

# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## BOULANGERIE 2026

Samedi 10 Janvier 2026	Les viennoiseries
Samedi 07 Février 2026	Les brioches / Babkas
Samedi 07 Mars 2026	Les Pains traditionnels français
Samedi 04 Avril 2026	Focaccia, pizza, tarte flambée
Samedi 02 Mai 2026	Les viennoiseries de printemps
Samedi 06 Juin 2026	Les minis-pains
Samedi 04 Juillet 2026	Les chaussons d'été



Accueil café 30 minutes avant le cours  
Atelier de 9h à 11h30  
80€ par personne et par cours



# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## BOULANGERIE 2026

Samedi 12 Septembre 2026	Les viennoiseries
Samedi 10 Octobre 2026	Les Pains traditionnels français
Samedi 14 Novembre 2026	Les petits pains version feuilletage
Samedi 05 Décembre 2026	Gaufres, crêpes, Pains de Fêtes



Accueil café 30 minutes avant le cours  
Atelier de 9h à 11h30  
80€ par personne et par cours



# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## CUISINE 2026

<b>Samedi 10 Janvier 2026</b>	La Saint Jacques de nos côtes	<b>Samedi 18 Avril 2026</b>	Les Risottos
<b>Samedi 24 Janvier 2026</b>	La Langoustine	<b>Samedi 2 Mai 2026</b>	Agneau du Boulonnais
<b>Samedi 07 février 2026</b>	La Saint Jacques de nos côtes	<b>Samedi 16 Mai 2026</b>	Les Couteaux
<b>Samedi 21 Février 2026</b>	Le Boeuf / Betterave	<b>Samedi 30 Mai 2026</b>	Asperges Vertes
<b>Samedi 7 Mars 2026</b>	Maquereau / chou-fleur	<b>Samedi 13 Juin 2026</b>	Les Légumes de Printemps / Le Végétal
<b>Samedi 21 Mars 2026</b>	La Volaille de Licques	<b>Samedi 27 Juin 2026</b>	Les Tomates
<b>Samedi 04 Avril 2026</b>	Asperges blanches / Morilles	<b>Samedi 11 Juillet 2026</b>	Homard en déclinaison

Accueil café 30 minutes avant le cours

Atelier de 9h à 11h30

110€ par personne et par cours



# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## CUISINE 2026

<b>Samedi 12 Septembre 2026</b>	Les moules de bouchot de la Côte d'Opale	<b>Samedi 28 Novembre 2026</b>	La Pomme de terre des Hauts de France version Gastronomique
<b>Samedi 26 Septembre 2026</b>	Le Bœuf, Céleri Végétal	<b>Samedi 05 Décembre 2026</b>	Volailles de Licques des Fêtes et Truffes
<b>Samedi 10 Octobre 2026</b>	Le foie Gras de Canard	<b>Samedi 12 Décembre 2026</b>	Volailles de Licques des Fêtes et Truffes
<b>Samedi 27 Octobre 2026</b>	La Saint-Jacques de nos côtes	<b>Samedi 19 Décembre 2026</b>	Volailles de Licques des Fêtes et Truffes
<b>Samedi 14 Novembre 2026</b>	La Langoustine		



Accueil café 30 minutes avant le cours

Atelier de 9h à 11h30

110€ par personne et par cours

# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## PÂTISSERIE 2026

<b>Samedi 17 Janvier 2026</b>	Les Tartes	<b>Samedi 25 Avril 2026</b>	La Rhubarbe
<b>Samedi 31 Janvier 2026</b>	Mignardises et Confiseries	<b>Samedi 09 Mai 2026</b>	Les Milkshake
<b>Samedi 14 Février</b>	Le Chocolat	<b>Samedi 23 Mai 2026</b>	Les Fraises
<b>Samedi 28 Février</b>	Les Babas	<b>Samedi 13 Juin 2026</b>	Les Fruits Rouges
<b>Samedi 14 Mars 2026</b>	Les Flans	<b>Samedi 27 Juin 2026</b>	La Pêche Blanche
<b>Samedi 28 Mars 2026</b>	La Merinques, Vacherin, Pavlova, Merveilleux	<b>Samedi 11 Juillet 2026</b>	L'Abricot
<b>Samedi 11 Avril 2026</b>	Le Chocolat		

Accueil café 30 minutes avant le cours

Atelier de 9h à 12h30

110€ par personne et par cours

# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## PÂTISSERIE 2026

<b>Samedi 05 Septembre 2026</b>	Les Tartes de saison	<b>Samedi 21 Novembre 2026</b>	Autour des Fruits Exotiques
<b>Samedi 19 Septembre 2026</b>	Les Flans	<b>Samedi 05 Décembre 2026</b>	Les Macarons Salés & Sucrés
<b>Samedi 03 Octobre 2026</b>	Les Desserts au Chocolat	<b>Samedi 12 Décembre 2026</b>	Bûche de Noël
<b>Samedi 17 Octobre 2026</b>	Les Trompe oeil	<b>Samedi 19 Décembre 2026</b>	Bûche de Noël
<b>Samedi 07 Novembre 2026</b>	Choux, éclairs, Paris-Brest		



Accueil café 30 minutes avant le cours

Atelier de 9h à 12h30

110€ par personne et par cours

# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## PÂTISSERIE ENFANT 2026

<b>Samedi 24 Janvier 2026</b>	Les Gouters (Cookie, Cake, Madeleine)
<b>Samedi 21 Février 2026</b>	Les Verrines gourmandes
<b>Samedi 21 Mars 2026</b>	Tout Chocolat
<b>Samedi 18 Avril 2026</b>	Les Choux Chocolat, Vanille, Café
<b>Samedi 16 Mai 2026</b>	Les Fruits Rouges
<b>Samedi 20 Juin 2026</b>	Gaufres, Crêpes, Pancake



Accueil 30 minutes avant le cours

Atelier de 10h à 12h00

70€ par enfant et par cours

Enfant à partir de 8ans

# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## PÂTISSERIE ENFANT 2026

**Samedi 26 Septembre 2026**

Tout Chocolat

**Samedi 24 Octobre 2026**

Les Goûters (Cookie, Cake, Madeleine)

**Samedi 28 Novembre 2026**

Gaufres, Crêpes, Pancake



Accueil 30 minutes avant le cours

Atelier de 10h à 12h00

70€ par enfant et par cours

Enfant à partir de 8ans

# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## INITIATION OENOLOGIQUE 2026

<b>Samedi 14 Mars 2026</b>	L'éveil des sens
<b>Samedi 11 Avril 2026</b>	La Bourgogne
<b>Samedi 23 Mai 2026</b>	La Champagne
<b>Samedi 27 Juin 2026</b>	Les Vins du Sud
<b>Samedi 18 Juillet 2026</b>	Les Vins d'été

Accueil café 30 minutes avant le cours

Atelier de 9h à 11h00

120€ par personne et par initiation



# CALENDRIER ATELIER CULINAIRE

## INITIATION OENOLOGIQUE 2026

<b>Samedi 05 Septembre 2026</b>	Les Vins de Vignerons, notre sélection
<b>Samedi 03 Octobre 2026</b>	Les Vins de Bordeaux
<b>Samedi 07 Novembre 2026</b>	La Bourgogne
<b>Samedi 05 Décembre 2026</b>	La Champagne

Accueil café 30 minutes avant le cours

Atelier de 9h à 11h00

120€ par personne et par initiation

