Ateliers 2027

Infos et inscriptions : 078 608 73 90



Cure de Gourmandises

Cure de Gourmandises
École de pâtisserie et théâtre

Chemin de Planeyse 2
2013 Colombier

www.curedegourmandises.com

curedegourmandises@yahoo.fr

Janvier 2027

Date	Horaire	Ateliers	*	Prix par pers.
16.01.27	10h-11h30	Mini tartelettes pommes-noisettes épicées	Mini Chef	40.-
17.01.27	14h-17h	Paris-Brest et son praliné maison	Masterclass	80.-
23.01.27	10h-11h30	Biscuits coco fourrés praliné chocolat blanc et amandes	Mini Chef	40.-
24.01.27	14h-17h	Gâteau d'hiver saveurs noisette, caramel beurre salé et poires	Masterclass	80.-
30.01.27	10h-11h30	Biscuit petits renards des neiges	Mini Chef	40.-

Février 2027

07.02.27	14h-17h	Les mille-feuilles aux saveurs d'hiver	Masterclass	80.-
13.02.27	10h-11h30	Boules de Berlin	Mini Chef	40.-
14.02.27	14h-17h	Gâteau renne, mousse au chocolat et génoise aux noisettes	Masterclass	80.-
20.02.27	10h-11h30	Madeleines au miel et fleurs séchées	Mini Chef	40.-
21.02.27	14h-17h	Les macarons	Masterclass	80.-

Mars 2027

14.03.27	14h-17h	Gâteau mangue-passion	Masterclass	80.-
21.03.27	14h-17h	Layer cake à la mousse pralinée, noisettes et caramel au beurre salé	Masterclass	80.-

Avril 2027

10.04.27	10h-11h30	Biscuits et chocolat spécial Pâques	Mini Chef	40.-
11.04.27	14h-17h	Atelier chocolat, lapin de Pâques et truffes	Masterclass	80.-
24.04.27	10h-11h30	Sucettes cookies colorées et gourmandes	Mini Chef	40.-
25.04.27	14h-17h	Le Paris-Brest	Masterclass	80.-

Mai 2027

08.05.27	10h-11h30	Cake au citron et décor floral en massepain	Mini Chef	40.-
09.05.27	14h-17h	Number cake à base feuilletée, mousse vanille et fruits frais	Masterclass	80.-
23.05.27	14h-17h	Tarte aux noisettes, gelée myrtilles et mousse myrtilles	Masterclass	80.-
29.05.27	10h-11h30	Biscuits arc-en-ciel	Mini Chef	40.-
30.05.27	14h-17h	Gâteau aux fruits et aux fleurs tout en douceur	Masterclass	80.-

Juin 2027

19.06.27	10h-11h30	Tartelettes au citron	Mini Chef	40.-
20.06.27	14h-17h	Le fraisier	Masterclass	80.-
26.06.27	10h-11h30	Brownies extra-gourmands	Mini Chef	40.-
27.06.27	14h-17h	Les chouquettes et les gougères : un atelier pâte à choux sucrée et salée	Masterclass	80.-

Juillet 2027 : OFF

Août 2027

28.08.27	10h-11h30	Cookies multicolores	Mini Chef	40.-
29.08.27	14h-17h	Les éclairs café, chocolat, vanille et caramel	Masterclass	80.-

Septembre 2027

04.09.27	10h-11h30	Les rouleaux de printemps	Mini Chef	40.-
05.09.27	14h-17h	Les mochis	Masterclass	80.-
18.09.27	10h-11h30	Les empanadas (pains de viande ou chaussons farcis)	Mini Chef	40.-
19.09.27	14h-17h	Meringues et pavlovas	Masterclass	80.-

Octobre 2027

16.10.27	10h-11h30	Le carac	Mini Chef	40.-
17.10.27	14h-17h	Pâte feuilletée maison pour tarte aux pommes caramélisées	Masterclass	80.-
23.10.27	10h-11h30	Feuilletés salés spécial apéro d'Halloween	Mini Chef	40.-
24.10.27	14h-17h	Les macarons	Masterclass	80.-

Novembre 2027

20.11.27	10h-11h30	Les tartes salées	Mini Chef	40.-
21.11.27	14h-17h	Caramel, guimauve et chocolat – l'art des confiseurs	Masterclass	80.-
27.11.27	10h-11h30	Pumpkin pie – tarte à la citrouille à l'américaine	Mini Chef	40.-
28.11.27	14h-17h	La tourte à la truffe	Masterclass	80.-

Décembre 2027

04.12.27	10h-11h30	Biscuits de Noël	Mini Chef	40.-
05.12.27	14h-17h	Gâteau aux trois chocolats	Masterclass	80.-
11.12.27	10h-11h30	Rochers chocolat : oursons, rennes et bonhommes de neige	Mini Chef	40.-
12.12.27	14h-17h	Gâteau petit renne au caramel beurre salé et poires pochées	Masterclass	80.-
18.12.27	10h-11h30	Boules de cacao pour chocolat chaud	Mini Chef	40.-
19.12.27	14h-17h	Les bûches de Noël : chocolat-noisettes et passion-mandarine	Masterclass	80.-

*

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.

Cours sur demande

Atelier anniversaire confiserie sur thème
Durée totale 2h | Date sur demande
35.- par élève (min. 8 max 14)

Atelier anniversaire théâtral
Durée totale 2h | Date sur demande
35.- par élève (min. 8 max 14)

Atelier pâtisserie privé chez Cure de Gourmandises
Durée totale 2h | Date sur demande
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
150.- pour 1 à 4 pers. Tout inclus

Service traiteur
Prix et proposition selon votre budget
Sur mesure

Gâteau personnalisé
10.- la part

Ces ateliers ne sont pas ouverts aux enfants de moins de 5ans (pour des raisons de dextérité et motricité).

Cure de Gourmandises

Infos et inscriptions : 078 608 73 90