



sucr@sens

Tarte Citron meringué: Mardi 5 Novembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
Macarons aux fruits d'hiver Mercredi 6 Novembre -De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
Atelier confiserie:Guimauves et sucettes Jeudi 7 Novembre-De 18H00 à 21h00-Durée 3H	50,00€
Atelier chocolat Niveau 1 Vendredi 8 Novembre -De 14H30 à 17H30-Durée 3H	50,00€
Le Paris Brest Vendredi 8 Novembre- De 18H30 à 21H30-Durée 3H	50,00€
La pièce choux vanille et nougatine Samedi 9 Novembre-De 14H00 à 17H00-Durée 3H	50,00€
Atelier chocolat Niveau 2 Mardi 12 Novembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
Atelier chocolat Niveau 1 Mercredi 13 Novembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
La tarte aux pommes et sa crème normande Vendredi 15 Novembre -De 14H30 à 17H30-Durée 3H	50,00€

La verrine Croustipomme Vendredi 15 Novembre –De 18H30 à 21H30-Durée 3H	50,00€
Atelier chocolat niveau 2 Samedi 16 Novembre –De 14H00 à 17H00-Durée 3H	50,00€ reste 5 pl
Macarons chocolat ou caramel Samedi 16 Novembre-De 18h30 à 21H30-Durée 3H	50,00€
Atelier pâte à sucre :Partagez un moment avec votre Enfant: 1 Adulte+1 Enfant Mercredi 20 Novembre-De 14H00 à 16H30-Durée 2H30	50,00€
Atelier Chocolat niveau 1 Mercredi 20 Novembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
La brioche au beurre Jeudi 21 Novembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3H	50,00€
Tarte Linzer framboise cannelle Vendredi 22 Novembre-De 14H30 à 17H30-Durée 3H	50,00€
Les éclairs café, chocolat ou vanille Vendredi 22 Novembre-De 18H30 à 21H30-Durée 3H	50,00€
Le Saint Honoré Samedi 23 Novembre-De 14H30 à 17H30-Durée 3H	50,00€
Macarons chocolat ou caramel Jeudi 28 Novembre-De 18h30 à 21H30-Durée 3H	50,00€
Atelier chocolat Niveau 2 Vendredi 29 Novembre-De 18H00 à 21H00-Durée 3 H	50,00€