



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