

ATELIER

Paris-Brest

Samedi
25 oct.



Odette
et Madeleine

Découvrez les secrets de la pâte à chou, accompagnée d'une crème mousseline gourmande et onctueuse à souhait, aromatisée avec un praliné de fruits secs d'automne !

AU PROGRAMME



- **Réalisation** d'une pâte à chou et d'un pochage en couronne.
- **Confection** d'une crème mousseline au praliné «maison» et pochage.
- **Techniques** de garnissage et d'assemblage des macarons.
- **Une collation offerte** avec boisson au choix et biscuits du moment.
- **Recettes détaillées** fournies afin de reproduire chez vous et de régaler vos proches!



Date : samedi 25 octobre

Horaires : 14 h 15 à 17 h

Inscription obligatoire : places limitées

Arrhes : 50 % à la réservation

Ne pas jeter sur la voie publique.

ODETTE ET MADELEINE - CRÉATIONS PÂTISSIÈRES & GRIGNOTAGES SALÉS

Zone des Portes Océanes / 5-7 Rue du 503^e régiment du train
33127 MARTIGNAS-SUR-JALLE

Tél. : 06 10 57 21 47 / contact@odette-et-madeleine.fr

