

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

2021

CUISINE AUTHENTIQUE
EPICERIE

Cours de pâtisserie

saison 2021-2022



poitiers@antiq-restaurant.fr

Cours de Pâtisserie

2021-2022

À partir de 9h

Tarif / séance : 70€

Tarif / séance parents/enfants : 65€

Les 3 cours : 180€

11 • 09 **MACARONS PARISIENS**

- pocher
- colorer
- garnir

02 • 10 **LE PARIS BREST**

- version classique
- version moderne

06 • 11 **LES BÛCHES DE NOËL**

- bûche classique roulée
- bûche contemporaine

20 • 11 **LES BÛCHES DE NOËL**

- bûche classique roulée
- bûche contemporaine

04 • 12 **BONBONS EN CHOCOLAT**

- chocolat noir, blanc et lait
- rochers coco
- truffes au cognac

08 • 01 **LA TARTE CITRON MERINGUÉE**

- tarte classique
- tarte revisitée

15 • 01 **MACARONS PARISIENS**

- pocher
- colorer
- garnir

12 • 02 **LES CAKES TENDANCES D'AUJOURD'HUI**

- cake citron jaune pavot
- cakes carottes oranges
- cake au thé Earl grey

05 • 03 **PÂTE À CHOUX**

- réalisation et cuisson
- crème pâtissière
- montage
- décor

02 • 04 **LES TARTES INDIVIDUELLES OU À PARTAGER**

- pâtes
- garnitures

07 • 05 **AUTOUR DE LA MERINGUE**

- vacherin glacé aux fruits
- mont blanc marron/vanille

04 • 06 **LE FRAISIER DES ARCHIVES**

- crème à la vanille
- montage
- glaçage

Cours parents/enfants – À partir de 15h

03 • 11 **BONBONS AU CHOCOLAT**

- sucettes
- rochers coco
- truffes

22 • 12 **LES RECETTES DE NOËL**

- sablés en forme de sapin
- bottes du père Noël
- petits biscuits au chocolat

16 • 02 **LES RECETTES GOÛTER POUR NOS ENFANTS**

- cookies
- madeleines
- canelés

06 • 04 **PÂQUES AVEC LES ENFANTS**

- œufs en chocolat
- lapin en chocolat
- poules en chocolat

Réservation : poitiers@antiq-restaurant.fr

Attention : pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités. Merci pour votre compréhension

Le masque est obligatoire

Lavage des mains avant et après / Gel hydroalcoolique à disposition pendant le cours