

Ateliers 2026

Infos et inscriptions : 078 608 73 90



www.curedegourmandises.com



curedegourmandises@yahoo.fr

Janvier 2026

Date	Horaire	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 oursons et bonhomme de neige	Mini Chef	40.-
25.01.26	14h-17h	Tarte chocolat-praliné croustillante	Masterclass	80.-
31.01.26	10h-11h30	Cookies Kawaï	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.-
21.06.25	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	Mini Chef	40.-
05.07.26	14h-17h	Verrines salées spéciales été	Masterclass	80.-

Août 2026

29.08.26	10h-11h30	Biscuits Stitch	Mini Chef	40.-
30.08.26	14h-17h	Les éclairs café, chocolat, vanille et caramel	Masterclass	80.-

Septembre 2026

05.09.26	10h-11h30	Les boules de Berlin	Mini Chef	40.-
06.09.26	14h-17h	Les mignardises	Masterclass	80.-
12.09.26	10h-11h30	Les churros	Mini Chef	40.-
13.09.26	14h-17h	Les cupcakes Kawaï	Masterclass	80.-

Octobre 2026

03.10.26	10h-11h30	4/4 aux pommes caramélisées	Mini Chef	40.-
04.10.26	14h-17h	L'art des confiseurs, caramels bonbons et chocolat	Masterclass	80.-
10.10.26	10h-11h30	Cookies en folies	Mini Chef	40.-
11.10.26	14h-17h	Meringues et guimauves féeriques	Masterclass	80.-
17.10.26	10h-11h30	Carotte cake aux noix de macadamia	Mini Chef	40.-
18.10.26	14h-17h	Les numbercake	Masterclass	80.-
24.10.26	10h-11h30	Rochers au chocolat petits monstres	Mini Chef	40.-
25.10.26	14h-17h	Tourte d'Halloween framboise-chocolat	Masterclass	80.-

Novembre 2026

14.11.2026	10h-11h30	Brownies aux 3 chocolats	Mini Chef	40.-
15.11.2026	14h-17h	La forêt noire kirsh et cerises ou framboises	Masterclass	80.-
21.11.2026	10h-11h30	Cookies d'hiver aux épices et chocolat	Mini Chef	40.-
22.11.2026	14h-17h	Macarons	Masterclass	80.-
28.11.2026	10h-11h30	Madeleines au miel et aux agrumes	Mini Chef	40.-
29.11.2026	14h-17h	Tarte au citron meringuée et mini pavlovas	Masterclass	80.-

Décembre 2026

05.12.26	10h-11h30	Pain d'épices et biscômes	Mini Chef	40.-
06.12.26	14h-17h	Les truffes et chocolats de Noël	Masterclass	80.-
12.12.26	10h-11h30	Biscuits de Noël	Mini Chef	40.-
13.12.26	14h-17h	Tourte renne noisettes et chocolat	Masterclass	80.-
19.12.26	10h-11h30	Rochers au chocolat personnages de Noël	Mini Chef	40.-
20.12.26	14h-17h	Bûche de Noël mangue-passion ou noisettes-caramel	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.