



Atelier Culinaire Sucrée

Prix :9,00€

Découvrez nos ateliers culinaires sucrés en exclusivité !

C'est l'option idéale pour donner le coup d'envoi à votre soirée. Vos invités seront conviés à se déplacer pour déguster le dessert, présenté sous forme de spectacle. Notre atelier peut accompagner vos pièces montées, wedding cake, ou encore notre buffet de mignardises et desserts à l'assiette !

Le manège New Yorkais

Bar à New York Rolls, crème pâtissière chocolat ou vanille, ganache chocolat blanc (poché joliment dessus), et topping au choix de vos convives : noisette torréfiée, pépites de chocolat, pistache.

Jardin d'Éclairs

L'option moderne idéal si votre belle mère tient absolument à avoir des choux ! : Bar à éclairs, crème pâtissière vanille ou fruits rouges, coulis fraise ou chocolat et toppings au choix : Pépites de chocolat, noisettes torréfiées, pistaches...

La flambée d'Héphaïstos

Fruits flambés minute, assortiment de fruits de saison, rhum Kraken. Servie dans une barquette en bambou.

Citrons et parasols

Tarte citron meringué, flambée minute