



www.jardindacclimatation.fr

LES ATELIERS DE

# PÂTISSERIE

DU JARDIN D'ACCLIMATATION

PAR CHRISTOPHE FELDER

SEPTEMBRE  
2017

OCTOBRE  
2017

NOVEMBRE  
2017

DECEMBRE  
2017



**ATELIERS LES JEUDIS À 18H30**

Renseignements et réservations auprès de Catherine et Jenna au 01 40 67 99 05  
ateliers@jardindacclimatation.fr

## ENTREMETS FLEUR DE SEL

Palet à la crème caramel,  
Biscuit croquant aux amandes  
Mousse au chocolat  
Réalisation de A à Z

114€

*Jeudi 28 septembre 2017*

## DESSERT À L'ASSIETTE »

Recette 3 étoiles Michelin

114€

*Jeudi 12 octobre 2017*

## ENTREMETS PASSION PRALIN

Création 2016

114€

*Jeudi 19 octobre 2017*

## SPÉCIALITÉS D'ALSACE

Kougelhopf,  
Bredele,  
Baerewecke,  
Stollen

114€

*Jeudi 09 novembre 2017*

## PARIS BREST D'AUJOURD'HUI

La pâte à chou et la crème  
mouseline revisitées  
selon Christophe

114€

*Jeudi 16 novembre 2017*

## MONT BLANC

Meringue, crème de Marron

114€

*Jeudi 30 novembre 2017*

## BUCHE DE NOËL

Recette extraite  
du nouveau livre  
de Christophe

114€

*Jeudi 7 décembre 2017*

Après chaque atelier, emportez votre réalisation pour la partager à la maison !