



PROGRAMME des *ATELIERS DE PÂTISSERIE* 1^{ère} trimestre 2027

samedi 09 janvier	10h00-12h30	<i>Atelier brioche feuilletée</i>
	14h30-17h00	<i>Atelier brioche feuilletée</i>
samedi 16 janvier	10h00-12h30	<i>Atelier Paris-Brest</i>
samedi 30 janvier	10h00-12h30	<i>Atelier tarte pomme caramel</i>
samedi 06 février	10h00-12h30	<i>Atelier kouign amann</i>
samedi 13 février	10h00-12h30	<i>Atelier tarte passion pour mon (ma) Valetin (e)</i>
samedi 20 février	10h00-12h30	<i>Atelier choux vanille caramélisés</i>
samedi 27 février	10h00-12h30	<i>Atelier tarte citron meringuée</i>
samedi 13 mars	10h00-12h30	<i>Atelier macarons caramel chocolat</i>
	14h30-17h00	<i>Atelier macarons caramel chocolat</i>
samedi 20 mars	10h00-12h30	<i>Atelier Paris-Brest</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.