

Ateliers 2026

Infos et inscriptions : 078 608 73 90



www.curedegourmandises.com



curedegourmandises@yahoo.fr

Janvier 2026

Date	Horaires	Ateliers	Âge min.*	Prix par pers.
10.01.26	10h-11h30	Cookies matcha - chocolat blanc	Mini Chef	40.-
11.01.26	14h-17h	Galette des rois à la frangipane maison	Masterclass	80.-
24.01.26	10h-11h30	Rochers au chocolat ours et bonhomme de neige	Mini Chef	40.-
25.01.26	14h-17h	Tarte chocolat-praliné croustillante	Masterclass	80.-
31.01.26	10h-11h30	Cookies Kawaiï	Mini Chef	40.-

Février 2026

01.02.26	14h-17h	Mochis	Masterclass	80.-
07.02.26	10h-11h30	Cœurs sablés à la confiture	Mini Chef	40.-
08.02.26	14h-17h	Macarons aux noisettes	Masterclass	80.-
21.02.26	10h-11h30	Muffins fleurs saveurs amandes et agrumes	Mini Chef	40.-
22.02.26	14h-17h	Le mille-feuilles	Masterclass	80.-

Mars 2026

07.03.26	10h-11h30	Mini cake citron-pavot	Mini Chef	40.-
08.03.26	14h-17h	Layer cake printanier	Masterclass	80.-
14.03.26	10h-11h30	Petits nids de Pâques en chocolat	Mini Chef	40.-
15.03.26	14h-17h	Le fraisier	Masterclass	80.-

Avril 2026

11.04.26	10h-11h30	Sablés lapins et poussins	Mini Chef	40.-
12.04.26	14h-17h	Pavlova printanière	Masterclass	80.-
18.04.26	10h-11h30	Madeleines au miel et fleurs séchées	Mini Chef	40.-
19.04.26	14h-17h	Le Paris-Brest	Masterclass	80.-

Mai 2026

02.05.26	10h-11h30	Mini tartelettes fraise-vanille	Mini Chef	40.-
03.05.26	14h-17h	Gâteau bouquet de fleurs	Masterclass	80.-
16.05.26	10h-11h30	Biscuits fleurs	Mini Chef	40.-
17.05.26	14h-17h	Heart cake feuilleté avec mousse framboise	Masterclass	80.-
30.05.26	10h-11h30	Sucettes licorne en massepain et marshmallow	Mini Chef	40.-
31.05.26	14h-17h	Les macarons	Masterclass	80.-

Juin 2026

20.06.26	10h-11h30	Biscuits citron-basilic	Mini Chef	40.-
21.06.26	14h-17h	Cheesecake vanille et coulis de framboises	Masterclass	80.-
27.06.26	10h-11h30	Sablés salés aux saveurs provençales	Mini Chef	40.-
28.06.26	14h-17h	Mochis glacés	Masterclass	80.-

Juillet 2026				
04.07.26	10h-11h30	Feuilletés salés pour un apéritif d'été Verrines salées spéciales été	Mini Chef	40.-
05.07.26	14h-17h		Masterclass	80.-
Août 2026				
29.08.26	10h-11h30	Biscuits Stitch Les éclairs café, chocolat, vanille et caramel	Mini Chef	40.-
30.08.26	14h-17h		Masterclass	80.-
Septembre 2026				
05.09.26	10h-11h30	Les boules de Berlin Les mignardises	Mini Chef	40.-
06.09.26	14h-17h		Masterclass	80.-
12.09.26	10h-11h30	Les churros Les cupcakes Kawaiï	Mini Chef	40.-
13.09.26	14h-17h		Masterclass	80.-
Octobre 2026				
03.10.26	10h-11h30	4/4 aux pommes caramélisées L'art des confiseurs, caramels bonbons et chocolat	Mini Chef	40.-
04.10.26	14h-17h		Masterclass	80.-
10.10.26	10h-11h30	Cookies en folies Meringues et guimauves féeriques	Mini Chef	40.-
11.10.26	14h-17h		Masterclass	80.-
17.10.26	10h-11h30	Carotte cake aux noix de macadamia Les numbercake	Mini Chef	40.-
18.10.26	14h-17h		Masterclass	80.-
24.10.26	10h-11h30	Rochers au chocolat petits monstres Tourte d'Halloween framboise-chocolat	Mini Chef	40.-
25.10.26	14h-17h		Masterclass	80.-
Novembre 2026				
14.11.2026	10h-11h30	Brownies aux 3 chocolats La forêt noire kirsh et cerises ou framboises	Mini Chef	40.-
15.11.2026	14h-17h		Masterclass	80.-
21.11.2026	10h-11h30	Cookies d'hiver aux épices et chocolat Macarons	Mini Chef	40.-
22.11.2026	14h-17h		Masterclass	80.-
28.11.2026	10h-11h30	Madeleines au miel et aux agrumes Tarte au citron meringuée et mini pavlovas	Mini Chef	40.-
29.11.2026	14h-17h		Masterclass	80.-
Décembre 2026				
05.12.26	10h-11h30	Pain d'épices et biscômes Les truffes et chocolats de Noël	Mini Chef	40.-
06.12.26	14h-17h		Masterclass	80.-
12.12.26	10h-11h30	Biscuits de Noël Tourte renne noisettes et chocolat	Mini Chef	40.-
13.12.26	14h-17h		Masterclass	80.-
19.12.26	10h-11h30	Rochers au chocolat personnages de Noël Bûche de Noël mangue-passion ou noisettes-caramel	Mini Chef	40.-
20.12.26	14h-17h		Masterclass	80.-

Cours sur demande

Atelier anniversaire confiserie sur thème

Durée totale 2h | Date sur demande | Mini Chef
35.- par élève (min. 8 max 14)

Atelier anniversaire théâtral

Durée totale 2h | Date sur demande | Mini Chef
35.- par élève (min. 8 max 14)

Atelier pâtisserie privé chez Cure de Gourmandises

Durée totale 2h | Date sur demande | Mini Chef
200.- pour 1 à 2 pers. Tout inclus

Atelier à votre domicile

Date sur demande | à définir
150.- l'heure sans la marchandise

Atelier confiserie privé chez Cure de Gourmandises

Durée 1h | Date sur demande | Mini Chef
150.- pour 1 à 4 pers. Tout inclus

Service traiteur

Prix et proposition selon votre budget
Sur mesure

Gâteau personnalisé

10.- la part



Infos et inscriptions : 078 608 73 90

Les ateliers **"Mini Chef"** sont ouverts à toutes et tous dès 5 ans et vous invitent à découvrir le monde merveilleux de la pâtisserie dans un cours aussi doux que rapide.

Les ateliers **"Masterclass"** vous donneront accès à un savoir-faire plus poussé et à la création de recettes de A à Z. Pour ceux-ci, l'âge minimum est de 11 ans car ces ateliers s'adressent principalement aux adultes.