



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON

PÂTISSERIE Adultes

Venez découvrir les secrets de la création des chocolats de Pâques lors de cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photo !

A la fin du cours, vous dégusterez la réalisation faite par le/la Chef/fe et vous repartirez avec votre création.

- Lundi 13 avril, 15h-18h : Omelette norvégienne
- Samedi 18 avril, 9h-12h : Douceurs du matin
- Samedi 25 avril, 9h-12h : Pavlova aux fruits de saisons
- Samedi 23 mai, 15h-18h : Entremets fruits rouges façon charlotte
- Lundi 1er juin, 15h-18h : Macarons en fête
- Samedi 27 juin, 9h-12h : Choux craquelin – fruits rouges