



Nos Thèmes

Nous vous proposons sous forme d' atelier ou de démonstrations différents thèmes:

Macarons: La folie macaron

La saison: Thème suivant la saison Galettes des rois, Mi-carême, Pâques, Fêtes des mères, Printemps-été, Noël.

Verrines: La folie des verrines sous toutes ses formes

Entremets: Des textures, des parfums, des formes suivant la saison

Dessert traditionnels: La pâtisserie pure (pâte à choux, tartes, millefeuille etc...)

Pièce montée: De la petite à la grande sous différents thèmes de votre choix

Sucré salé: Réalisons de petits canapés sucrés salés

Confiserie chocolat: Bonbon, sucettes, guimauve, petits chocolat, meringues etc...

Enfants: Apprentissage ludique de la pâtisserie à l'aide de verrines sous plusieurs textures assemblage ainsi que des sucettes

Gâteaux de voyage: Les cakes, petits gâteaux individuels

Tous nos thèmes sont personnalisable suivant vos goûts et la saison.



Quelques photos

Entremet

Le Macacara

Base de macaron, caramel au beurre salé, mousse chocolat lait
caramel, glaçage caramel.



Pièces montées

Pièces montées individuelles
sur présentoir nougatine



N'hésitez pas à contacter LM La Pâtisserie pour tout renseignements!

Laurent Martin : 06 82 99 52 46

email : laurent.martin2@bbox.fr - site : eclairchocolat.canalblog.com
Retrouvez également LM la Pâtisserie sur facebook en tapant : pâtisserie à domicile

