



CATHERINE MÉRA

Pâtisserie | Boutique | Ateliers

présente

/LES ATELIERS/

2019  
2020

# A vos tabliers !

Découvrez les Ateliers de Chef, des séances ludiques au cours desquelles vous vous initierez au tour de main des Chefs et plongerez en coulisses de la pâtisserie professionnelle... Entre ateliers à la carte et forfaits approfondis, les offres sont multiples pour que tout le monde puisse mettre les mains à la pâte !

## /ATELIERS À LA CARTE/

- Réalisation d'un gâteau de fête  
Adultes, 3 heures, 95 \$ / personne  
*Mardi 10/09, 08/10, 12/11, 10/12 de 17h à 20h*
- Réalisation d'un gâteau de fête (Parents-enfants)  
Adultes/enfants, 3 heures, 95 \$ / adulte et 50 \$ / enfant  
*Samedi 21/09, 19/10, 16/11, 21/12 de 16h à 19h*
- Bouchées Végan  
Adultes, 2h30, 130 \$ / personne  
*Mardi 17/09, 15/10, 19/11, 17/12 de 17h à 19h30*
- Tartes en folie !  
Adultes, 2h30, 90 \$ / personne  
*Mardi 03/09, 01/10, 05/11, 03/12 de 17h à 19h30*
- Tartes en folie ! (Parents-enfants)  
Adultes/enfants, 2h30, 90 \$ / adulte et 50 \$ / enfant  
*Samedi 07/09, 05/10, 02/11, 07/12 de 16h à 18h30*
- Réalisation d'un entremets sans gluten  
Adultes, 3 heures, 115 \$ / personne  
*Mercredi 04/09, 02/10, 06/11, 04/12 de 17h à 20h*
- Atelier Macarons  
Adultes, 3 heures, 115 \$ / personne  
*Jeudi 05/09, 03/10, 07/11, 05/12 de 16h à 19h*

### INCLUS

- Les fiches recettes détaillées
- Un ballotin de gourmandises
- Vos créations !

- Biscuits  
Enfants, 2 heures, 60 \$ / personne  
*Samedi 14/09, 12/10, 09/11, 14/12 de 16h à 18h*
- A la découverte du terroir charlevoisien  
Adultes, 3h30, 140 \$ / personne  
*Dimanche 01/09, 06/10, 03/11, 01/12 de 16h à 19h30*

## /FORFAITS/

- Bases Pâtisseries I  
Adultes, 5 séances de 2 heures, 350 \$ / personne  
*Vendredi 13/09, 20/09 27/09, 04/10, 11/10 de 18h à 20h*  
  
*Préparer différentes pâtes et connaître leurs utilisations (sablée, feuilletée, sucrée, pâte à choux...), , préparer des crèmes de base, mousses, brioches, génoises, biscuits cuiller...*
- Bases Pâtisseries II  
Adultes, 9 séances de 2 heures, 490 \$ / personne  
*Vendredi 13/09, 20/09 27/09, 04/10, 11/10, 18/10, 25/10, 01/11, 08/11 de 18h à 20h*

*Le programme des Bases Pâtisseries I + les secrets des macarons, ganaches, crémeux, sablés, réalisation d'un entremets...*

- Bases Pâtisseries III  
Adultes, 13 séances de 2 heures, 680 \$ / personne  
*Vendredi 13/09, 20/09 27/09, 04/10, 11/10, 18/10, 25/10, 01/11, 08/11, 15/11, 22/11, 29/11, 06/12 de 18h à 20h*

*Le programme des Bases Pâtisseries I & II + les astuces pour réussir pâtes de fruits, guimauves, confiseries (confiture, caramel fleur de sel, pâte à tartiner maison), préparer sa bûche de Noël, réaliser un glaçage miroir...*

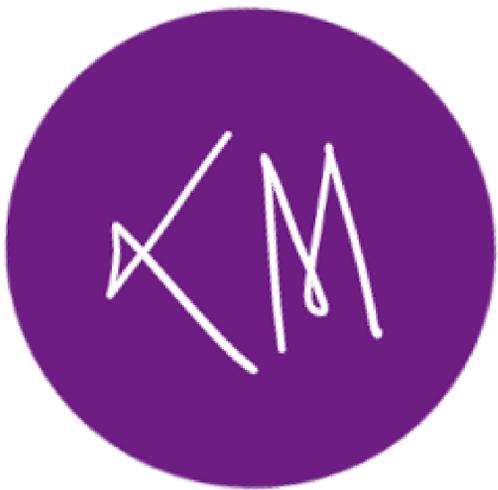
### INCLUS

- Les fiches recettes détaillées
- Un cadeau
- Un ballotin de gourmandises
- Vos créations !

INFORMATION & RÉSERVATION  
EN BOUTIQUE OU EN LIGNE SUR  
CATHERINEMERA.COM/ATELIERS

# CATHERINE MÉRA

Pâtisserie | Boutique | Ateliers



23, rue Racine  
G3Z 2P9 Baie-Saint-Paul (QC)  
Tél : (581) 986-1907  
[contact@catherinemera.com](mailto:contact@catherinemera.com)

 @OsezLaGourmandise

## Conditions

Catherine Méra Pâtisserie se réserve le droit d'annuler un atelier pour lequel trop peu de personnes se seraient inscrites, de même que de limiter le nombre de participant(e)s à un atelier pour des raisons de confort et de praticité. Le cas échéant, les personnes ne pouvant pas y assister ne seront pas débitées ou seront remboursées.

Les tarifs, horaires et modalités de chaque atelier sont susceptibles de varier au cours du temps. Renseignez-vous en boutique pour davantage de détails sur la programmation et l'organisation des séances.