

CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ



Participez à un cours de pâtisserie aux côtés de notre Chef Ludovic Soufflet pour apprendre toutes les techniques des grands pâtisseries ! Autour de recettes de desserts incontournables, entraînez-vous à faire et refaire les gestes d'un expert : caraméliser un feuilletage, réussir ses pâtes à macarons, décliner les saveurs d'une crème pâtissière... Nos Chefs vous apprendront que la pâtisserie, c'est avant tout de la précision et se faire plaisir !

Découvrez sans plus attendre le calendrier des cours de pâtisserie 2022/2023

Septembre 2022	
Samedi 10 Septembre 2022 : Les tartes aux fruits de saison	Samedi 24 Septembre 2022 : Les choux by Christophe Dufossé
Octobre 2022	
Samedi 8 Octobre 2022 : Les desserts autour du chocolat	Samedi 22 Octobre 2022 : Les tartes pommes/ poires revisitées
Novembre 2022	
Samedi 5 Novembre 2022 : Les mignardises	Samedi 19 Novembre 2022 : Les macarons
Décembre 2022	
Samedi 3 Décembre 2022 : Les bûches de Noël	Samedi 17 Décembre 2022 : Bûche de Noël
Janvier 2023	
Samedi 14 Janvier 2022 : Les soufflés traditionnels	Samedi 28 Janvier 2022 : Les fruits exotiques
Février 2023	
Samedi 11 Février 2023 : Desserts sur assiettes Café/Caramel	Samedi 25 Février 2023 : Les tiramisus version contemporaine
Mars 2023	
Samedi 11 Mars 2023 : Les petits gâteaux de nos Grands-Mères	Samedi 25 Mars 2023 : Les macarons
Avril 2023	
Samedi 8 Avril 2023 : Les Babas	Samedi 22 Avril 2023 : Tout chocolat
Mai 2023	
Samedi 13 Mai 2023 : Les goûters gourmands	Samedi 27 Mai 2023 : Nos milk-shakes du Printemps
Juin 2023	
Samedi 10 Juin 2023 : Les fruits rouges	Samedi 24 Juin 2023 : Les verrines d'Été

Horaires :

À partir de 8h30 pour un café d'accueil – 9h00 début des cours – durée de 3h00

Coût :

105€* par personne

*Ce tarif inclus : le café d'accueil, le cours de cuisine, le tablier, le pot de départ





CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ



Nos boulangers Jean-François et Pierre-Olivier vous attendent pour un moment d'échanges, de transmission autour de la passion du pain, de la viennoiserie...
Venez confectionner votre pain vous-même, apprendre quelques techniques auprès de nos Chefs.

Découvrez sans plus attendre le calendrier des cours de pâtisserie 2022/2023

Septembre 2022
Lundi 12 Septembre 2022 : Baguettes/ Croissants
Octobre 2022
Lundi 10 Octobre 2022 : Pain de campagne/ Brioches
Novembre 2022
Lundi 7 Novembre 2022 : Pain de seigle et pain complet 100%
Décembre 2022
Lundi 5 Décembre 2022 : Viennoiseries fantaisie et pâte à décor
Janvier 2023
Lundi 9 Janvier 2023 : Pain Aromatiques, Pain de Mie, au lait
Février 2023
Lundi 6 Février 2023 : Baguettes/ Croissants
Mars 2023
Lundi 6 Mars 2023 : Pain de campagne/ Brioches
Avril 2023
Lundi 3 Avril 2023 : Pain de seigle et pain complet 100%
Mai 2023
Lundi 15 Mai 2023 : Viennoiseries fantaisie et pâte à décor
Juin 2023
Lundi 5 Juin 2023 : Pain Aromatiques, Pain de Mie, au lait

Horaires :

À partir de 8h30 pour un café d'accueil – 9h00 début des cours – durée de 3h00

Coût :

68€* par personne

*Ce tarif inclus : le café d'accueil, le cours de cuisine, le tablier, le pot de départ