



PROGRAMME des *ATELIERS DE PÂTISSERIE* 2^{ème} trimestre 2026

samedi 11 avril	10h00-12h30	<i>Atelier viennoiserie : la brioche feuilletée</i>
samedi 25 avril	10h00-12h30	<i>Atelier tarte passion – chocolat</i>
samedi 02 mai	10h00-12h30	<i>Atelier Kouign Amann</i>
samedi 09 mai	10h00-12h30	<i>Atelier Paris -Brest</i>
samedi 16 mai	10h00-12h30	<i>Atelier macarons vanille, cœur caramel</i>
samedi 23 mai	10h00-12h30	<i>Atelier macarons caramel chocolat</i>
samedi 30 mai	10h00-12h30	<i>Atelier fraisier</i>
samedi 06 juin	10h00-12h30	<i>Atelier fraisier</i>
samedi 13 juin	10h00-12h30	<i>Atelier choux vanille, cœur de fraise</i>
samedi 20 juin	10h00-12h30	<i>Atelier tarte aux fraises</i>
samedi 27 juin	10h00-12h30	<i>Atelier tarte design fruits rouges</i>

PRATIQUE

ADULTES UNIQUEMENT - Tarif des cours : 65€

Nos cours sont prodigués dans notre cuisine d'application
au 03 rue de l'Intendant de Levignen à Falaise.

Les réservations se font **par téléphone** au 0231401431
ou **en boutique** au 21 rue de la Pelleterie à Falaise.

Possibilité de pré-réserver par téléphone votre cours **pendant 15 jours**.

La réservation sera définitive à réception de votre règlement.

La réservation est définitive, aucun remboursement.