

Ophélie pâtisse
76600 Le Havre
tel : 07 60 72 19 78
@: atelierpalaisucre@gmail.com



Cours de pâtisseries : 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)

Retrouvez la pâte feuilletée levée dans la galette des rois !

-Les tartes : Pâte sucrée 3h

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

-Les entremets , les charlottes : (4h avec une pause de 1h30)

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

Les entremets glaçage miroir : (4h avec une pause de 1h30)

Choix à la carte du parfum (voir liste)

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

ganache chocolat et caramel beurre salé

Les choux au choix : 3h

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

Ou un paris brest

Ou une couronne de choux garnie

Le Royal aux 3 chocolats : pâte à bombe 3h

Le fraisier : uniquement en saison 3h

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)

-**Layer cake ou Raimbow cake** (kinder bueno ou fruits de saison)

-**Pâtisserie** sucre modéré

-**bûche de Noël**

-**galette des rois**

*Attention les samedis sont réservés en haute saison au EVJF, ou groupe de minimum 5 personnes et les mercredis aux enfants

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