

COURS DE PÂTISSERIE 2022

PRÉPARER ET DÉGUSTER UN VÉRITABLE TEA TIME AVEC CHRISTOPHE LOEFFEL !



Le Chef pâtissier de la Maison Décotterd, pâtissier de l'année au Gault & Millau 2021 partage avec vous ses recettes et coups de mains pour régaler et épater vos proches !

Passez l'après-midi avec notre chef pâtissier à préparer cookies, gâteaux et cakes dans une ambiance détendue tout en découvrant les secrets du chef.

Chaque cours se termine par le goûter et un véritable Tea Time afin de déguster les pâtisseries préparées tout au long de l'après-midi !

Les cours sont ouverts à tous passionnés ou simple amateur, adultes et enfants. Peu importe votre niveau, l'essentiel étant de partager un bon moment de pâtisserie !

DATES PROPOSÉES

TEA TIME ET GÂTEAUX :

- Le mercredi après-midi 8 juin 2022 à 15h30, 8 à 10 places
- Le mercredi après-midi 6 juillet 2022 à 15h30, 8 à 10 places
- À la date de votre choix : Possibilité de privatiser le cours de pâtisserie pour 8 à 10 personnes

PRIX

CHF 210.- par personne

HORAIRE ET DÉROULEMENT

14h30 - Accueil au Bistro avec cafés et jus de fruits
- Visites des cuisines et pâtisserie du Restaurant

15h00 - Cours de pâtisserie et réalisations de gâteaux

16h30 - Tea time et dégustations des gâteaux réalisés durant l'après-midi

Chaque participant repartira avec son tablier griffé «Maison Décotterd» et son carnet de recettes.

RESERVATIONS

stephanie.decotterd@glion.edu

Possibilité de privatiser le cours de pâtisserie pour 8 à 10 personnes et ou d'inclure un repas au restaurant gastronomique ou au bistro.