








Masterclass **XB** 2024

OÙ & QUAND ? Le samedi après-midi de 14H à 17H (arrivée 10 min avant)
à l' Atelier XB : 3, impasse de l'écoreuil, 25480 MISEREY-SALINES.

COMMENT ? Les cours sont accessibles et participatifs. Destinés aux amateurs ou passionnés confirmés c'est vous qui pâtissez, selon les conseils et astuces du chef, par binôme, dans la bonne humeur et la convivialité.



LA GALETTE XB Réalisation de pâte feuilletée & crème d'amande pour préparer une galette croustillante à la folie ! Samedi 13 janvier 2024	ATELIER PREMIUM PRALINÉ Partagez l'amour du praliné avec le chef en réalisant des recettes très gourmandes ! Samedi 20 janvier 2024 	LE SUXCÈS Ce grand classique de la pâtisserie française n'aura plus de secret pour vous. Dacquoise et crème au praliné ! Samedi 27 janvier 2024
LA PÂTISSERIE JAPONAISE Réalisez un classique de la pâtisserie nippone avec notre cheffe japonaise. Samedi 03 février 2024 	ATELIER PREMIUM SAINT-VALENTIN Devenez la reine ou le roi du gâteau en réalisant un entremet spécial Saint-Valentin ! Samedi 10 février 2024 	COURS ENFANTS (6 À 12 ANS) Déjà passionné(e) par la pâtisserie ? Nous proposons un cours adapté pour les enfants. Samedi 17 février 2024 De 14h à 16h 
PARIS BESAC Mieux que le Paris-Brest, le Paris-Besac ! Découvrez les secrets de ce délicieux gâteau. Samedi 02 mars 2024	PAVLOVA CHOCOLAT Apprenez à réaliser le dessert idéal pour une fin de repas légère ! Samedi 09 mars 2024	ENTREMETS VANILLE CARAMEL Fan de la Folie Douce ? Le chef vous révèle ses secrets ! Samedi 16 mars 2024
ATELIER PREMIUM CHOCOLAT L'incontournable cours autour du chocolat pour les choco-addict ! Samedi 23 mars 2024 	COURS ENFANTS (6 À 12 ANS) Déjà passionné(e) par la pâtisserie ? Nous proposons un cours adapté pour les enfants. Samedi 13 avril 2024 De 14h à 16h 	MACARON EN FOLIE Épatez vos amis ! Apprenez à réaliser les macarons comme un grand chef ! Samedi 27 avril 2024
ATELIER PREMIUM AGRUMES Venez partager la passion des agrumes aux côtés du chef ! Samedi 04 mai 2024 	LE FRAMBOISIER Apprenez à réaliser un framboisier délicieux ! Samedi 11 mai 2024	LE FRAISIER Apprenez à réaliser un fraisier délicieux ! Samedi 18 mai 2024
LE CITRON À FOND Apprenez à réaliser un entremet frais et délicieux ! Samedi 25 mai 2024	TARTE DE OUF Découvrez toutes les astuces pour réaliser une tarte digne d'un grand pâtissier. Samedi 01 juin 2024	MACARON EN FOLIE Épatez vos amis ! Apprenez à réaliser les macarons comme un grand chef ! Samedi 08 juin 2024
TARTE TROPÉZIENNE Saint-Trop' s'invite à Besac et c'est chez XB que ça se passe ! Samedi 15 juin 2024	SAINT HONORÉ FRAMBOISE Épatez vos futurs convives avec ce classique de la pâtisserie ! Samedi 22 juin 2024	À VOS MARQUES, PRÊTS ? PÂTISSER !

LES BONS CADEAUX SONT EXCLUSIVEMENT REMIS EN BOUTIQUE

NOS TARIFS : 90€ POUR LES ADULTES

65€ POUR LES ENFANTS 

120€ POUR LES COURS PREMIUM EN PRÉSENCE DU CHEF XAVIER BRIGNON 

LES COURS PREMIUM VOUS RÉSERVENT DE BELLES SURPRISES !

Xavier Brignon

La pâtisserie Xavier BRIGNON se réserve le droit d'annuler un cours et une telle annulation ne pourra engager sa responsabilité. Une réservation ne pourra être remboursée. Toute annulation doit être spécifiée au moins 15 jours avant le cours pour être modifiée, passé ce délai, le cours sera perdu et non remboursé. **IL EST IMPOSSIBLE DE REPOUSSER LA DATE DE VALIDITÉ D'UN BON CADEAU**