



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

Agenda des Cours & Ateliers - Juin 2019



Faites plaisir et offrez un atelier cuisine à vos proches !

Date	Horaires	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Samedi 1 ^{er} Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Mini tartelettes vanille & framboises		Un classique tellement gourmand à partager avec vos enfants! Vous repartirez avec votre pâtisserie à la maison!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 5 Juin	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Macaron géant pistache & framboise		Apprenez à réaliser un macaron géant fourré à la crème de pistache et aux framboises fraîches ! Un cours à la fois technique et gourmand. Repartez avec votre gâteau !	50€ / adulte
Samedi 8 Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie <i>Nouveauté</i> Nouveauté : Spritz revisité façon licorne !		Habituellement, on connaît le spritz traditionnel au chocolat ! Le voici revisité avec enrobage de chocolat blanc et sprinkles de couleurs arc en ciel ! Le tout habillé de sa corne pour avoir le tout nouveau spritz Licorne ! Une nouveauté ! Inscrivez vous vite !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 12 Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Oréo maison		Partager un moment de complicité avec vos enfants et réalisez ensemble des Oreo maisons !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 12 Juin	14h00 à 16h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Minis donuts grenouilles !		Venez partager ce moment ludique avec vos enfants en réalisant ces jolis donuts grenouilles ! Vous repartirez avec votre boîte de 8 mini donuts !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 12 Juin	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Number cake rond façon tarte citron meringuée et décoration florale !		Vient apprendre à réaliser une tarte façon number cake avec crème de citron et meringue italienne ! Le tout décoré de fleurs, macarons et autres gourmandises !	50€ / adulte
Jeudi 13 Juin	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Entremet mangue Kiwi		Réalisez un entremet avec Biscuit Joconde, mousse de mangue et décoration à base de Kiwi ! Un entremet frais et acidulé pour l'été ! Repartez avec votre gâteau!	50€ / adulte
Samedi 15 Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Cigares en chocolat pour Papa dans sa boîte à cigare !		Partagez ce moment en famille en réalisant des cigares en chocolat à offrir pour la fête des pères le 16 Juin prochain ! Un cadeau gourmand et 100% home made!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 19 Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Popcakes bouquet de fleurs		Quoi de plus original! Un petit bouquet de fleurs comestible! Venez partager cet atelier ludique et créatif avec vos enfants !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio



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

Agenda des Cours & Ateliers - Juin 2019



Faites plaisir et offrez un atelier cuisine à vos proches !

Date	Horaires	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Mercredi 19 Juin	14h00 à 16h00	Enfants / Parents & Enfants	<i>Spécial Fête de la musique</i> Atelier Pâtisserie Cupcakes emojis musique !		Réalisez des Cupcakes vanille & framboises rigolos! Vous créez ces Emoticônes qui font maintenant partie intégrante de notre vie en sucre! Un vrai amusement gourmand!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 19 Juin	19h00 à 21h00	Adultes	<i>Spécial Fête de la musique</i> Atelier Pâtisserie Opéra Estival aux fruits rouges		Quoi de plus sympa que de fabriquer un opéra pour la fête de la musique ! Celui-ci sera revisité dans des notes d'été avec une crème chocolat blanc et une crème de framboises ! Vous ferez également une décoration autour du thème de la musique ! Repartez avec votre création et partagez-là avec vos amis en cette occasion festive !	50€ / adulte
Samedi 22 Juin	9h30 à 12h30	Adultes	Atelier Cake Design Dripped cake à la fraise!		Venez apprendre les bases du cake design ! Réalisez ce gâteau coulant de saison. Apprenez à monter, masquer votre cake à la crème et à le décorer avec du chocolat et des fraises fraîches ! Tout est fourni, vous repartez avec votre gâteau !	80€ / adulte
Mercredi 26 Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie BN maison confiture de fraise		Réalisez vos propres BN de façon artisanale et repartez avec un sachet entier de petits biscuits pour le goûter ! Miam!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 26 Juin	14h00 à 16h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Ice Cream popcakes!		Créez l'illusion d'une crème glacée avec ces petites boules de gâteaux enrobées de chocolat et disposées dans une coupelle cornet chocolat ! Venez partager ce moment avec vos enfants !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 26 Juin	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Fraisier Gourmand		Réalisez le traditionnel fraisier avec sa génoise vanille, sa crème légère à la vanille. Apprenez à dresser les fraises en apparence et à décorer votre fraisier à l'aide de pâte d'amande.	50€ / adulte
Judi 27 Juin	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Eclairs à la Framboise		Venez apprendre les bases de la pâte à choux et de la crème pâtissière à la framboise ! Réalisez de jolis éclairs et repartez avec votre boîte!	50€ / adulte
Samedi 29 Juin	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Cupcakes «vive les vacances»		1 ^{er} jour des vacances!!! ça y est, nous y sommes ! Vive la plage, le soleil, et les cocktails! Pour l'occasion, venez réaliser des cupcakes aux saveurs fruitées et à la décoration estivale ! À l'aide de pâte à sucre et de bonbons, vous créez une décoration vacancière !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio