Masterclass XB 2027



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 noisette.** La tradition revisitée : une galette pleine de gourmandise ! **Samedi 09 janvier / 90€**	**OPÉRA REVISITÉ CHOCOLAT & CAFÉ** **Un grand classique** où l'intensité du café rencontre la gourmandise du chocolat. **Samedi 16 janvier / 90€**	**COURS PARENT/ENFANT** **Spécial cookies de folie !** Partagez un moment complice en famille autour d'un classique gourmand, entre moelleux et croquant. **Samedi 23 janvier / 150€ pour les deux**
PREMIUM SAINT-VALENTIN **Macarons XXL** Célébrez l'amour aux côtés du Chef en réalisant un macaron XXL, aussi raffiné que gourmand. **Samedi 06 février / 120€**	**TARTE TATIN REVISITÉE** Maîtrisez l'art de la tarte Tatin, entre pommes fondantes et caramel gourmand. **Samedi 20 février / 90€**	**FORÊT NOIRE** Maîtrisez l'équilibre parfait entre chocolat intense, cerises fruitées et chantilly légère. **Samedi 27 février / 90€**
ENTREMETS CHOCOLAT Apprenez à maitriser l'intensité du chocolat dans un entremets raffiné. **Samedi 06 mars / 90€**	**PREMIUM TROMPE L'OEIL** Avec le Chef, plongez dans la magie du trompe l'œil ! **Le moule vous est offert.** **Samedi 13 mars / 150€**	**MEXICO XB** Laissez-vous séduire par un voyage gourmand, entre fraîcheur acidulée, fruits exotiques et douceur vanillée. **Samedi 03 avril / 90€**
SECRETS DE LA PÂTE À CHOUX **Éclairs et petits choux,** maîtrisez l'art délicat de la pâte à choux ! **Samedi 10 avril / 90€**	**MACARONS EN FOLIE !** Élégance, précision et douceur sucrée : entrez dans l'art délicat du macaron français **Samedi 17 avril / 90€**	**TARTE VANILLE, CARAMEL & NOIX DE PÉCAN** Mariez la douceur de la vanille, le fondant du caramel et le croquant des noix de pécan. **Samedi 24 avril / 90€**
ENTREMETS FRAMBOISE/PISTACHE Perfectionnez votre savoir-faire autour d'un entremets raffiné, alliant douceur de la pistache et fraîcheur de la framboise **Samedi 15 mai / 90€**	**PREMIUM ENTREMETS FÊTES DE MÈRES** Au côté du Chef, créez un entremets délicat et élégant, parfait pour célébrer la fête des mères. **Samedi 22 mai / 120€**	**COURS PARENT/ENFANT** **Spécial fraisier !** Partagez un moment complice en famille autour d'un classique de la pâtisserie, aussi frais que gourmand. **Samedi 05 juin / 150€ pour les deux**
CHARLOTTE AUX FRAISES Réalisez une charlotte tout en légèreté, où la fraîcheur des fraises rencontre la douceur d'une crème onctueuse. **Samedi 12 juin / 90€**	**PREMIUM TROMPE L'OEIL** Avec le Chef, plongez dans la magie du trompe l'œil ! **Le moule vous est offert.** **Samedi 19 juin / 150€**	**SAINT-HONORÉ FRUITS ROUGES** Revisitez l'incontournable Saint-Honoré en mariant le croustillant de la pâte à la fraîcheur des fruits rouges. **Samedi 26 juin / 90€**

MCC AGENCE/CRÉATIVE - 03 81 55 44 44 - www.mcc-agence.fr

LES BONS CADEAUX SONT EXCLUSIVEMENT REMIS EN BOUTIQUES !

COURS ENFANT & COURS PARENT/ENFANT

XB 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.**