



Atelier de pâtisserie

Programme Adulte

Apprenez en petits groupes à réaliser vos pâtisseries préférées et découvrez toutes les astuces des grands chefs !

Atelier en présentiel – Cours de 1h30 ou 2h ou 3h - A partir de 79€

Chez Lili & Clo, on aime rire et s'amuser alors venez avec votre plus beau sourire passer un moment sympathique avec nous. Tablier, matériel, ingrédients, on s'occupe de tout !

Date	Heure	Recette
07-sept	14h - 17h	Babka chocolat et roulés cannelle
07-sept	14h - 16h	Tarte citron meringuée
08-sept	11h - 13h	Vegan Nakedcake vanille fruits rouges
08-sept	15h - 17h	Macarons chocolat
14-sept	14h - 16h	Fraisier
14-sept	10h - 12h	Autour du chou
14-sept	14h - 17h	Millefeuilles vanille fruits rouges
21-sept	10h - 12h	Macarons citron
21-sept	14h - 18h	tartelette pistache
28-sept	14h - 18h	Entremets 3 chocolats
28-sept	14h - 17h	Babka chocolat et roulés cannelle
29-sept	11h - 13h	Vegan Tartelette citron meringuée



Atelier de pâtisserie

Programme Adulte

Apprenez en petits groupes à réaliser vos pâtisseries préférées et découvrez toutes les astuces des grands chefs !

Atelier en présentiel – Cours de 1h30 ou 2h ou 3h - A partir de 79€

Chez Lili & Clo, on aime rire et s'amuser alors venez avec votre plus beau sourire passer un moment sympathique avec nous. Tablier, matériel, ingrédients, on s'occupe de tout !

Date	Heure	Recette
05-oct	10h - 12h	Macarons chocolat
05-oct	14h - 16h	Autour du chou
12-oct	10h - 12h	Vegan Cake marbré et glaçage rocher
12-oct	14h - 18h	Tartelette snickers
13-oct	15h -18h	Babka chocolat et roulés cannelle
19-oct	10h - 12h	Tarte citron meringuée
19-oct	14h - 16h	Paris Brest
20-oct	10h - 12h	Autour du chou
20-oct	14h - 18h	Entremets vanille praliné
26-oct	14h - 18h	Saint Honoré
02-nov	10h - 12h	Paris Brest
10-nov	14h - 18h	Tartelette citron sésame