

L'atelier pâtisserie Marie Clafoutis



Inscrivez-vous par téléphone au 0658114121 ou via la rubrique contact du site internet.

Vous pouvez également réserver un atelier sur le thème de votre choix (4 pers.). N'hésitez pas à me contacter.

Politique d'annulation

Les réservations fermeront 72 heures avant le jour de l'atelier. Pour annuler ou reporter, merci de me contacter minimum 4 jours avant la séance.

L'atelier pourra être annulé ou reporté à une date ultérieure si un nombre de **deux participants minimum** n'est pas atteint.

CUPCAKES HALLOWEEN (Atelier adulte/enfant)

Pour passer un moment privilégié avec votre enfant

A partir de 6 ans, 3 binômes max.

durée : environ 3h

Samedi 5 octobre 2024

LE PARIS-BREST

Pâte à choux et praliné, vous allez craquer !

durée : environ 3h

Samedi 16 novembre 2024

LA BÛCHE DE NOËL (avec biscuit, croustillant, insert et mousse)

Pour épater vos convives pendant les fêtes.

durée : environ 3h

Samedi 14 décembre 2024

Note: Pour ce cours vous aurez besoin d'un moule à bûche avec lequel vous repartirez. Possibilité de venir avec le votre (6/8 pers.), sinon je peux vous le prêter (à me rendre sous une semaine), ou je vous en vends un.

LA GALETTE DES ROIS

Une recette pour apprivoiser la technique de la pâte feuilletée et la frangipane.

durée : environ 3h

Samedi 4 janvier 2025

LE CHOUX ET SON CRAQUELIN

Pâte à choux, craquelin, ganache montée et chantilly!

durée : environ 3h

Samedi 01 février 2025

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème au citron et meringue.

durée : environ 3h

Samedi 22 mars 2025



ENTREMET 3 CHOCOLATS

Biscuit, croustillant praliné, mousses chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc

durée : environ 3h

Samedi 12 avril 2025

Note: Pour ce cours vous aurez besoin de ramener un cercle à entremet (Ø18cm). Possibilité d'en acheter un sur place en me prévenant 15 jours avant.

NUMBER CAKE

Création du gabarit, pâte sucrée, ganache montée, fruits frais...

durée : environ 3h

Samedi 17 mai 2025

CHARLOTTE AUX FRAISES

Biscuits à la cuillère, mousse, fraises... Pour faire venir l'été...

durée : environ 3h

Samedi 7 juin 2024

Note: Pour ce cours vous aurez besoin de ramener un cercle à entremet (Ø18cm). Possibilité d'en acheter un sur place en me prévenant 15 jours avant.

