

Raconte-moi une recette! L'Atelier gourmand de Julie H

100 avenue Victor Hugo à Valence

Inscrivez vous directement au 06 43 82 97 45

Le programme :

EN AVRIL...

Mardi 5 : 12h30-14h00 et 19h00-20h30

La recette de la semaine: l'Opéra

Mercredi 6 : 13h30-16h30

Mes envies au fil d'avril:choux a la vanille, tarte aux poires chiboust caramélisée

Vendredi 8 : 13h30-16h30

Macarons:une pyramide aux parfums de saison

Samedi 9 : 09h30-16h30

Les gâteaux du dimanche, module 1: Opéra, Paris-brest, baba, tarte au citron

Mardi 12 : 12h30-14h00 et 19h00-20h30

La recette de la semaine : l'entremets chocolat praliné

Mercredi 13 : 09h30-12h30

Macarons:une pyramide aux parfums de saison

Mercredi 13 : 13h30-16h30

God Save the Queen ! : Cake aux fruits, scones, shortbread, crumpets

Vendredi 15 : 09h30-16h30

Cake in the city : cheese-cake, bagels, whoopies, brownies, cookies, muffins aux fruits

Samedi 16 : 09h30-12h30

Macarons:une pyramide aux parfums de saison

Samedi 16 : 13h30-16h30

Mes envies au fil d'avril : choux a la vanille,tarte aux poires chiboust caramélisée

Samedi 16 : 19h00-21h30

P'tite soirée 1 entrée, 1 plat, 1 dessert selon l'humeur du marché

Lundi 18 : 15h00-18h00

Macarons:une pyramide aux parfums de saison

Mardi 19 : 12h30-14h00 et 19h00-21h30

La recette de la semaine:Mille-feuilles

Mercredi 20 : 09h30-16h30

Au fil des saisons...la fraise:fraisier, charlotte, tarte, gourmands

Jeudi 21 : 13h30-16h30

Chocolatez-moi en noir : gâteau truffé, charlotte au chocolat, coulant très fondant

Vendredi 22 : 13h30-16h30

Joyeuses Pâques : entremets cloche, petits nids au gianduja, mon oeuf a moi

Samedi 23 : 09h30-12h30

Joyeuses Pâques : entremets cloche, petits nids au gianduja, mon oeuf a moi

Samedi 23 : 15h00-18h00

Joyeuses Pâques : entremets cloche, petits nids au gianduja, mon oeuf a moi

Mardi 26 : 12h30-14h00 et 19h00-20h30

La recette de la semaine : la charlotte

Mercredi 27 : 09h30-16h30

Au fil des saisons...la fraise: fraisier, charlotte, tarte, gourmands

Vendredi 29 : 09h30-16h30

C'est bon les bonbons:berlingots, pastilles a sucer, pâtes de fruits, guimauve, caramel, nougat

Samedi 30 : 09h30-12h30

Ce matin au marché.....1 plat, 1 dessert en fonction de l'humeur du marché

Samedi 30 : 15h00-18h00

Macarons:une pyramide aux parfums de saison

Les tarifs :

La demi-journée : 65€

La journée : 135€

"La recette de la semaine" : 35€

Les soirées : 70€

Les 2 jours : 250€

Et le "tour de la pâtisserie en 52h" soit 8 modules : 900€

Les petits plus : Ouverture du salon de gourmandise et de l'épicerie prévue mi-mars ! Un peu avant le début des ateliers

Julie et Aurélie vous invitent à venir les rejoindre pour boire un thé, un café ou bien un excellent chocolat chaud fumant et onctueux à souhait à base de TRES BON chocolat Valrhona bien sûr pour vous détendre en feuilletant un bouquin de cuisine et/ou de pâtisserie et croquer dans une belle part de Saint Genix ou de cake au citron vert.....

A très bientôt!!!