



Xavier Cauet

Maître chocolatier

PROGRAMME

Cours de pâtisserie & chocolat

Cours
Pâtisserie

2016 - 2017

5 Novembre 2016

PATE FEUILLETÉE ET MILLE FEUILLES

Découvrez le secret d'une pate feuilletée, confectionnez, chausson aux pommes palmiers, réalisation d'une crème pâtissière et réalisation d'un vrai mille feuille !!

3 Décembre 2016

LE CHOCOLAT BONBONS NIVEAU 1

Introduction aux techniques nécessaires à la création des chocolat fourrés ,Un atelier simplifié où les gourmands apprendrons à utiliser des outils de tous les jours pour créer de délicieux bonbon ,pochage –Fourrage de Caramel crémeux et ganache seront confectionnés sur place.

4 Février 2017

DESSERT CHOCOLAT

Visitons ensemble un classique de la pâtisserie à base de chocolat

Vous réaliserez une forêt noir chocolat, découvrirez le secret d'une ganache réussie, ! Montage d'une forêt noire ; décor chocolat.

4 Mars 2017

LES MACARONS ,TUILES AUX AMANDES ET GARNITURE

Au cour de cet atelier vous fabriquerez les coques de macaron et en découvrirez les secrets, vous réaliserez le dressage à la poche et nous fabriquerons les intérieurs de macarons correspondant au parfum désiré. Vous aurez le plaisir de les déguster et de les partager avec vos amis.

6 Mai 2017

LA BRIOCHE ET TROPÉZIENNE

Un cours qui va vous apprendre à réaliser vos brioches, nous réaliserons la pâte à brioche, vous apprendrez à façonner vos brioche de différentes manières; Nous ferons pousser notre pâte et réaliserons la cuisson Nous réaliserons aussi une crème pâtissière pour accompagner vos brioches. Tropézienne, brioche normandes...

Nous finirons notre atelier autour d'un verre.

Pâtisserie Cauet

24260 le Bugue- Tél: 0553072246 - www.patisserie-cauet.com

Xavier Cauet

Maître chocolatier



Pâtisserie Cauet

24260 le Bugue- Tél: 0553072246 - www.patisserie-cauet.com

INFORMATIONS

Xavier Cauet vous propose des cours de pâtisserie dans une ambiance conviviale et ludique

RÈGLEMENT ET CONDITIONS

Durée 2h30 tout compris et vous repartez avec votre production. 5 pers max par cours et minimum de 3 pers.

14h30/17h00 - **Tarif 54 €**

RÉSERVATION ET RENSEIGNEMENT

Par téléphone au **0553072246**

Par Email : patisseriecauet@live.fr

COMMENT S'INSCRIRE

Choisir le thème et la date en fonction du calendrier. S'assurer des disponibilités par téléphone. La réservation sera validée lors de votre paiement.

Il vous est possible de régler :

À la boutique : par CB, chèque, espèce et chèque cadeau, ou envoi postale : chèque et chèque cadeau à l'ordre de pâtisserie Cauet.

N'oubliez pas de préciser la date et le thème choisi!

Un email de confirmation vous sera envoyé.

CONDITION D'ANNULATION

Dans quels cas un cours est-il annulé ?

Xavier Cauet se réserve le droit d'annuler un cours lorsque le nombre minimum d'inscrit n'est pas atteint (3 adultes). Un mail d'information vous sera envoyé 4 jours avant la prestation.

Toute annulation de votre part devra être faite au moins 4 jours avant le cours. Dans le cas contraire le paiement sera considéré comme du. Conformément aux dispositions de l'article du code de la consommation L.121-20 et 120-2

Cours Pâtisserie

2016 - 2017

CONDITION DE REMBOURSEMENT :

Annulation du cours par Xavier Cauet : remboursement total ou avoir, quel que soit le moyens de paiement.

Annulation par le client :

jusqu'à 4 jours avant le cours il vous sera fait un avoir de la totalité du paiement, valable pour un autre cours ou achat en boutique (valable un an, à partir de la date d'annulation) aucun rendu de monnaie ne sera effectué.

Annulation J- 4 (96 heures) avant le cours : ni avoir ni remboursement ne sera effectué.

RESPONSABILITÉS

La pâtisserie Cauet ne pourra en aucun cas être tenue responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués lors d'un atelier et dont un participant serait victime. De plus, l'Ecole de pâtisserie Xavier Cauet ne sera pas responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les participants. responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les participants.

Tout paiement vaudra acceptation des conditions générales de vente

Un verre de l'amitié clôturera toutes nos rencontres.

A bientôt