Masterclass XB 2026

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.

GALETTE DES ROIS à la clémentine de Corse. La tradition revisitée : une galette pleine de charme ! **Samedi 10 janvier 2026**	**PREMIUM ENTREMETS CHOCOLAT** Avec le chef, découvrez un dessert chocolaté d'exception alliant puissance et douceur. **Samedi 17 janvier 2026**	**SPÉCIAL COOKIES !** Un classique travaillé avec finesse : douceur moelleuse et croquant subtil. **Samedi 24 janvier 2026**
PREMIUM SAINT-VALENTIN Avec le chef, maîtrisez l'art du macaron XXL à la framboise pour célébrer la fête des amoureux ! **Samedi 07 février 2026**	**COURS ENFANTS (6 À 12 ANS)** Déjà passionné de pâtisserie ? Il n'y a pas d'âge pour réaliser des gourmandises ! **Samedi 21 février 2026**	**TARTE CHOCOLAT DE DINGUE !** Maîtriser l'équilibre parfait entre intensité et finesse dans une tarte au chocolat remarquable. **Samedi 28 février 2026**
PÂTE À CHOUX, ÉCLAIRS ET PETITS CHOUX Maîtrisez l'art délicat de la pâte à choux. **Samedi 07 mars 2026**	**PAVLOVA EXOTIQUE** Une meringue légère sublimée par des saveurs exotiques : un dessert rafraîchissant ! **Samedi 14 mars 2026**	**PREMIUM ENTREMETS DE PÂQUES** Aux côtés du chef, créez un entremets délicat et élégant pour célébrer la magie de Pâques. **Samedi 21 mars 2026**
TARTE SNICKERS ! Caramel fondant et croquant de cacahuètes : une tarte gourmande et équilibrée. **Samedi 11 avril 2026**	**COURS PARENT/ENFANT** Partagez un moment gourmand et complice en famille, en découvrant l'art de la pâtisserie. *Prix : 150€ pour les deux* **Samedi 18 avril 2026**	**SAINT-HONORÉ** Ce grand classique de la pâtisserie française n'aura plus de secret pour vous ! **Samedi 26 avril 2026**
PREMIUM GLACES ET SORBETS Le chef vous dévoile ses secrets pour réalise des glaces et sorbets frais et raffinés... **Samedi 02 mai 2026**	**LE FRAMBOISIER** Un jeu de textures et d'arômes autour de la framboise : un classique tout en finesse ! **Samedi 09 mai 2026**	**ENTREMETS FÊTES DE MÈRES** Apprenez à créer un entremets délicat et élégant, parfait pour célébrer la fête des mères. **Samedi 23 mai 2026**
PREMIUM TROMPE L'ŒIL Avec le Chef, plongez dans la magie du trompe l'œil *Prix : 150€ (moule pour le trompe l'œil offert)* **Samedi 06 juin 2026**	**MACARONS EN FOLIE !** Élégance, précision et douceur sucrée : entrez dans l'art délicat du macaron français. **Samedi 13 juin 2026**	**LE FRAISIER** Fraîcheur des fraises et douceur d'une crème légère : (re)découvrez l'élégance du fraisier. **Samedi 20 juin 2026**

LES BONS CADEAUX SONT EXCLUSIVEMENT REMIS EN BOUTIQUES !

NOS TARIFS : 90€ POUR LES ADULTES

65€ POUR LES ENFANTS - 150€ POUR LES COURS PARENT / ENFANT

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