COURS DE PÂTISSERIE



Cette Année, le Chef Thibaut Honajzer vous montrera en plus des recettes et techniques de chaque cours comment incorporer les épices et les thés dans vos préparations.

PROGRAMME 2025

- O1 Dimanche 12 Janvier 2025 Les Bonbons Chocolat
- 02 Dimanche 09 Février 2025 La Tarte Citron Meringuée
- 03 Dimanche 09 Mars 2025 La Tarte Chocolat et ses décors chocolat
- 04 Dimanche of Avril 2025 Les Cakes Gourmands
- 05 Dimanche 11 Mai 2025 La Tarte aux Fruit de Saison
- O6 Dimanche o8 Juin 2025 Les Cookies Signature
- 07 Dimanche 13 Juillet 2025 Le Cheesecake Fruit Rouge
- 08 Dimanche 10 Août 2025 Le Flan Pâtissier
- 09 Dimanche 14 Septembre 2025 Le Paris Brest
- 10 Dimanche 12 Octobre 2025 Le Cheesecake aux agrumes
- 11 Dimanche 16 Novembre 2025 La Forêt Noire
- 12 Des cours privée sont possible sous réservation pour un groupe de 4 personnes minimum



Conditions de réservation:

Horaire: de 16h00 à 19h00 4 personnes maximum

Sur réservation uniquement: 021 626 02 02 info@thesweetsage.org

Prix: CHF 150.- /pp