

PROGRAMME DES ACTIVITÉS

DIMANCHE **Atelier pâtisserie**

8 Paris - Brest
10h - 12h
Cupcakes DUO **parent enfant**
14h30 - 16h

MERCREDI **Activité manuelle**

11 Dessous de verre en mosaique
14h30 - 16h

VENDREDI **Atelier pâtisserie : ST VALENTIN SPEED DATING à partir de 18 ans**

13 Choux gourmand
18H30 - 20h30

DIMANCHE **Atelier pâtisserie**

15 Cookie love DUO **parent enfant**
11h - 12h30
Atelier pâtisserie : ST VALENTIN COUPLE
Coeur à croquer
15h - 17h

DIMANCHE **Atelier pâtisserie**

22 Tarte citron meringuée
14h - 16h

DIMANCHE **Atelier pâtisserie**

1 mars Pop cakes
14h30 - 16h

Tarifs ateliers pâtisserie :

*55€ en duo parent enfant - 1H30
48,90€ adultes 2h hors atelier rouge
Vous repartez avec votre création*

EN FEVRIER



MENU Saint-Valentin

Atelier cœur à croquer

APÉRITIF OU GOÛT

Cœur à croquer 4 personnes :

Litchi, framboise et rose

ou

Chocolat grué de cacao et framboise

ENTRÉE OU DURÉE

15h à 17h

PLAT OU INFORMATION

La formule couple : 90 €

Places limitées – Inscription obligatoire

DESSERT

Un cœur à deux, fruit de vos mains et de votre complicité, à savourer avec douceur et passion



13
02

ATELIER PÂTISSERIE SPEED DATING

18H30 - 21H

14 PLACE ERNEST BARRAUD

CHOUX GOURMANDS

À la Saint-Valentin, laissez vos sens prendre le dessus. Patissez, garnissez, savourez... et échangez bien plus qu'une bouchée lors de cet atelier speed dating pâtisserie autour de choux gourmands. Une expérience sucrée, subtilement envoûtante.

2h atelier + 30 min d'échanges • 60 €

Places limitées – Inscription obligatoire
pour une expérience exclusive

Science Sucrée

HAPPY *Valentine's Day*

Ce qui vous attend en **février** :

Pâtisserie « Cœur à croquer » sucré et salé

Chocolat : bonbons praliné noisette grué, praliné noix de pécan, praliné amande-noisette

Fruité & épicé : orangette, citronnette et gingembre

Box Saint-Valentin à emporter, à composer soi-même pour repartir avec vos créations gourmandes

@science_sucree

Atelier pâtisserie

Offrez une carte cadeau pour participer à l'un de nos ateliers

Vous avez toujours rêvé de réaliser vos propres créations pâtissières mais vous manquez de techniques, ou vous souhaitez simplement passer un moment gourmand et ludique ?

Laissez-vous guider lors de nos ateliers de pâtisserie et donnez libre cours à votre créativité et à votre imagination olfactive.

Ce que vous apprendrez :

- Atelier 2h : Chouquettes à la chantilly (≈ 20), tartes ou entremets basiques pour 4 personnes
- Atelier 3h : Éclairs ou religieuses (10), mendians ou décor en chocolat (250 g), tarte revisitée ou brioches ou frangipane pour 4 personnes
- Atelier 4h : Entremets sophistiqués, techniques de feuilletage (Saint-Honoré, mille-feuille) pour 4 personnes ou une quinzaine de bonbons moulés
- Atelier duo parent/enfant (1h30) : 6 cupcakes, 6 brookies, une dizaine de chouquettes ou sablés décorés

Tarifs

- Atelier duo parent / enfant (1h30) : 55 €
- Atelier standard – 2h : 48,90 €
- Atelier – 3h : 70 €
- Atelier – 4h : 98 €
- Atelier sur mesure : Sur devis



Ce que comprend l'atelier

SCIENCE SUCRÉE

Faites-vous plaisir avec nos ateliers de pâtisserie, pensés pour allier apprentissage, gourmandise et convivialité.

AU PROGRAMME :

- Tous les ingrédients fournis
- Prêt du matériel inclus
- Vaisselle comprise
- Vous repartez avec vos pâtisseries
- Les recettes envoyées par mail après l'atelier
- Un moment où vous êtes les rois... et les chefs de vos propres chefs-d'œuvre !

Les ateliers se déroulent dans notre laboratoire :

- **le dimanche ou le lundi**
- **le mercredi pour les ateliers duo parent / enfant**

👉 Un minimum de 2 participants ou 2 duos parent / enfant est requis par atelier.



06 50 41 96 28



sciencesucree.fr