



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING JE CUISINE BON & BIEN 11-15 ans

Vendredi : 18h15 à 20h

Des changements de dates peuvent avoir lieu...vous en serez tenez averti au minimum 15jours

Vendredi 24 septembre

Le TRIANON

Génoise – croustillant – mousse – décors chocolat
Apporter 1 boîte hermétique

Vendredi 8 octobre

Millefeuille caramélisé

Pâte feuilletée - Crème pâtissière à la vanille – meringue italienne-
Apporter 1 boîte hermétique *haute*

Vendredi 19 novembre

Cuisine grecque : Moussaka et Spanakópita (feuilleté épinards et feta)

Vendredi 3 décembre

Bûchette de Noël

Biscuit joconde à la noisette – Mousse chocolat et praliné – cœur coulant

vendredi 7 janvier

Moka

Génoise – crème au beurre – Décor chocolat
Apporter 1 boîte hermétique

vendredi 4 février

Entremet fruits exotiques

Techniques du fraisier : biscuits – crème mousseline -

vendredi 18 mars

Parmentier de canard à la patate douce & Clafoutis aux poires et aux noix

vendredi 1 avril

Les Chocolats fourrés : Spécial intérieur

Petits chocolats praliné - Orangettes

vendredi 13 mai

Défi pâtissier

En duos, vous devez relever un défi pâtissier : des instructions vous seront données

Vendredi 4 juin

*** Buffets de fin d'année**

Pour fêter ce dernier jour, les parents sont invités à déguster ces mets.

Les enfants, pensez à apporter quelque chose de sucré!

Mignardises sucrées et salées

Les enfants : N'hésitez à apporter une petite douceur maison !

DUREE : 1H30

TARIF : 30€ ou Abonnement