



## Planning des cours – septembre à décembre 2025

Les cours ont lieu dans notre atelier à **Carouge**, rue Blavignac 5.

**Durée des cours: 3h**

La pâtisserie déclinée pour toutes les envies et tous les niveaux !

Les cours donnés par Christophe Renou - 250 chf		
	9h – 12h	14h – 17h
27 septembre 2025	Souvenir d'enfance : <b>Le flan</b> nature, chocolat ou encore pistache, irrémédiablement régressif.	Les desserts maison : Le <b>Tiramisu</b> , réconfortant et toujours irrésistible.
11 novembre 2025	Dessert à l'assiette : Le <b>Mont Blanc</b> pour les amoureux de crème de marrons.	Revisite d'un grand classique : Notre chou <b>Paris Carouge</b> !
29 novembre 2025	Entremets Signature Renou, <b>Le Roulé Saint honoré</b> : Découvrez la technique du roulé sans moule ni cercle aux saveurs caramélisées du Saint Honoré. <b>(durée du cours 4h)</b>	Atelier chocolat : Nos <b>sapins gourmands</b> !
6 décembre 2025 <i>thème Noël</i>	Les grands classiques: Notre <b>Bûche de Noël Choco-noisette</b> !	Les grands classiques: Notre <b>Bûche de Noël Citron Yuzu</b> !