



En cuisine avec Cécile !

Les dates des ateliers

Avril Mai Juin 2025

Le vendredi 11 avril de 17h à 20h.

Le dimanche 13 avril de 14h à 17h.

Cours enfant-adulte « gâteau de Pâques », Enfant à partir de 6 ans.
Cours consacré à la réalisation d'un gâteau en forme de lapin de Pâques à la façon d'un number cake. Vous apprendrez tous les secrets du number cake et réaliserez, en duo ou trio, toutes les étapes : de la pâte jusqu'à la décoration en chocolat (moulage d'œuf).

80€ par duo / 110€ par trio.

Le vendredi 18 avril de 18h à 21h.

Cours adulte « le fraisier ».

Atelier consacré à la réalisation d'un fraisier traditionnel. Vous apprendrez à réaliser les crèmes, biscuits et décorations qui feront de votre fraisier LE dessert de vos fêtes de printemps.

75€ par adulte / les professionnels ne sont pas admis.

Le vendredi 9 mai de 17h à 20h. Complet

Le samedi 10 mai de 14h à 17h. Reste une place duo ou trio

Cours enfant - maman, « le fraisier spécial fête des mères ». Enfant à partir de 10 ans jusqu'à 18 ans. Cours consacré à la réalisation d'un fraisier traditionnel. Vous apprendrez à réaliser les crèmes, biscuits et décorations qui feront de votre fraisier LE dessert de fête des mères.

80€ par duo / 110€ par trio.

Le vendredi 6 juin de 17h à 20h. Reste 2 places duo ou trio

Cours enfant - papa, « cookies en folie ». Enfant à partir de 6 ans.
Cours consacré à la réalisation de plusieurs sortes de cookies. L'enfant passera un chouette moment avec son papa en réalisant des cookies shots, des cookies balls et des cookies au chocolat/caramel.

80€ par duo / 110€ par trio.

Si vous désirez fêter l'anniversaire de votre enfant lors d'un atelier anniversaire (durée 3 heures), n'hésitez pas à me contacter. Nous verrons ensemble les différentes possibilités de thème.