

Planning des ateliers de la Bonbonnière

Dates	Ateliers	Fabrications et notions abordées
Mardi 09/10/18	Tarte figues	Sablé breton, mousse figue à partir de figues fraîches
Mercredi 24/10/18	Enfants : Halloween	Sablé viennois, compotée de citrouille aux noisettes
Samedi 10/11/18	Chocolats	Ganaches en "snobinette"
Mercredi 21/11/18	Bûche aux fruits	Biscuit cuillère, crème diplomate à la vanille, intérieur mangue
Mardi 11/12/18	Bûche au chocolat	Biscuit chocolat, mousse chocolat, crèmeux chocolat
Trêve de Noël ; il faut bien que les bûches et autres douceurs se fassent !!!		
Mardi 22/01/19	Tarte citron meringuée	Pâte sucrée aux amandes, fonçage, crème citron, meringue
Mercredi 23/01/19	Enfants : Goûter	Cookies au chocolat
Mercredi 13/02/19	Dessert St valentin	Dessert surprise
Mardi 26/02/19	Enfants : Fête des grands mères	Sablés vanille aux cerises amarena
Samedi 16/03/19	Forêt noire	Biscuit chocolat, chantilly vanille, chantilly chocolat, copeaux chocolat
Mercredi 03/04/19	Enfants : Pâques	Petit montage rigolo
Mardi 30/04/09	Fraisier	Biscuit génoise, crème mousseline à la vanille, fraises fraîches

Cours enfants

En noir le mardi de 17h00 à 18h30 et en bleu le mercredi de 16h30 à 18h00.

Cours adultes

En noir le mardi de 17h30 à 20h30, en bleu le mercredi de 16h à 19h, le samedi de 10h à 13h.