



STAGE de Cuisine Toussaint 2025

Ouvert à tous : Pour les enfants, les adolescents et les plus grands!

Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.

Les classiques de la pâtisserie française

Lundi 20 Octobre Le Paris-Brest + chouquettes: pâte à choux & crème au praliné.

Mardi 21 Octobre La tarte au citron : pâte sablée, crémeux citron & meringue à l'italienne

Mercredi 22 Octobre La charlotte: biscuit cuillère, bavaroise caramel & pommes

Jeudi 23 Octobre Les macarons : ganache vanille

Vendredi 24 Octobre Le royal (ou trianon) : biscuit dacquoise, mousse chocolat noir & croustillant praliné

Lundi 27 Octobre Choux à la crème + chouquettes : pâte à choux & chantilly à la tonka

Mardi 28 Octobre Duo de tartes : au chocolat au lait et Poire amandine : pâte sablée, ganache au chocolat au lait et Crème d'amandes & poires

Mercredi 29 Octobre Dôme tout choco : coque craquante, mousse chocolat noir & biscuit cacahuètes

Jeudi 30 Octobre La Tropicienne : pâte levée, crème diplomate vanillée & sirop d'imbibage à la fleur d'oranger

Vendredi 31 Octobre Halloween : Sablés décorés

TARIF : 30€ le cours

Il est possible de commander des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.

Merci de me contacter.

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – cocottesgourmandes@gmail.com – 06.64.93.22.21 – SARL au capital de 2 000 euros –
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015