



# Les Ateliers de Valentine

## Programme Avril 2014

1 traverse Grandjean,  
13013 Marseille 13ème  
Tél. : 04 91 02 65 10

### Gagnez un robot artisan Kitchenaid !!!

en participant à un ou plusieurs ateliers du 15 avril au 25 juin!!!!

en effet à chaque participation à un atelier, un bon de participation numéroté vous sera gratuitement remis et nous ferons en votre présence lors d'un grand apéro le samedi 28 juin le tirage au sort Profitez donc de cette offre exceptionnelle!!!! venez nombreux et si nous dépassons les 100 participants nous mettrons un deuxième cadeau en jeu !!!

### Du mardi 22 avril au samedi 26 avril

LES ENFANTS!!!!!!

Tous les jours de 10h à 13h30 nous recevons les enfants et ados pour fabriquer de délicieux repas et les déguster ensemble  
1 jour 20€, 3 jours 50€, 5 jours 75€

#### Vendredi 4 avril

**9h30-12h30 - les Macarons - 36€**

repartez avec 30 à 40 macarons

**14h30-17h30 - les Brioches - 36€**

recette inratable pour réaliser gâteau brioché, brioches au sucre, tressée...

**18h-21h - les Sushis et Makis - 45€**

repartez avec 25 à 30 pièces

#### Samedi 5 avril

je serais à IKEA pour un atelier culinaire pour seconder ma copine du blog de cuisine MAITE and THE GANG!!!!!!  
à voir, blog très sympa

#### Lundi 7 avril

**18h-21h - le St Honoré - 36€**

pâte à choux et crème chiboust un vrai régal  
à emporter pour 6/8 personnes

#### Mardi 8 avril

**18h-21h - le Pastel - 36€**

entremet framboise, pistache, chocolat ...  
pour 3/8 parts

#### Mercredi 9 avril

**18h-21h - les Choux de mon stage chez CHRISTOPHE MICHALAK - 36€**

éclairs vanille, religieuse caramel craquelin, choux framboise pistache

#### Jeudi 10 avril

**18h-21h - les caramels, pâte de fruits et guimauve - 36€**

#### Vendredi 11 avril

**9h30-12h30 - le printemps un menu gourmand - 45€**

entrée plat et dessert plein de couleurs et de saveurs...

**14h30-17h30 - l'Ispahan grand classique de Pierre Hermé - 36€**

framboises, litchis et rose, pour 6/8 parts

**18h-21h - Atelier gratuit avec les moules Demarle**

démo et dégustation gratuites. Venez nombreux





# Les Ateliers de Valentine

1 traverse Grandjean,  
13013 Marseille 13ème  
Tél. : 04 91 02 65 10

## Programme Avril 2014

### Samedi 12 avril

**9h30-12h30 - atelier Pasta - 45€**

raviolis et gnocchis maison  
à emporter pour 6 personnes

**14h30-17h30 - les Macarons - 36€**

chocolat et couleurs de printemps  
repartez avec 25 à 30 macarons

### Lundi 14 avril

**18h-21h - le Trianon - 36€**

chocolat et craquant praliné décor pascal 6/8 parts

### Mardi 15 avril

**18h-21h - Moulage de pâques , œufs, poules , cloches et friture - 36€**

### Mercredi 16 avril

**18h-21h - Moulage de pâques , œufs, poules , cloches et friture - 36€**

### Mardi 22 avril

**18h-21h - les macarons - 36€**

repartez avec 30 à 40 pièces

### Mercredi 23 avril

**18h-21h - Dessert à l'assiette - 36€**

sphère chocolat et glaçage miroir comme j'ai appris chez Christophe Michalak !!!! 6/8 parts

### Jeudi 24 avril

**18h-21h - les Verrines - 36€**

crèmes, couleurs et parfums délirants d'après des recettes de Michalak Masterclass  
à emporter pour 6/8 parts

### Vendredi 25 avril

**9h30-12h30 - Menu terre et mer entrée - 45€**

plat et dessert soupe de fraise en coque chocolat

**14h30-17h30 - le Trianon - 36€**

craquant praliné et mousse chocolat  
pour 8 parts

**18h-21h - Magret de canard en croûte de parmesan - 45€**

gnocchis de pomme de terre aux cèpes dessert de printemps

### Samedi 26 avril

**14h30-17h30 - atelier Pâte à sucre - 45€**

réalisation d'un gâteau et technique de base du décor pâte à sucre

### Samedi 3 mai

**10h Je cuisine et j'adore ça !!!**

alors je cuisine toute la journée arrivée 10h préparation d'un repas complet

13h dégustation des plats et desserts préparés .. une sieste s'impose? et non

14h30-17h30 - je me remet au boulot pour préparer une délicieuse pâtisserie pour 6/8 parts que je ramène à la maison!

prix de la journée 80€

