



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



NOUVEAU POUR LA RENTREE

Le 3 en 1...

Modulez votre cours !

**La Chef de Toque & Choc et In Cuisine vous proposent
un nouveau format d'ateliers de pâtisserie.**

Un atelier de 3h autour d'un ingrédient de base, divisé en 3 modules de 45min,
complémentaires ou distincts.

Vous êtes libres de choisir le nombre de modules qui vous convient, en fonction de vos
envies, de vos compétences et de votre porte-monnaie.

Les modules

Module 1 : Recette de base

Module 2 : Appareil ou garniture

Module 3 : Dressage et finition

Les samedis de 16h à 19h :

Samedi 29 septembre: Le biscuit cuillère

Samedi 13 octobre : L'entremets revisité

Samedi 17 novembre : Le caramel

Samedi 1^{er} décembre : La génoise et le biscuit

Samedi 15 décembre : Les macarons

Le cours complet (3 modules) : 66 €

Le module: 22€

Réservation sur notre site : www.incuisine.fr



Information

L'inscription se fait sur notre site
directement, toute inscription est définitive
après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours
annulés moins de 72h à l'avance, merci de
votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte
pour un groupe pré-constitué :
choisissez votre jour, votre heure,
votre thème et participez à un moment
gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Détails des cours à modules

Samedi 29 septembre: Le biscuit cuillère

Module 1 : Réalisation de l'appareil du biscuit à la cuillère pour préparer un tiramisu et une charlotte -Technique du mélange des blancs montés en neige et du jaune d'œuf.

Module 2 : Réalisation de la crème et de la mousse.

Module 3 : Taillage de fruits et préparation du coulis + Astuce pour une belle présentation finale !

Samedi 13 octobre : L'entremets revisité

Module 1 : Réalisation de l'appareil à dacquoise et à biscuit - Technique de la poche à douille.

Module 2 : Réalisation de la ganache et de la crème

Module 3 : Décoration de l'entremets - Technique de l'écriture au cornet

Samedi 17 novembre : Le caramel

Module 1 : Préparation de la pâte à tarte pour la tarte tatin et les tartelettes au caramel

Module 2 : Réalisation du caramel beurre salé et de la mousse de caramel

Module 3 : Décoration - Technique de cages en caramel

Samedi 1e décembre : La génoise et le biscuit

Module 1 : Préparation de l'appareil à génoise et du biscuit pour réaliser une Forêt Noire et un Layer Cake

Module 2 : Préparation de la crème au beurre et de la chantilly - Technique de la crème pâtissière et de la meringue à l'italienne

Module 3 : Décoration en pâte à sucre - Technique de la pâte à sucre

Samedi 15 décembre : Les macarons

Module 1 : Préparation de l'appareil à macarons - Technique du macaronage

Module 2 : Préparation de la ganache et du confit de fruits

Module 3 : Décoration - Technique de la pâte à sucre du sucre cristallisé et des fleurs en pâte d'amande



Information

L'inscription se fait sur notre site directement, toute inscription est définitive après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Mercredi 26 septembre 15h30-16h30	Atelier enfants Nuggets et Ketchup maison	20€	Apprend à faire toi-même des nuggets et du ketchup maison ! Bien meilleur que le fast food !
Samedi 29 septembre 10h00-12h30	Atelier brunch sucré	55€	Après cet atelier, vous serez le roi du brunch ! La brioche n'aura plus de secrets pour vous tout comme le pain perdu, les cakes et le quatre quarts !
Samedi 29 septembre 17h00-19h30	1,2,3 Veggie Protéines végétales	30€	Comment remplacer la viande? Comment utiliser le tofu, le seitan, le tempeh, les protéines de soja texturées, les algues, les graines germées?
Samedi 29 septembre 16h00-19h00	Cours de 3 modules Biscuits cuillères	22€ le module	Réalisez un dessert haut en couleur.. avec pour base les incontournables biscuits cuillère !



Information

L'inscription se fait sur notre site directement, toute inscription est définitive après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Samedi
6 Octobre
14h00-15h30

Atelier
parents/enfants
Sushis-makis !

25€

Réalise des sushis et des makis comme un vrai chef ! Apprend la technique du roulage et des baguettes ! Attention, tu auras un gage si tu fais tomber le sushis.

Samedi
6 octobre
17h00 -19h30

1,2,3 Veggie
Épater ses invités

30€

Cuisinez autrement fruits et légumes de saison, de l'entrée au dessert, pour épater vos invités avec un délicieux menu veggie.

Réservation sur : <https://123veggie.fr>

Mercredi
10 Octobre
15h30-16h30

Atelier enfants
Goûter géant

20€

Direction l'Amérique ! Découvre la vraie recette du cookie à l'américaine et réalise un cookie géant à partager avec tes amis !



Information

L'inscription se fait sur notre site directement, toute inscription est définitive après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Samedi
13 octobre
10h00-12h30

Atelier
Desserts en verrine

55€

De bons desserts déclinés en verrines :
Panna Cotta, tuiles, opaline... Apprenez
aussi la technique des crèmes en siphon !

Samedi
13 octobre
16h00 19h00

Cours de 3 modules
Entremet revisité **22€**
le module

Vous avez toujours eu envie de réaliser un
des grands classiques de la pâtisserie, un
entremet? C'est possible !

Mercredi
24 Octobre
15h30-16h30

Atelier enfants
Carrot cake **20€**

Halloween approche à grand pas... Tu es
prêt à découvrir une recette surprenante?
Réalise un gâteau aux carottes avec notre
chef.

Samedi
27 octobre
10h00-12h30

Atelier mignardises
et café gourmand **55€**

Atelier pour les grands gourmands tout en
mignardises : madeleines, financiers,
muffins, florentin...



Information

L'inscription se fait sur notre site
directement, toute inscription est définitive
après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours
annulés moins de 72h à l'avance, merci de
votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte
pour un groupe pré-constitué :
choisissez votre jour, votre heure,
votre thème et participez à un moment
gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Mardi
30 octobre
15h30-16h30

Atelier enfants
Spécial Halloween

20€

Enfile ton déguisement le plus terrifiant ! Il est l'heure de cuisiner des gâteaux ensorcelés pour faire fuir les vampires.

Samedi
3 Novembre
14h00-15h30

Atelier
parents/enfants
Hachis parmentier,
chiche?

25€

Chiche de faire ton propre hachis parmentier comme un grand? Et pour le dessert, sors les gros bras, tu vas préparer un bon dessert au chocolat !

Mercredi
7 Novembre
14h30-15h30

Atelier enfants
Légumes en folie

20€

Fais pas cette tête, les légumes c'est bon quand c'est bien préparé ! Chez nous on les cuisine en galette.

Vendredi
9 novembre
18h00-20h30

1,2,3 Veggie
Cuisine végétale
Au quotidien

30€

Préparez au quotidien des plats végé faciles et irrésistibles, avec trois fois rien.
Réservation sur : <https://123veggie.fr>



Information

L'inscription se fait sur notre site directement, toute inscription est définitive après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Samedi
17 novembre
10h00-12h30

Atelier confiseries **55€**

Réalisez les bonbons de votre enfance...
vous-même !
Caramels tendres, nougats, guimauves,
langues de chat...

Samedi
17 novembre
16h00-19h00

Cours de 3 modules **22€**
Le caramel **le module**

Découvrez comment réussir son caramel
maison et préparer de délicieux desserts
avec !

Mercredi
21 Novembre
15h30-16h30

Atelier enfants **20€**
Les nems !

Découvre les nems en version sucrée et
apprends comment les rouler ! Le goûter
est prêt.

Vendredi
30 novembre
17h00-19h30

1,2,3 Veggie **30€**
Cuisine du monde

Utilisez les épices et adaptez en mode
veggie les grands classiques de la cuisine
des cinq continents.
Réservation sur : <https://123veggie.fr>



Information

L'inscription se fait sur notre site
directement, toute inscription est définitive
après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours
annulés moins de 72h à l'avance, merci de
votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte
pour un groupe pré-constitué :
choisissez votre jour, votre heure,
votre thème et participez à un moment
gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Samedi
1^e décembre
10h00-12h30

Atelier
Bûche roulée de Noël

55€

Bûches roulées en mousse avec des saveurs originales ou classiques, c'est vous qui choisissez votre bûche !

Samedi
1^e décembre
16h00-19h00

Cours de 3 modules
Génoise et biscuit

22€
le module

Réalisez un layer cake, gâteau à plusieurs niveaux, en alternant biscuits et génoises. Terminez par une décoration en pâte à sucre.

Mercredi
12 décembre
14h30-15h30

Atelier enfants
Bûche de Noël !

20€

Cette année, ça sera toi le roi après ce cours ! Réalise ta propre bûche de Noël comme celle des pâtisseries.

Vendredi
14 décembre
17h00-19h30

1,2,3 Veggie
Desserts veggie

30€

Préparez des gâteaux, mousses et crèmes glacées en apprenant à remplacer les oeufs et les produits laitiers dans les desserts. Réservation sur : <https://123veggie.fr>



Information

L'inscription se fait sur notre site directement, toute inscription est définitive après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



C'est la rentrée !

Samedi
15 décembre
10h00-12h30

Tout chocolat

55€

Apprenez à tempérer les 3 sortes de chocolats, préparer un intérieur gourmand et enrober les ! Il n'y a plus qu'à les manger avec le café !

Samedi
15 décembre
16h00 19h00

**Cours de 3 modules
Les macarons**

**22€
le module**

Venez apprendre LA technique des macarons à la française ! Macaronner, pocher, laisser croûter...vous serez tout.

Samedi
15 décembre
14h00-15h00

**Atelier enfants
Plié comme un
feuilleté**

20€

Travaille la pâte feuilletée pour en faire des petites bouchées à l'apéro. C'est papa et maman qui vont se régaler !

Samedi
22 décembre
15h00-16h30

**Atelier
parents/enfants
Tout chocolat**

25€

Chocolats mendiants, truffes... A Noël on adore ces petits chocolats ! Tu relèves le défi de les faire toi-même? Mange pas tout quand même !



Information

L'inscription se fait sur notre site directement, toute inscription est définitive après règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.