 - 12h00	Enfants / Ados	Pâtisserie Tartelette Fraise & Barbe à papa		Une tartelette gourmande à préparer et à emporter pour le dessert à l'heure du déjeuner !	25€ / enfant
Samedi 10 Juin	14h00 - 18h00	Adultes	Cake design Cake coulant de crème glacée!		Apprenez à réaliser l'illusion d'une glace coulante sur un cake au citron masqué à la crème! Effet garanti auprès de vos amis ! Au programme : Montage du Cake, masquage et effet coulant & décoration.	70€ / adulte



JACOBS CREATION

PÂTISSERIES SUR MESURE

TEL : 06 82 69 34 25

Du Mardi au Samedi - de 9h30 à 17h30 - inscription en ligne sur www.jacobscreation.fr

Agenda des Cours & Ateliers - Juin 2017



Date	Horaire	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Mercredi 14 Juin	13h30 - 16h00	Enfants / Ados	Pâtisserie & Cake design "L'oiseau dans son Nids" - Nids en Roses des sables et modelage oiseau en sucre		Atelier Culinaire créatif ! Vos enfants apprendront à faire un nid en rose des sables et à modeler un petit oiseau en sucre.	32€ / enfant
Mercredi 14 Juin	17h00 - 19h00	Adultes	Pâtisserie Tropezienne aux framboises		La Tropezienne dans toute sa splendeur ! Réalisez cette brioche garnie de crème mousseline et de framboises fraîches ! Un délice !	55€ / adulte
Samedi 17 Juin	10h00 - 11h30	Enfants / Ados	Pâtisserie Atelier "Fête des pères" Sucettes Banane & Chocolat blanc Moustaches et Cravates		Des sucettes rigolotes à réaliser, que vos enfants pourront offrir le lendemain pour la fête des pères !	20€ / enfant
Mercredi 21 Juin	10h00 - 17h00	Adultes	Pâtisserie & Cake design Atelier "Fête de la musique" Stage journée entière : Gâteau Violon		Un Stage de formation de A à Z : Réalisation du gâteau, taillage de la génoise en forme de violon, recouvreage et design pour une apparence de vrai violon ! Repas du midi inclus dans le stage.	100€ / adulte
Samedi 24 Juin	10h00 - 11h30	Enfants ou Parents & Enfants	Cuisine Bretzel Géant		Réalisez un vrai Bretzel Alsacien comme on en voit dans les fêtes foraines !	20€ / enfant ou 30€ / Duo parent & enfant
Mercredi 28 Juin	14h00 - 17h00	Enfants / Ados	Pâtisserie & Cake design Madame Coccinelle		Une jolie Coccinelle porte bonheur à réaliser par vos enfants en cake et en pâte à sucre !	40€ / enfant