

Nicolas Farbet

PÂ

IER



Les ateliers de Nicolas

PROGRAMME 2022 - 2023



Pour toutes réservations, vous pouvez nous contacter au 02.31.62.16.33 ou directement en boutique au 107, rue Henri Chéron 14 100 Lisieux

Macarons E Cours Enfant

Mercredi 26 Octobre - (vacances scolaires)

Meringue italienne et utilisation de la poche à douille.

Tarif : 30 € 15h / 16h30

Choux et chouquettes E

Mercredi 2 Novembre - Cours Enfant
(vacances scolaires)

Technique de la pâte à choux et utilisation de la poche à douille.

Tarif : 30 € 15h / 16h30

Eclairs et religieuses A

Samedi 12 Novembre - Cours Adultes

Technique de la pâte à choux, utilisation de la poche à douille et réalisation d'une crème pâtissière chocolat et glaçage.

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Moulages chocolat E

Mercredi 16 Novembre - Cours Jeunes Enfants

Réalisation de vos propres chocolats.

Tarif : 30 € 15h / 16h30

Bûche de Noël A

Samedi 26 Novembre - Cours Adultes

10h / 12h30 - 15h / 17h30

Réalisation d'une bûche Noël

Samedi 3 Décembre - Cours Adultes

10h / 12h30 - 15h / 17h30

Réalisation d'une bûche Noël

Tarif : 60 €

Entremets spécial St Valentin A

Samedi 4 Février - Cours Adultes

Réalisation d'un entremets sur le thème de l'amour.

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Macarons D Cours Duo

Samedi 18 Février - (vacances scolaires)

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Mille-feuille A

Samedi 11 Mars - Cours Adultes

Réalisation de la pâte feuilletée, mousseline vanille et utilisation de la poche à douille.

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Brownie et cookies E

Mercredi 15 Mars - Cours Enfant

Tarif : 30 € 15h / 16h30

Entremets spécial Pâques A

Samedi 25 Mars - Cours Adultes

Réalisation d'un entremets chocolat sur le thème de Pâques.

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Moulages de Pâques E

Mercredi 5 Avril - Cours Jeunes Enfants

Tarif : 30 € 15h / 16h30

Fraisier A D

Samedi 22 Avril - 10h / 12h30 - Cours Adultes

Samedi 22 Avril - 15h / 17h30 - Cours Duo

Réalisation d'une crème mousseline vanille, d'un biscuit cuillère, montage et décor de votre fraisier.

Tarif : 60 € (vacances scolaires)

Paris-Brest A

Samedi 13 Mai - Cours Adultes

Technique de la pâte à choux, utilisation de la poche à douille et réalisation de la crème à Paris-Brest

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Macarons A

Samedi 27 Mai - Cours Adultes

Tarif : 60 € 15h / 17h30

Tarte au citron meringuée A

Samedi 10 Juin - Cours Adultes

Réalisation de la pâte sablée, utilisation de la poche à douille et préparation de la crème citron

Tarif : 60 € 15h / 17h30

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

TOUTE RÉSERVATION DE COURS FERA L'OBJET D'UN PAIEMENT INTÉGRAL AVANT LA DATE CHOISIE. SANS CELA, ELLE RESTERA VACANTE ET POURRA ÊTRE REDISTRIBUÉE.

NOUS VOUS APPELONS QUELQUES JOURS AVANT L'ARRIVÉE DU COURS, POUR VALIDER VOTRE RÉSERVATION. SI CELLE-CI, N'EST PAS VALIDÉE 24 HEURES AVANT, VOTRE PLACE SERA PERDUE.

COURS PERSONNALISÉS, EVJF, PRIVATIFS ET COMITÉ D'ENTREPRISE SUR DEMANDE.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'ANNULER L'ATELIER S'IL Y A MOINS DE 3 PARTICIPANTS.

A
Cours Adulte

D
Cours Duo
Adulte + enfant

E
Cours Enfant