

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

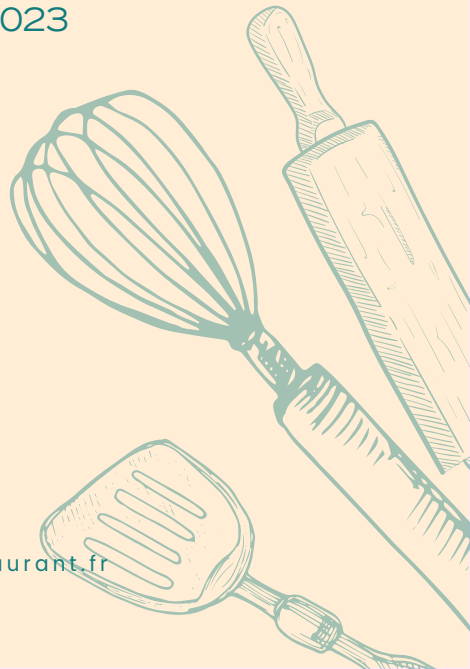
2021

CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

Cours de pâtisserie

saison 2022-2023

poitiers@antiq-restaurant.fr



Cours de Pâtisserie

2022-2023

À partir de 9h

- 10 • **AUTOUR DU PRALINÉ**
: praliné macarons
09 • : crème à base de praline
COMPLET
- 01 • **LES MACARONS PARISIENS**
: pocher
10 • : glacer
: garnir
COMPLET
- 05 • **LA BÛCHE DE NOËL FRUITÉE**
11 • **ET CONTEMPORAINE**
: dacquoise coco
: noisette fruitée
: insert fruité
: glaçage
COMPLET
- 19 • **LA BÛCHE DE NOËL**
11 • **GOURMANDE AU CHOCOLAT**
11 • **ET CONTEMPORAINE**
: fruits
: mousse au chocolat
: glaçage
COMPLET
- 03 • **LA BÛCHE CLASSIQUE**
12 • **ROULÉE**
: bûche traditionnelle
: crème fruitée
: crème praliné noisettes
COMPLET
- 07 • **LA TARTE CITRON**
01 • **MERINGUÉE**
: pâte sucrée
: ongles
: crèmeux citron
: meringue italienne
COMPLET
- 21 • **LES MACARONS PARISIENS**
01 • : pocher
: glacer
: garnir
COMPLET
- 04 • **AUTOUR DES FRUITS SECS**
02 • : granis secs au lait
: cake et tarte
COMPLET
- 04 • **LA PÂTE À CHOUX**
03 • : réalisation et cuisson
: crème pâtissière
: pochage
: décor
COMPLET

Tarif / séance : 70€
Tarif / séance parents/enfants : 65€
Les 3 cours : 180€

- 01 • **LES SOUFFLÉS CHAUDS**
04 • : réalisation de la base
: cuisson
COMPLET
- 06 • **AUTOUR DES CAKES**
05 • **TENDANCES**
: citron
: granis
: biscuits d'avoine
: marbré
COMPLET
- 27 • **LA TARTE TROPÉZIENNE**
05 • : réalisation de la bûche
: crème au lait
: vanille
COMPLET
- 03 • **AUTOUR DES FRUITS ROUGES**
06 • : tartes
: choux
: cake
: mousses
COMPLET
- 01 • **AUTOUR DE LA MERINGUE**
07 • : meringues italiennes,
françaises et suisses
: desserts glacés et fruités
COMPLET

Cours parents/enfants

- 26 • **SPÉCIAL COOKIES**
10 • : réalisation de la pâte
: cuisson et dégustation
COMPLET
- 14 • **SABLÉS DE NOËL**
12 • : sablés au motif de sapin
: bûche au père Noël et étoiles
COMPLET
- 21 • **DESSERTS DE NOËL**
12 • : sucette en chocolat
: cafés au lait
: bûchette roulée
COMPLET
- 08 • **LES GÂTEAUX SUCRÉS À**
02 • **BASE DE LÉGUMES**
: moelleux au chocolat/courgette
: cake
: mousse chocolat/avocat
COMPLET
- 05 • **PÂQUES AVEC LES ENFANTS**
04 • : œufs, canotières et cloches
en chocolat
COMPLET

Réservation : poitiers@antiq-restaurant.fr

Pour tout désistement, les cours réservés et non annulés au moins 72h à l'avance seront débités.

Les ateliers ne seront dispensés qu'à la condition d'avoir réuni un minimum de 6 participants.

Nous nous réservons le droit de reporter un atelier auquel peu d'inscriptions auraient été effectuées.

Merci de votre compréhension.