

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 11 octobre 2025

LES POMMES DE PINS EN TROMPE L'OEIL

Le dessert qui surprend les yeux avant de régaler les papilles.

durée : environ 3h

Samedi 15 novembre 2025

LA BÛCHE ROULEE

Biscuit moelleux, crème onctueuse... la magie de Noël en version roulée.

durée : environ 3h

Samedi 6 décembre 2025

LA GALETTE DES ROIS

Feuilletée, dorée... et couronnée de gourmandises !

durée : environ 3h

Samedi 17 janvier 2026

LE FLAN PÂTISSIER

Crémeux, fondant, réconfortant !

durée : environ 3h

Samedi 28 février 2026

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.

LES ECLAIRS

L'art de l'éclair : simple, chic et terriblement gourmand!

durée : environ 3h

Samedi 14 mars 2026



LA BRIOCHE

Variations briochées : un atelier qui sent bon le beurre et le partage !

durée : environ 3h

Samedi 25 avril 2026

MILLEFEUILLES

Le classique des classiques, à maîtriser comme un vrai chef !

durée : environ 3h

Samedi 16 mai 2026