

Vous êtes en possession d'un chèque cadeau, il ne vous reste plus qu'à prendre contacte avec votre chef, pour réserver votre cours

1- Je choisis le thème de mon cours

2- Je réserve mon cours

3- Selon le thème choisit, des dates vous seront proposées , pour un cours le samedi matin de 09h30 à 12h30 ou le samedi après midi de 15h00 à 18h00

***\*Certains thème demande une pause***

Ophélie pâtisse : tel : 07 60 72 19 78 @: [opheliepatisse@gmail.com](mailto:opheliepatisse@gmail.com)

**Lieu :**

**Dans** le french coffee shop au 1<sup>er</sup> étage

3§5 rue Albert André Huet

76600 Le havre



**Cours de pâtisseries ADULTE: thème pâtisserie traditionnel ( base CAP)**  
**Les thèmes pour un cours de pâtisseries : Un bon cadeau = un thème pour un cours de pâtisseries**

**-Les viennoiseries : Pâte feuilletée levée 3h**

2 sortes de viennoiseries au choix (croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes , pains aux raisins ....)

\*Nouveauté: Croissant deux couleurs!

**\*Nouveauté 2023 : les palmiers**

**-Les tartes : Pâte sucrée 3h**

Une tarte pour 4 personnes au choix (fruits de saison , citron meringuée, chocolat ....)

Travail au cercle !

OU\*Nouveauté : Travail pochage au tourne disque !

**OU \*Nouveauté 2023 : pochage à la douille St honoré**

**-Les charlottes : ( 4h avec une pause de 1h30 )**

Les charlottes ; (fruits de saison, poires/chocolat , charlotte aux fraises en saison, biscuits cuillères maison )

\*Nouveauté : Charlotte florale

**\*Nouveauté 2023 : Charlotte au Biscuits Roses De Reims Maison**

**Les entremets glaçage miroir : ( 4h avec une pause de 3h )**

Entremet avec insert, et biscuit ( choix à la carte du parfum , voir liste )

OU\*Nouveauté : Glaçage effet poudré !

**OU \*Nouveauté 2023 : Glaçage effet lustrant**

**Les macarons** : Ils n'auront plus de secret pour vous ! 3h

ganache chocolat et caramel beurre salé

Boite de 8 macarons

Ou \*Nouveauté : gâteau de macarons aux fruits de saison

**OU \*Nouveauté 2023 : Choix de la ganache à la réservation !**

**Les choux au choix : 3h**

- 2 sortes au choix (les éclaires, religieuses, chouquettes)

Ou un paris brest

Ou une couronne de choux garnie avec craquelin

\*Nouveauté : Parfum de la crème pâtissière au choix , à définir à la réservation

**OU \*Nouveauté 2023 ; Cygnes en pâte à choux**

**Le Royal aux 3 chocolats** : Réalisation de la pâte à bombe 3h

**Le fraisier** : Uniquement en saison 3h

**La pâtisserie végétale :**

\*Nouveauté : Un thème au choix du programme de la pâtisserie traditionnelle revisité en pâtisserie végétal !

Sans œuf, sans lait, sans beurre , rien d'origine animal !

**Pavlova** aux fruits de saison : 3h

**Cours pour les diabétiques ou autre : Sucre modéré**

\*Nouveauté 2023 : Un thème au choix du programme de la pâtisserie traditionnelle revisité en sucre modéré

**Les thèmes ludiques:** 3h

- Américain** (cookies , cup cakes, pop cakes, cheese cake)
- Verrines sucrées** (selon inspiration du moment)
- Breton** (crêpes, sablés, kouign aman)
- Les pâtes à tartiner** (speculoos, choco/noisettes, cacahuettes , caramel beurre salé)

**Nouveauté 2023 :**

**Cake design sans étage: 3h30**

- Nude cake
  - Ruffle cake
  - Rose cake
  - Pierre précieuse cake
  - Fault line cake
  - Layer cake ou Raimbow cake (kinder bueno ou fruits de saison)
- Number ou symbole ou letter cake

**Thème ponctuel :**

- Bûche de Noël
- Galette des rois

**Nouveauté 2023 ;** St valentin et Pâques ( Demander le thème à cette période )

**Cake saveur original :**

Cours pour découvrir des nouvelles saveurs

Une petite nouveauté, dans la liste des thèmes pour les cours adultes , le gâteau à la conquête de nouvelles saveurs !

Lavande , basilic, yuzu....Des saveurs surprenantes et des mariages étonnants

Êtes vous prêt(e), à embarquer dans cette nouvelle aventure ?

**\*Validité de votre chèque cadeau 6 mois**

**\*Merci de préciser le numéro de votre carte cadeau et votre choix à la réservation**

**Consulter le site de la boutique pour vos achats : [www.opheliepatisse.com](http://www.opheliepatisse.com)**