



Agenda des Cours & Ateliers - Mai 2017



Dates	Horaire	Durée	Cours	Intitulé	Descriptif	Techniques	Tarif
Mercredi 3 Mai	14h30 à 16h00	1h30	Enfants à partir de 6 ans	Ateliers Popcakes au Nutella	Les popcakes, ce sont ces adorables petites sucettes de gâteau enrobées au chocolat et décorées avec des perles ou des confettis de sucre! Les enfants les adorent! Venez apprendre à confectionner vos propres lollipops !	Préparation d'une pâte à popcakes, apprendre à les rouler, insertion des bâtons à sucettes, enrobage des pops au chocolat coloré et décoration.	25€ / enfant
Mercredi 10 Mai	14h00 à 15h30	1h30	Parents/Enfants 3-8 ans	Sablés décorés Animaux de la ferme	Vivez un vrai moment de partage avec vos enfants et apprenez ensemble à faire de jolis cookies décorés sur le thème des animaux de la ferme! Un vrai jeu d'enfant!	Préparation de la pâte sablée, découpe et cuisson des sablés, décoration sur le thème en pâte à sucre.	40€ / duo
Samedi 13 Mai	14h30 à 15h30	1h00	Atelier «petits enfants» à partir de 3 ans - 8 ans	Atelier Cookies aux Smarties	Vos enfants réaliseront en toute simplicité des cookies gourmands à base de smarties! Un atelier ludique et facile pour les enfants en bas âge!	Réalisation d'une pâte à Cookies aux smarties, modelage des cookies et mise au four! Petit jus d'orange servi au goûter avec vos cookies!	20€ / enfant
Mardi 16 Mai	17h00 à 20h00	3h00	Atelier Adulte spécial pour la «Saint-Honoré»	Le Saint-Honoré	Et oui, c'est la fête de la «Saint-Honoré»! Venez apprendre un de nos classiques français des plus appréciés que nous revisiterons : Le Saint-Honoré avec son histoire, sa douce saveur de vanille et sa pâte à choux craquante !	Préparation de la pâte à choux, apprentissage du pochage à la poche à douille, préparation d'une crème pâtissière à la vanille, réalisation d'un caramel et décoration du Saint-Honoré.	60€ / pers.
Samedi 20 Mai	14h00 à 18h00	4h00	Atelier Adulte Cake design	Cake design : toutes les bases du gâteau en pâte à sucre!	Un Atelier de Cake design entièrement dédié aux bases du cake design : apprendre à recouvrir un cake, et savoir manier la pâte à sucre pour une jolie décoration! Venez vous découvrir une âme d'artiste sur le thème couture (nœuds, drapés...)	Apprendre à recouvrir un petit cake factice en pâte à sucre, réalisation de décorations en sucre, habillage de votre gâteau avec des nœuds et des drapés.	70€ / pers.
Mercredi 24 Mai	14h30 à 16h00	1h30	Parents/Enfants 3-8 ans	Atelier Piñata Cupcakes	Ce ne sont pas des kinders surprises mais bien des cupcakes surprises! Venez partager un moment de plaisir avec vos enfants en réalisant des Piñata Cupcakes! Un concept qui raviera les petits comme les grands!	Réalisation d'un pâte à cupcake, introduction de nos surprises à l'intérieur des cupcakes, préparation du topping, confection d'un petit design pour décorer vos cupcakes .	40€ / duo
Samedi 27 Mai	14h00 à 15h30	1h30	 Atelier enfant à partir de 5 ans spécial fête des mères	Atelier Bouquet de sablés pour Maman !	Vos enfants vous confectionneront un cadeau original et gourmand pour la fête des mères! Nous réaliserons un joli bouquet de fleurs fait de sablés pour maman! Le tout présenté dans un réel pot de fleurs! Pour qu'ils puissent vous dire «je t'aime maman» et que vous puissiez croquer à pleine dent votre bouquet!	Préparation de la pâte sablée, découpe et cuisson des sablés en sucette, décoration sur le thème en pâte à sucre et mise en forme dans un joli pot de fleurs :-). Comme un vrai bouquet !	32€ / enfant
Mercredi 31 Mai	14h00 à 15h30	1h30	Parents/Enfants 3-8 ans	Atelier Sablés Mickey & Minnie	Vivez un vrai moment de partage avec vos enfants et apprenez ensemble à faire de jolis cookies décorés sur le thème de Minnie & Mickey! Un vrai jeu d'enfant!	Préparation de la pâte sablée, découpe et cuisson des sablés, décoration sur le thème en pâte à sucre.	40€ / duo