

Les Ateliers de Février

à Saint Paul en forêt

Ingrédients aussi BIO que possible

2h00 (\square)



Fondants chocolat coeur caramel Macarons chocolat Cookies aux pépites de chocolat

par pers.
47€

Samedi 3 février de 9h00 à 12h00 (6 participants max)

Chaque participant repart avec 3 fiches recette + 6 fondants, 8 macarons et 4 cookies

Enfants 6+

1h30 🕓

Crêpes tourbillon



Moment ludique pour la Chandeleur!

par pers. 18€ Samedi 3 février de 14h00 à 15h30 (8 participants max)

Chaque participant repart avec 1 fiche recette + 4 crêpes roulées

Adultes / Ados 12+

Pizza party!



Réalisation de la pâte à pizza Préparation et cuisson Dégustation à l'issu de l'atelier

par pers. 35€

Samedi 10 février de 9h30 à 11h30

(6 participants max)

Chaque participant repart avec 1 fiche recette + 1 pizza cuite + 1 pâton à garnir chez soi

Adultes / Ados 12+ 3h00 ©

Passion macarons



Technique du macaronnage Technique et astuces de pochage 3 parfums : vanille, chocolat et praliné

par pers. **40€** Samedi 10 février de 14h00 à 16h30 (6 participants max)

Chaque participant repart avec 1 fiche recette + 24 macarons

Enfants 6+

1h30 🕓

Biscuits et décoration



Techniques et astuces pour décorer vos biscuits à la glace royale.

par pers. 18€ Mercredi 28 février de 9h30 à 11h00 (8 participants max)

Chaque participant repart avec 1 fiche recette + 10 biscuits

Parents/Enfants 4+

1h00 ()

Brochette pancakes



De jolies brochettes de minis pancakes!

par duo 18€ Mercredi 28 février de 14h00 à 15h00 (5 duos max)

Chaque duo repart avec 1 fiche recette + 6 brochettes



Hormé, les ateliers qui ont du sens Inscription obligatoire : 06 86 72 89 10

Carte cadeau téléchargeable sur le site www.horme-ateliers.fr Formule anniversaire, EVJF, Baby shower, groupes sur demande