

*Ateliers  
enfants et  
adultes/enfants  
à votre domicile*

**Prestations et tarifs  
2025**



# Gouters maison



**Réalisation de 2 recettes au choix :**  
muffins, cookies, langues de chat, sablés, palmiers,  
madeleines, financiers, palets raisins, gateau  
marbrés, barres de céréales ou encore pâte à  
tartiner choco-noisette...

**le plus dur sera de choisir!!**



## Accessible aux plus petits

- Prendre plaisir à faire soi-même
- Retrouver le goût du fait maison
- Conseils aux parents pour gagner du temps en cuisine pour la réalisation des goûters de vos enfants



# Biscuits rigolos



## Réalisation de sablés et décoration :

préparation de la pâte à sablés, détaillage (emporte-pièce ou modelage), décoration à l'aide de chocolat, perles/sucre colorés, fruits secs, vermicelles chocolat



## Accessible aux plus petits

Les enfants pourront littéralement mettre la main à la pâte! Puis laisser libre cours à leur créativité pour personnaliser, décorer, donner vie à leurs biscuits. J'adapte les techniques à la motricité de chacun, les tout petits pourront badigeonner au pinceau tandis que les plus grands pourront s'essayer à l'écriture au cornet, tel un chef pâtissier!

# Chouquettes et gougères

**Réalisation de chouquettes et/ou gougères :**  
Réalisation de la pâte à chou, dressage des choux et chouquettes à la poche à douille.



**Enfants à partir de 8 ans**

L'odeur et le goût des choux qui sortent du four....un petit plaisir qui fait craquer les petits comme les grands! La réussite d'une pâte à chou est une première étape avant de se lancer vers des desserts élaborés comme les Paris-Brest ou les éclairs!

# Cupcakes



## Réalisation et décoration des cupcakes

préparation de la pâte, cuisson, garniture avec ganache chocolat ou pâte à tartiner et réalisation de la crème mascarpone pour le décor à la poche à douille.



**A partir de 5-6 ans**

La réalisation des cupcakes est abordable quelque soit le niveau de l'enfant. Cela permet une première initiation à la décoration à la poche à douille, ainsi que de laisser s'exprimer leur créativité pour la mise en place des petits éléments.

# Ateliers à thème



## Halloween, Biscuits de Noël, Pâques....

Durant des ateliers, place à la créativité! Cela peut constituer une première approche ludique de la cuisine, tout en apprenant les gestes et techniques utiles à la réalisation de desserts plus élaborés!



**A partir de 5 ans**

La plupart des contenus sont adaptés aux petites mains comme aux ados : pour une même groupe, je mets à disposition les ustensiles adaptés à leur dextérité !

# Tarifs et réservation

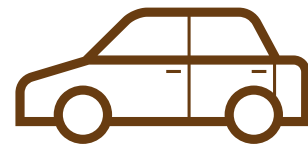


**Ingrédients,  
tabliers et  
ustensiles fournis**

**Rien à préparer,  
ni avant, ni  
après !**

**50€ / pers. groupe de 2  
40€ / pers. groupe de 3  
35€ / pers. groupe de 4  
30€ / pers. groupe de 5**

**Au delà de 5 personnes,  
tarifs sur demande**



Déplacement gratuit sur un secteur de 10km depuis Fleurines. Au delà de 10km, un supplément forfaitaire de 5€ est appliqué et de 10€ au delà de 20km (jusqu'à 30km)



Ateliers et animations pâtisserie  
à domicile, entreprises et collectivités



*Gaëlle Obert*  
Pâtissière diplômée

 06 78 49 94 13

 g.obert@experiences-gourmandes.fr

 secteur Senlis < 50 km

 www.experiences-gourmandes.fr



Des questions? Un besoin personnalisé? Contactez moi par téléphone, email ou sur les réseaux! A bientôt