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'écureuil, 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.

ET REPARTEZ BIEN SÛR AVEC VOTRE CRÉATION ! HMMMM !

MACARONS EN FOLIE Épatez vos amis ! Apprenez à réaliser les macarons comme un grand chef ! **Samedi 7 septembre 2024**	L'ENTREMET CHOCOLAT XB Découvrez les techniques du chef pour réussir vos entremets chocolat ! **Samedi 14 septembre 2024**	XB PREMIUM PRALINÉ Cours premium avec le chef Xavier BRIGNON. Le chef vous dévoile ses secrets pour réaliser un praliné de «ouf». **Samedi 21 septembre 2024**
LE PARIS BESAC Le Paris-Brest mais en mieux ! Fan de pâte à choux et de noisette ? Ce cours est pour vous ! **Samedi 28 septembre 2024**	LE SAINT HO' XB Ce grand classique de la pâtisserie française n'aura plus de secret pour vous ! Choux et chantilly de «ouf» au programme ! **Samedi 05 octobre 2024**	XB PREMIUM CHOCOLAT Cours premium avec le chef Xavier BRIGNON. Le chef vous dévoile ses secrets pour maitriser cette matière noble. **Samedi 12 octobre 2024**
MACARONS EN FOLIE Épatez vos amis ! Apprenez à réaliser les macarons comme un grand chef ! **Samedi 19 octobre 2024**	COURS ENFANTS (6-12 ANS) HALLOWEEN ! Déguisement obligatoire pour passer le cours de pâtisserie le plus TERRIFIANT de ta vie ! **Samedi 26 octobre 2024**	XB PREMIUM NOËL Cours premium avec le chef Xavier BRIGNON. **Samedi 2 novembre 2024**
BÛCHE DE NOËL #1 Cette année c'est vous qui bûchez pour Noël Réalisez votre bûche au chocolat ! **Samedi 9 novembre 2024**	BÛCHE DE NOËL #2 Cette année c'est vous qui bûchez pour Noël Réalisez votre bûche aux fruits ! **Samedi 16 novembre 2024**	BÛCHE DE NOËL #3 Cette année c'est vous qui bûchez pour Noël Réalisez votre bûche pralinée ! **Samedi 23 novembre 2024**

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 XB

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**