



# Atelier de Pâtisserie

de Christophe Felder

## Septembre

**Jeudi 15 Septembre**

Les Macarons Parisiens  
3 recettes...

**Jeudi 22 Septembre**

Les Bouchées Chocolat  
Truffe au chocolat – Truffe au café  
Rocher praliné noisette  
Florentin au chocolat

**Jeudi 29 Septembre**

Les Mille feuilles Chocolat  
Mille feuilles mousse-  
chocolat Guanaja et citron  
Mille feuilles chocolat jivara-  
compote de framboises  
Réalisation de la pâte feuilletée  
de A à Z ...



## Octobre

**Jeudi 6 Octobre**

Les Macarons Parisiens  
3 recettes...

**Jeudi 13 Octobre**

Le Mont Blanc du Pâtissier  
de A à Z...

**Jeudi 20 Octobre**

Les Tartes du Pâtissier  
3 recettes



## Novembre

**Samedi 5 Novembre**

Les Macarons Parisiens  
3 recettes...

**Jeudi 10 Novembre**

Les Brioches  
La brioche parisienne à tête  
La brioche feuilletée à l'orange  
Bostock & Polonaise

**Jeudi 17 Novembre**

Cookies, Muffins et Brownies...

**Samedi 26 Novembre**

Les Macarons Parisiens  
3 recettes...

## Décembre

**Jeudi 1<sup>er</sup> Décembre**

Un peu de salé...  
Pâté en croûte au Riesling,  
mariné aux épices  
Recette de famille  
réalisation du feuilletage de A à Z...

**Jeudi 8 Décembre**

L'éclair du Pâtissier  
Eclair à l'orange  
Eclair au caramel et beurre salé  
Eclair à la rose

**Jeudi 15 Décembre**

Les véritables bûchettes  
de Noël raffinées  
Et réalisation personnalisée de décor  
en chocolat.

**Ateliers le jeudi à 18h30,  
le samedi à 9h00**



# Atelier de Pâtisserie

de Christophe Felder

## Janvier

### Jeudi 5 Janvier

#### L'éclair du Pâtissier

Eclair à l'orange - Eclair au caramel  
et beurre salé - Eclair à la rose

### Jeudi 12 Janvier

#### Un détour par l'Italie

Tiramisu - Semifreddo  
panacotta aux fruits.

### Jeudi 19 Janvier

#### Voyage en Autriche

Sachertorte - Apfelstrudel  
& autres Prinzess Torte

### Samedi 28 Janvier

#### Chandeleur et

#### Clin d'œil de Bretagne

Beignets - Crêpes & galette de  
Sarazin - Kouign-amann & Far Breton



## Février

### Jeudi 2 Février

#### Les Mille feuilles Chocolat

Mille feuilles mousses chocolat  
Guanaja et citron - Mille feuilles  
chocolat jivara compote de framboise  
Réalisation de la pâte feuilletée  
de A à Z

### Samedi 11 Février

#### Gâteau d'Anniversaire et de Fête

Réalisation du décor de Fleur en Sucre  
Pastillage - Technique du Sucre Soufflé  
Finition au cornet - Chaque  
participant(e) emporte son gâteau

### Jeudi 16 Février

#### Les Macarons Parisiens

Kalamansi (citron) - Violette de  
Toulouse - Caramel Beurre Salé  
Montage et réalisation  
d'une mini pièce montée



## Mars

### Jeudi 8 Mars

#### La Pâte à Chou Chou

Eclair vanille des îles - Saint Honoré  
Poires et Chocolat - Choux Cappuccino  
Fabrication et technique de la Pâte  
à Chou... Réussite garantie !  
Technique de glaçage

### Jeudi 15 Mars

#### Collection

#### les Tartes du Pâtissier N°5

3 recettes tendances...  
Réalisation de A à Z

### Jeudi 22 Mars

#### Les Macarons Parisiens

Menthe fraîche - Fleur d'oranger  
Chocolat Manjari - Montage et  
réalisation d'une mini pièce montée

### Samedi 31 Mars\*

#### «Pièce Unique» cours de 4 h

Extrait du magnifique livre de  
Christophe Felder (nov. 2011)  
«Pièce Unique» aux éditions  
de la Martinière - Dessert de Prestige  
sur Assiette - Technique de dressage

## Avril

### Jeudi 5 Avril

#### Les Spécialités du Pays Basque

Gâteau Basque - Tourte Landaise  
Crème Catalane...

### Jeudi 12 Avril

#### Un parfum de Printemps «Charlotte & Co»

Charlotte Exquise Exotique  
Charlotte Chocolat & Vanille  
Bourbon... Réalisation de A à Z



## Ateliers

le jeudi à 18h30,

le samedi à 9h00

\*à 8h30