



**Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée**

**Programme**  
**Cuisine & Pâtisserie**  
**Janvier / Février / Mars 2010**

PAVILLON  
**PE**  
ELYSEE

**PAVILLON ELYSEE LENÔTRE**  
**10 avenue des Champs-Élysées**  
**75008 Paris**  
Tel : 01 42 65 97 60  
Fax : 01 42 65 76 23  
[www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)



**KENWOOD**  
L'esprit du goût

# Sommaire

## En Cuisine

### Les Ateliers de 3h30

*Session de 9h00 à 12h30, de 14h00 à 17h30 ou de 17h00 à 20h30*

*132 € par personne. Menu à déguster chez soi*

Les Techniques de Base .....	page 4
Les Entrées.....	page 4
Les Menus.....	page 5
Les Légumes & Céréales Cuisinés. ....	page 7
Les Viandes & Volailles .....	page 7
Les Poissons & Crustacés.....	page 7
Les Cuisines du Monde .....	page 8

*Session de 9h00 à 12h30 ou de 14h00 à 17h30*

*175 € par personne ; Menu à déguster chez soi*

Les Produits Nobles & Menu St Valentin .....	page 9
--	--------

### Les Ateliers de 2h00

*Session de 9h00 à 11h00 ou de 14h00 à 16h00 ou de 17h30 à 19h30 .....* page 9

*80 € par personne. Attention atelier le 6 février de 15h30 à 17h30*

*Recette à déguster chez soi*

### Les Soirées

*Session de 19h00 à 23h00*

*175 € par personne*

Les Soirées «Lenôtre».....	page 10
Les Soirées «Célibataires» <i>Nouveauté</i> .....	page 10
Les Soirées «Gastron'hommes» .....	page 11

### Les Journées Lenôtre .....

 page 11

*Session de 9h00 à 18h00*

*320 € par personne .Menu à déguster chez soi ou sur place pour la journée « Réception entre amis »*

## En Pâtisserie

### **Atelier de 3h30**

*Session de 9h00 à 12h30, de 14h00 à 17h30 ou de 17 h00 à 20h30*

*132 € par personne. Pâtisserie à déguster chez soi*

Les Techniques de bases.....	page 12
Les Grands Classiques .....	page 12
Les Macarons .....	page 13
Les Pâtisseries : Chocolat & Praliné .....	page 14
Les Pâtisseries : Tout Chocolat .....	page 14
Les Desserts à l'Assiette.....	page 14
Les Pâtisseries: Les Fruitées .....	page 15
Tea Time, Brunch et Douceurs de l'Enfance.....	page 16

### **Ateliers de 2h00**..... page 16

*Sessions de 9h00 à 11h00, de 14h00 à 16h00 ou de 17h30 à 19h30*

*80 € par personne. Recette à déguster chez soi*

### **Les Journées Lenôte en Pâtisserie**.....page 17

*Session de 9h00 à 18h00*

*280 € par personne. Pâtisserie à déguster chez soi*

## Ateliers Enfants

### **Les Petites Toques Lenôte en Pâtisserie (8 à 11 ans)** ..... page 17

*Sessions de 9h00 à 10h30 ou de 11h00 à 12h30*

*Sessions de 14h00 à 15h30 ou de 16h00 à 17h30*

*40 € par enfant. A déguster chez soi*

### **Les Petites Toques Lenôte en Cuisine (8 à 11 ans)** ..... page 18

*Sessions de 9h00 à 10h30 ou de 11h00 à 12h30*

*Sessions de 14h00 à 15h30 ou de 16h00 à 17h30*

*40 € par enfant. A déguster chez soi*

### **Les Toques Juniors Lenôte en Pâtisserie (12 à 17 ans)** ..... page 18

*Session de 9h00 à 12h00*

*Session de 14h00 à 17h00*

*80 € par adolescent. Pâtisserie à déguster chez soi*

### **Les Toques Juniors Lenôte en Cuisine (12 à 17 ans)** ..... page 19

*Session de 9h00 à 12h00*

*Session de 14h00 à 17h00*

*80 € par adolescent Menu à déguster chez soi*

Conditions de participation ..... page 20

Formulaire d'inscription aux ateliers ..... page 21

Formulaire pour la commande de bons cadeaux ..... page 22

## En Cuisine

### Les Techniques de Base

Apprenez à maîtriser les techniques de base qui vous permettront de laisser libre cours à votre créativité.

<b>Les Techniques de Cuisson des Viandes et des Légumes</b> Déclinaison de cuissons autour de trois viandes (gigot à la broche, rôti de bœuf, poulet rôti) avec jus - Sauce d'accompagnement et légumes de saison.	Mercredi 6 janvier : matin Samedi 13 mars : après-midi Mardi 30 mars : après midi
<b>Les Techniques de Cuisson des Poissons et des Légumes</b> Déclinaison de cuissons autour de trois poissons avec jus - Sauces d'accompagnement et légumes de saison.	Vendredi 15 janvier : matin Jeudi 11 février : après midi
<b>Les Sauces Chaudes et Froides</b> Sauce bordelaise - Sauce béarnaise et ses déclinaisons - Sauce crustacés - Coulis de Poivrons.	Lundi 15 mars : matin

### Ateliers à thème

Rien n'est vraiment compliqué quand on maîtrise les recettes de A à Z. Du plus informel au plus sophistiqué, à vous de choisir les thèmes qui vous séduisent. Suivez vos envies et préparez-vous à devenir la table la plus convoitée de Paris.

### Les Entrées

<b>L'Apéritif Dînatoire au Coin du Feu</b> Feuilleté de chèvre aux pommes - Velouté de poireau, crème fouettée au xérès - Wok de boeuf, légumes épicés parfumés à la citronnelle - Poires pochées au vin épicé - Cup cake à la vanille	Jeudi 7 janvier : après midi Vendredi 22 janvier : après midi Mardi 9 février : matin Vendredi 5 mars : matin
<b>Le Pâté en Croûte</b> Préparation de la pâte à pâté - Confection de la farce à base de porc et de volaille - Montage et cuisson du pâté.	Jeudi 14 janvier : matin
<b>Les Macarons Salés</b> Macarons au parfait de foie gras - Macarons saveurs d'Italie - Macarons magret de canard Fumé, Chutney de fruits.	Vendredi 15 Janvier : après midi Mercredi 10 mars : matin
<b>Les Belles Entrées Nouveauté</b> Aumônière de homard - Duo de volaille au foie gras et bavaroise de choux fleurs	Mardi 19 janvier : après midi Mardi 16 février : matin Vendredi 12 mars : après-midi
<b>Les Terrines</b> Terrine de lapin à la sarriette - Terrine de la mer safranée	Samedi 30 janvier : après midi
<b>Les Petites Bouchées Salées et Sucrées</b> Feuilleté de tomates au pesto - Moelleux aux crevettes et curry - Emincé de volaille tandori - Clafoutis aux fruits-Soupe de fraises « Tagada »	Lundi 15 mars : après midi

<b>Les Entrées « Dernières Minutes »</b> Millefeuille de tomates et fromage de chèvre au pesto - Transparence de saumon au raifort - Gaspacho de tomates - Espuma d'avocat.	Mardi 16 mars : après midi
<b>Les Tourtes &amp; les Tartes</b> Tourtes aux cèpes et foie gras - Tarte de poireaux et d'épinards au chèvre	Mardi 2 février : matin
<b>L'apéritif Dînatoire</b> Feuilleté pissaladière - Moelleux de crevettes et curry - Emincé de volaille tandoori - Clafoutis aux mirabelles - Soupe de fruits à l'hibiscus	Lundi 22 mars : après midi
<b>Les Cakes et Quiches de Nos Régions</b> Cake saveurs Provençales - Tarte soufflée au Munster - Tarte aux légumes confits.	Mardi 23 mars : matin

## Les Menus

<b>Menu "Festif " Début d'Année Nouveauté</b> Méli mélo de crustacés aux saveurs exotiques - Grenadin de veau gingembre, étuvée de légumes - Crème au pain d'épices torréfié	Mardi 5 janvier : matin
<b>Menu "Classique" Espuma de Foie Gras</b> Velouté de potimarron, espuma de foie gras - Filet de canette aux cinq épices, poêlée de champignons - Tartelette fondante au chocolat amer	Jeudi 7 janvier : matin Vendredi 26 mars : après midi
<b>Menu «Futé» Hiver</b> Cannelloni de saumon fumé aux légumes croquant - Cari d'agneau - Transparence de poires, crème au chocolat	Vendredi 8 janvier : matin Lundi 8 février : matin
<b>Menu "Autour des Epices" Nouveauté</b> Velouté de coquillages safrané - Jarret de veau confit, carottes au carvi - Pain d'épices au miel de sapin	Vendredi 8 janvier : après midi
<b>Menu «Grand Effet-Petit Budget» Lasagne &amp; Parmentier...</b> Lasagne de sardines à l'orientale - Parmentier de veau confit - Soufflé au Grand Marnier.	Lundi 11 janvier : après midi Vendredi 5 mars : après midi
<b>Menu «Retour du Marché»</b> Menu réalisé au gré du marché et en fonction des produits de saison.	Mardi 12 janvier : après midi Samedi 20 février : matin Jeudi 25 mars : matin
<b>Menu «Saveurs Marines »</b> Filet de Sole, coulis de langoustines – Croustillant de Daurade aux légumes confits	Mercredi 13 janvier : matin
<b>Menu «Experts » Ravioles &amp; Noisettes...</b> Ravioles de langoustines et bouillon de crustacés - Noisette de veau à la sauge et tomates confites aux senteurs des bois - Crème brûlée à la gentiane	Jeudi 14 janvier : après midi
<b>Menu Gastronomique Nouveauté (s'adresse aux personnes ayant déjà effectué un atelier à l'école amateur du Pavillon Elysée Lenôtre)</b> Coussin de Saint Jacques,, sauce gingembre - Noisette d'agneau farci au foie gras, poêlée de champignons, moelleux de topinambour - Comme une tarte fine au citron	Samedi 16 janvier : matin Samedi 6 février : après-midi Mardi 16 février : après-midi Jeudi 4 mars : après-midi Samedi 20 mars : matin Samedi 27 mars : après-midi

<b>Menu Parfums d'Italie</b> Risotto d'asperges - Osso Buco Milanais - Tiramisu.	Lundi 18 janvier : après midi Jeudi 11 mars : matin
<b>Menu «Bistro» Crème de petit Pois &amp; Duo Bar et Rouget...</b> Crème de petits pois à la Sarriette – Duo de Bar et rouget en cocotte, sauce Safranée – Croustillant de pommes, sauce caramel demi-sel	Mercredi 20 janvier : matin
<b>Menu "Festif" Saint-Jacques &amp; Suprême</b> Tarte fine aux Saint-Jacques, fondue de poireaux - Suprêmes de pintade aux mendiants, marrons braisés, moelleux de céleri - Pain de Gène au citron, ganache au chocolat noir et sauce chocolat	Vendredi 22 janvier : matin
<b>Menu «Experts» Fondant &amp; Noisettes d'agneau...</b> Fondant méridionale parfumé à la menthe, coulis de tomates acidulées - Noisettes d'agneau au romarin, croustillant de pommes de terre, ravigote de Févettes et croquant - Poires caramélisées au poivre de Sarawak et crémeux de chocolat amer.	Samedi 23 janvier : après midi Jeudi 4 février : matin Samedi 6 mars : après midi
<b>Menu «Créatif» Ravioles &amp; Tatin</b> Ravioles de St jacques et crevettes, sauce Poulette – Noisettes d'agneau en habit vert, gâteau de pommes de terre fondant - Tatin cde bananes Freyssinettes caramélisées aux noix.	Mercredi 27 janvier : après midi
<b>Menu Spécial Agrumes</b> Salade de fenouil et crevettes à l'orange - Filet de canette au vinaigre de framboises et compotée de fruits de saison - Tarte citron à l'ancienne.	Samedi 30 janvier : matin Jeudi 18 mars : après midi
<b>Menu «Experts» Ravioles &amp; Noisettes...</b> Ravioles de langoustines et bouillon de crustacés - Noisette de veau à la sauge et tomates confites aux senteurs des bois - Crème brûlée à la gentiane	Jeudi 14 janvier : après-midi Mardi 2 février : après midi Jeudi 25 mars : après midi
<b>Menu «Bistro» Tartines Landaise...</b> Tartines Landaises - Jarret de veau, confit au citron - Croustillant de framboises - Crème légère à la vanille.	Jeudi 4 février : après midi
<b>Menu «Terre et Mer»</b> Aubergines confites et grillées au chèvre frais comme un cappuccino - Cabillaud, fenouil cuisiné à l'antiboise, sauce poutargue Moelleux pistache, crème anglaise	Samedi 20 février : après midi Mercredi 24 mars : matin
<b>Menu Grand Effet-Petit Budget Risotto &amp; Epaule</b> Risotto à la crème de potiron - Epaule d'agneau, confite au romarin, mitonnée de légumes - Tarte soufflée à la verveine verte	Jeudi 11 février : matin
<b>Saveurs Orientales</b> Confit de légumes au citron - Pastilla de pigeon - Crème au lait d'amande et caramel à gentiane	Vendredi 19 février : après midi
<b>Menu «Fûté»</b> Escabèche de maquereaux à la citronnelle - Noisette d'agneau au romarin croustillant de pommes de terre, ravigotte de févettes et croquants gourmands - Pain de gène au citron, crème mascarpone et framboises.	Jeudi 4 mars : matin
<b>Menu «Provençal»</b> Sardines comme au «cours Saleya» - Quasi de veau, maraîchère de légumes, sauce provençale - Tiramisu abricots; sirop d'orgeat, tuile lavande	Mardi 9 mars : après midi
<b>Menu «Printanier»</b> Feuilleté d'asperges à la sauce maltaise - Carré de veau poêlé et cocotte de	Jeudi 18 mars : matin

légumes -Nage de fruits rouges et sorbet au basilic.

**Menu «Bistro »Bouchées...**

Bouchée à la reine-Jarret de veau confit au citron – Fondant chocolat, sauce pistache

Lundi 29 mars : matin

**Les Légumes & Céréales**

**La Pomme de Terre dans Tous ses états**

Poêlée de pommes de terre cuites aux cèpes - Purée de pommes à l'huile d'olive - Gaufres de ratte au saumon fumé - Gâteau de pommes de terre.

Lundi 25 janvier : après midi

**Les garnitures en Cuisine**

Tatin de cèpes – Tian de légumes – Risotto à la brunoise de légumes – Gâteau de Mougins

Vendredi 5 février : après midi

**La Cuisine des Légumes**

Tatin de champignons - Mitonné de légumes - Moelleux de courgettes à la menthe - Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Samedi 26 janvier : matin

Vendredi 19 février : matin

Mardi 30 mars : matin

**Riz & Risotto aux Saveurs d'Automne**

Risotto aux champignons des bois - Risotto au coulis de langoustines - Riz au lait aux poires caramélisées

Mardi 26 janvier : après midi

**Les Pâtes Fraîches**

Fabrication de tagliatelles multicolores (encre, épinard, tomate, basilic) et raviolo de langoustines, sauce champignons.

Lundi 8 février : après midi

Mardi 23 mars : après midi

**Apprenez à Valoriser les Produits du Quotidien**

Croustillant de Chèvre à l'Espuma d'avocat - Emincée de volaille tandori, penné aux légumes - Poires caramélisées, crème légère au miel épicé.

Vendredi 12 février : matin

Vendredi 19 mars : après midi

**Les Viandes & Volailles**

**Les Mijotés**

Joue de bœuf à la Provençale - Cari d'Agneau à l'Indienne

Jeudi 28 janvier : après midi

**Apprenez à cuisiner la Volaille**

Suprême de volaille truffé, sauce à la morille-Tajine de pintade et dattes aux épices

Lundi 15 février: après midi

**Apprenez à cuisiner le Veau**

Quasi de veau, maraîchère de légumes, sauce provençale – Jarret de veau confit au citron

Lundi 8 mars: après midi

**Les Poissons & Crustacés**

**Déclinaison autour de la Saint-Jacques**

Croustilles de St Jaques - St Jacques lutée, julienne de légumes - St Jaques sauce citronnelle.

Samedi 9 janvier : matin

Mardi 12 janvier : matin

Mardi 9 février : après midi

**Le Saumon**

Tartare de saumon au fenouil - Saumon en croûte d'épices - Saumon à l'unilatéral, sauce safranée.

Vendredi 29 janvier : matin

Samedi 6 mars : matin

**Méli Mélo Marin**

Samedi 23 janvier : matin

---

Cotriade de poissons - Dos de Cabillaud en croute épicés.

---

**Saveurs Marines**

Filets de Sole, coulis de langoustines – Croustillant de Daurade aux légumes confits

---

Samedi 27 mars : matin

## Les Cuisines du Monde

Venez embarquer avec notre chef qui vous dévoilera les recettes de pays merveilleux et ensoleillés.

---

**La Cuisine au Wok Endives & Volaille**

Wok d'endives au jambon et fourme d'Ambert - Wok de volaille au lait de coco et citron vert - Wok de soles aux légumes croquants

---

Lundi 4 janvier : après-midi

Vendredi 12 février: après-midi

**La Feuille de Brick, Langoustines**

Croustillant de langoustines aux champignons - Croquant de crevettes et ris de veau - Aumônière de pommes et raisins sauce caramel au beurre demi - sel

---

Mardi 19 janvier : matin

Mercredi 10 février: après -midi

**Les Tajines**

Tajine d'agneau à l'orientale, semoule à couscous aux épices – Tajine de poulet aux citrons confits à l'amandes..

---

Jeudi 21 janvier : après-midi

Samedi 20 mars : après-midi

**Les Curry**

Curry de volaille à l'indienne et riz aux épicés - Curry de lotte et crevettes à la noix de coco

---

Vendredi 29 janvier : après-midi

Lundi 29 mars : après-midi

**Atour des Epices Nouveauté**

Velouté de coquillage safrané - Jarret de veau confit, carottes confites au carvi - Pain d'Epices au miel de sapin.

---

Vendredi 8 janvier : après-midi

Vendredi 12 mars : matin

**Menu «Saveurs d'Asie»**

Fricassée de Gambas aux petits légumes – Lotte à la citronnelle -Transparence de chocolat au thé, crémeux aux perles du Japon.

---

Mardi 9 mars : matin

**Menu "Festif " Méli - Mélo**

Méli mélo de crustacés aux saveurs exotiques - Grenadin de veau gingembre, étuvée de légumes - Crème au pain d'épices torréfié

---

Vendredi 5 février : matin

Vendredi 19 mars : matin

## Les Produits Nobles & Menu de Fêtes

<p><b>Le Foie Gras</b>          Terrine de foie gras de canard. Préparation du foie gras, technique de cuisson et montage en terrine porcelaine. Dégustation d'une escalope de foie gras chaud aux légumes aux fruits de saison.</p>	<p>Mardi 5 janvier : après-midi          Samedi 9 janvier : après-midi          Samedi 16 janvier : après-midi          Jeudi 21 Janvier : matin          Jeudi 18 février: après-midi          Samedi 13 mars : matin</p>
<p><b>Menu Spécial fête «St Valentin»</b>          Coussin de St Jacques, sauce gingembre- Duo de Bar et Rouget en cocotte, sauce safranée – Cœur croustillant aux pommes caramel au beurre demi-sel.</p>	<p>Samedi 13 février : matin          Samedi 13 février : après midi</p>

## Ateliers de 2h00

Le meilleur de la cuisine en un minimum de temps !

<p><b>Suprême de Volaille Truffée</b>          Dodine de volaille Truffée – Morille à la crème</p>	<p>Jeudi 28 janvier : matin          Samedi 6 février: après-midi*</p>
<p><b>Darioles de Poisson, Pana cotta...</b>          Darioles de poisson du marché          Pana cotta au lait de Soja et caramel au café</p>	<p>Jeudi 18 février : matin</p>
<p><b>Cabillaud &amp; transparence</b>          Dos de cabillaud aux lentilles crémeuses - Transparence tiramisu aux fruits de saison</p>	<p>Jeudi 11 mars: après-midi</p>
<p><b>Fondant &amp; Suprême de volaille...</b>          Fondant de ricotta aux sardines-Suprême de volaille caramélisée au sésame Shop Suey de légumes</p>	<p>Mardi 16 mars : matin</p>
<p><b>La Cannette à l'Echalote...</b>          Filet de Cannette sauce vierge-Echalotes confites au mie – Purée à l'huile d'Olive</p>	<p>Lundi 22 mars : début de soirée</p>
<p><b>Escalope de Foie Gras</b>          Escalope de foie gras aux légumes ou fruits de saison</p>	<p>Vendredi 26 mars : matin</p>

## Les soirées

Soirées conviviales, autour d'un menu spécialement élaboré pour découvrir le chef qui est en vous.  
 Un dîner dégustation en table d'hôtes, accompagné de vins sélectionnés par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 ponctue cette soirée chaleureuse. L'atelier débute à 19h par un accueil Champagne.  
 Fin de la soirée : 23h00.

### Soirées Lenôtre

<b>Soirée «Lenôtre» Epiphanie en Fête</b> Velouté de potimarron aux ravioles de romans -Nage de St Jacques aux légumes parfumés au gingembre – Galette des rois.	Mercredi 13 Janvier : soirée
<b>Soirée «Lenôtre» Brochettes &amp; Médailles</b> Brochettes de Gambas au romarin-Médaille de lotte maraichère aux saveurs épicées-Millefeuille framboise, crème légère à la vanille.	Mercredi 20 Janvier : soirée
<b>Soirée «Lenôtre» Aubergines &amp; Cotes de veau</b> Aubergines confites et grillées au chèvre frais, comme un cappuccino- Côte de veau épaisse, risotto safrané- Poires confites au vin épicé Moelleux pistache amer.	Mercredi 3 février : soirée
<b>Soirée Lenôtre Risotto &amp; Tournedos</b> Risotto crémeux au parmesan-Tournedos-Rossini sauce Verjus-Fondant au chocolat.Risotto crémeux au parmesan	Mercredi 17 février : soirée
<b>Soirée Lenôtre Champêtre</b> Velouté de champignons-Suprême de volaille farci à la tapenade, cocotte de légumes au thym-Pain perdu aux fruits de saison	Mercredi 10 mars : soirée
<b>Soirée «Lenôtre» Printanière</b> Tarte fine de rougets, compote de tomates à la fleur de thym Suprême de volaille farci aux herbes, petits légumes glacés à la citronnelle-Nage de fruits rouges, sirop d'hibiscus.	Mercredi 24 mars : soirée

### Soirées Célibataires

Dédiés aux célibataires exigeants, modernes et passionnés de cuisine. Notre Ecole, vous réserve une soirée conviviale.

<b>Soirée Célibataires Nouveauté</b> Crabe en rémoulade, tulipe de Daikon jus de gaspacho - Lotte rôtie au tandoori, shop suéy de légumes aux parfums d'Asie - Soupe de fruits rouges, infusion de menthe.	Mercredi 17 mars : soirée
---	---------------------------

## Soirées Gastronomes

Soirées exclusivement réservées aux hommes. Le menu est spécialement élaboré à leur attention. Ambiance conviviale pour mitonner et déguster en fin connaisseur un dîner de A à Z.

<b>Soirée Gastronomes Risotto &amp; Tournedos...</b> Risotto crémeux au parmesan - Tournedos Rossini, sauge verjus Fondant au chocolat amer	Mercredi 27 janvier : soirée Mercredi 3 mars : soirée
<b>Soirée «Gastron Hommes» Tartare &amp; Noisette...</b> Tartare de saumon au fenouil-Noisette d'agneau rôtie au thym frais, tian de légumes provençaux-Tartelette fondante au chocolat, coulis de cacao amer.	Mercredi 10 février : soirée
<b>Soirée «Gastron Hommes» Aubergines &amp; Agneau...</b> Aubergines confites et grillées au chèvre frais, comme un cappuccino Carré d'agneau croûte de noix, moelleux de courgettes et tomates confites- Gaspacho de tomates et de fraises.	Mercredi 31 mars : soirée

## Les Journées Lenôtre

La journée débute par un accueil café, thé et viennoiseries Lenôtre. Vous réaliserez au cours de cette journée un assortiment de recettes. Vous déjeunerez au restaurant du Pavillon Elysée Lenôtre. L'atelier s'achève par une présentation et une dégustation des différents plats réalisés.

<b>Journée Festive</b> Vous réaliserez au cours de cette journée : Millefeuille de Foie gras au Pain d'Epices, chutney de fruits – Filet de Turbot Rôti, jus de viande, poêlée de cèpes et tomates confites – Gigot d'agneau de 7 heures, bouquet de légumes – Pain de Gênes au citron, ganache crémeuse	Samedi 13 février : journée complète
--	--------------------------------------

## En Pâtisserie

### Les Techniques de bases

Apprenez les bases de la pâtisserie, c'est s'ouvrir à un monde de gourmandise. Suivez le guide !

<b>Les Pâtes en Pâtisserie</b> Pâte à choux-Pâte à brioche-Pâte sablée-Pâte brisée-Pâte feuilletée	Mardi 5 janvier : après-midi Mardi 19 janvier : matin Mercredi 17 février : matin Jeudi 18 mars : matin
<b>La Pâte Feuilletée</b> Réalisation d'un pâton de pâte feuilletée, confection de chaussons, palmiers, arlettes et bouchées à la reine.	Lundi 11 Janvier : après-midi Vendredi 22 janvier : après-midi Jeudi 11 février : matin Lundi 22 mars : matin
<b>Les Crèmes en Pâtisserie</b> Crème pâtissière – Crème anglaise – Crème au beurre – Crème citron – Crème brûlée-Crème légère – Crème caramel.	Jeudi 4 février : matin Jeudi 11 mars : après-midi
<b>Les Biscuits en Pâtisserie</b> Génoise – biscuits cuillère – Biscuit aux amandes – Dacquoise et Succès.	Mercredi 3 février : après-midi Jeudi 11 mars : matin

### Les Grands Classiques

Monsieur Gaston Lenôte, ce visionnaire de la pâtisserie, amoureux des bons produits, a su moderniser, interpréter et surtout faire aimer la pâtisserie française dans le monde. Il fût aussi le premier à partager son savoir-faire et ses tours de main. Voici quelques-unes des 30 000 recettes inscrites au patrimoine de la Maison Lenôte

<b>Le Millefeuille</b> Démonstration de la pâte feuilletée-Millefeuille traditionnel et Millefeuille chocolat-framboises.au chocolat capuccino – Baba savarin aux fruits	Jeudi 7 janvier : après-midi Mardi 26 Janvier: matin Mercredi 24 mars après- midi
<b>La Chataigneraie au Chivas</b> Biscuits cuillère – Mousse marron chivas – Glaçage chocolat	Vendredi 8 Janvier: après-midi
<b>La galette des rois</b> Pate feuilletée- Crème frangipane	Samedi 9 Janvier : matin
<b>Les Eclairs et Religieuses</b> Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, crème pâtissière café, glaçage.	Samedi 9 Janvier : après-midi Mardi 9 février: après-midi Mercredi 3 mars : matin Lundi 29 mars: fin d'après -midi
<b>Le Concorde</b> Meringue chocolat-mousse chocolat-doigts de fée chocolat	Mardi 12 Janvier : après-midi Lundi 29 mars : après-midi
<b>L'Opéra</b> Biscuit aux amandes-crème au café-pâte de truffe-glaçage chocolat	Jeudi 14 Janvier : après-midi Lundi 15 février: après-midi
<b>La Feuille d'Automne</b> Meringue-succès- mousse chocolat- décors copeaux de chocolat	Lundi 18 Janvier : après-midi Jeudi 25 mars : après-midi
<b>La Forêt Noire</b>	Lundi 15 janvier : matin

Génoise chocolat- mousse Madame-griottines- décors copeaux de chocolat	Mardi 16 mars : après-midi
<b>Les Babas</b>	Vendredi 22 janvier : matin
Baba au chocolat capuccino - Baba savarin aux fruits	Vendredi 5 mars : après-midi
<b>Le Succès</b>	Mercredi 3 février : matin
Succès, mousseline à la nougatine-pralinette et décors	
<b>L'Ambre</b>	Mercredi 10 février : matin
Biscuit moelleux au chocolat, crème légère au chocolat et nougatine, mousse praliné	
<b>Le St Honoré</b>	Vendredi 19 février : matin
Disque de pate brisé- Corole de petits choux caramélisé- Crème chiboust- crème chantilly	
<b>Le Saint Honoré aux Fruits de Saison</b>	Samedi 13 mars : matin
Pâte brisée, pâte à choux, crème légère mascarpone	
<b>Le Concerto</b>	Lundi 8 mars : après-midi
Feuilletine au praliné - Biscuit chocolat sans farine - Mousse chocolat "Lenôtre" - Glaçage	
<b>Le Plaisir Caramélisé</b>	Mardi 23 mars: matin
Biscuit aux amandes caramélisé - Mousse vanille - Mousse chocolat - Décors - Sauce pistache	
<b>Le Concorde</b>	Vendredi 26 mars : après-midi
Meringue chocolat-mousse chocolat,-doigts de fée chocolat	

## Les Macarons

Confectionnez les secrets de fabrication de cette pâtisserie tendance.

<b>Les Macarons, les Classiques !</b>	Jeudi 7 janvier : matin
Macarons vanille - Macarons café - Macarons chocolat à la fève de Tonka	Mardi 19 janvier : après-midi
	Samedi 30 janvier : après-midi
	Mercredi 17 mars : après-midi
<b>Les Macarons Chocolathé !</b>	Lundi 4 janvier : après-midi
Macarons chocolathé - macarons framboise - Macarons caramel beurre demi-sel	Jeudi 14 janvier : matin
	Samedi 16 janvier : après-midi
	Samedi 30 janvier : matin
	Samedi 6 février : matin
	Samedi 6 février : après-midi
	Samedi 20 février : matin
	Samedi 13 mars : après-midi
	Mardi 23 mars : après-midi
	Lundi 29 mars : après-midi
<b>Graine de Macarons !</b>	Samedi 23 janvier : après-midi
Macarons noix-Macarons pistache - Macarons chocolat	Samedi 20 mars: après-midi
<b>Les Macarons Aromates...</b>	Jeudi 4 février : après-midi
Macarons romarin-Macaron thym-Macarons lavande	Vendredi 3 mars : après -midi
<b>Les Macarons en Fleur... <i>Nouveauté</i></b>	Samedi 6 mars : après-midi
Macarons à la rose - Macaron Fleur d'oranger- Macaron Jasmin	Samedi 27 mars : matin

## Les Pâtisseries: Chocolat & Praliné

C'est moi qui l'ai faite !!!

<b>Mascotte Pralinée &amp; Amandes glacées <i>Nouveauté</i></b> Génoise blanche- Fond de meringue- Crème au beurre pralinée – Amandes glacées-	Mardi 9 février : matin Lundi 22 mars : après-midi
<b>L'Elysée <i>Nouveauté</i></b> Biscuit chocolat sans farine-Ganache chocolat-Palet croustillant Cacahuètes-Biscuit dacquoise.	Jeudi 11 février : après-midi Samedi 20 mars: matin
<b>Le Praliné Intense</b> Paris-Brest- Praliné Amandes – Glace pralinée (glace dégustée sur place	Vendredi 12 février : après-midi Jeudi 4 mars : après-midi

## Les Pâtisseries : Tout Chocolat

Certains produits mythiques comme le chocolat, présentent une infinité de facettes et de recettes dont quelques-unes des plus savoureuses vous seront révélées...

<b>Le Chocolat de A à Z</b> Génoise chocolat – Crème pâtissière chocolat – Mousse chocolat – Meringue chocolat aux noisettes – Fondant chocolat – Chocolat chaud aux épices.	Mardi 16 février : matin Jeudi 21 janvier : après-midi Lundi 15 mars : après-midi Vendredi 26 mars: matin
<b>Le Symphonie Café &amp; Chocolat</b> Biscuit chocolat café- Crème brûlé au café Mousse au chocolat	Lundi 1 février : après-midi
<b>Le Trois Chocolat</b> Biscuit chocolat sans Farine- Mousse au chocolat noire- Mousse au chocolat au Lait- Mousse au chocolat Blanc.	Mardi 16 mars : matin
<b>Croquant au chocolat &amp; Gingembre <i>Nouveauté</i></b> Pate sablée au chocolat Pate à choux au chocolat- Biscuit au chocolat sans farine- Ganache au chocolat- glaçage au chocolat.	Vendredi 12 mars : matin
<b>Les Desserts «Tout Chocolat »</b> Tartelettes fondantes au chocolat - Brownies au chocolat - Moelleux au chocolat et coulis de framboises - Sorbet cacao	Jeudi 18 février : matin Mardi 9 mars : après-midi
<b>Le griotte chocolat <i>Nouveauté</i></b> Biscuit viennois au chocolat- Mousse griottes-Palet de crème brûlée- Mousse au chocolat- Glaçage chocolat	Vendredi 19 mars : après-midi

## Les Desserts à l'Assiette

Laissez-vous guider par votre imagination et venez découvrir les secrets de confection d'un dessert digne d'un grand restaurant !

<b>Desserts à l'assiette : Savarins &amp; Agrumes <i>Nouveauté</i></b> Ananas poché, savarin au sirop vanillé Chocolat chaud à la fève de Tonka Verrines d'oranges et de pamplemousses et ses croustines briochées	Vendredi 12 mars : après-midi
---	-------------------------------

## Les Pâtisseries: Les Fruités

Laissez-vous emporter par les fruits de saison et apprenez à réaliser de délicieux desserts.

<b>Le Macarré Mandarine</b> Macaronnade chocolat, parfait mandarine	Mardi 12 Janvier : matin
<b>Avola Fragola <i>Nouveauté</i></b> Biscuita aux amandes- Mousse à la fraise- Mousse lait d'amande	Mardi 30 mars : après-midi
<b>L'Émeraude <i>Nouveauté</i></b> Biscuit aux amandes et pistaches – Mousse vanille – Palets aux fruits rouges gélifiés – Décors : assortiments de fruits rouges.	Jeudi 25 Janvier : après-midi
<b>Les Petits Gâteaux individuels <i>Nouveauté</i></b> Biscuit aux amandes- Palet de fruits gélifiés - Mousse aux fruits- Mousse au chocolat	Mercredi 27 Janvier : matin
<b>Les Desserts aux Fruits en Transparence</b> (verrines). Transparence de poires rôties, crème légère au caramel - Transparence de fruits exotiques, crème légère au citron-Transparence Lacthé aux agrumes et aux épices.	Vendredi 5 février : matin
<b>Charlotte aux poires</b> Biscuit cuillère- Bavaroise à la poire- Compotée de poires- Emincées de poires pochées	Lundi 8 février : après-midi
<b>Le Macaron Cœur aux Framboises <i>Nouveauté</i></b> Macaron parfumé à la rose – Crème mascarpone - Palet de framboise - Framboises fraîches	Samedi 13 février : matin Samedi 13 février : après-midi
<b>Le fruit d'Automne <i>Nouveauté</i></b> Biscuit aux noix- Dacquoise noisettes- Palet de pommes caramélisées – Mousse aux noix Noix sablée-	Jeudi 19 février : après-midi
<b>Le Schuss aux Framboises</b> Pâte sablée-Mousse au fromage blanc-Chantilly-Fraises des bois.	Jeudi 5 mars : matin
<b>Le Jeu des saveurs <i>Nouveauté</i></b> Biscuit aux fruits rouges- Biscuit pistache- Mousse framboise- Mousse pistache, Assortiments de macaron framboise et pistache	Mercredi 17 mars : matin
<b>L'Abricot cannelle chocolat blanc &amp; Citron vert <i>Nouveauté</i></b> Biscuit aux amandes –Biscuit cuillère- – Coulis gélifiées abricots- Mousse chocolat blanc et citron vert.	Mardi 30 mars : matin
<b>Charlotte aux Fruits Rouges &amp; Dragées</b> Biscuit cuillère- Dacquoise pistache - Palet gélifié aux fruits rouges - Mousse fraise - Mousse à la dragée rose.	Mercredi 31 mars : matin

## Tea time, Brunch et Douceurs de l'Enfance, Boulangerie

Il n'y a pas d'heure pour apprécier un croissant au beurre sorti du four, une brioche fondante ou une bouchée réalisée au moment. Ces douceurs réjouissent petits et grands alors laissez-vous tenter !

<b>Les Kouglofs et Brioches</b> Fabrication des pâtes Techniques de façonnage des brioches sous différentes formes.	Mardi 5 janvier : matin Vendredi 5 février : après-midi Samedi 6 mars : matin
<b>Les Tartelettes <i>Nouveauté</i></b> Tartelettes Chiboust et Pistache-Tartelette soufflée aux pommes- Tartelette Crème brûlée aux framboises.	Vendredi 8 janvier : matin
<b>Les techniques en Boulangerie</b> Pain aux lardons- Pain rustique aux noix -Focaccia.	Lundi 1 février : après-midi
<b>Les Petits Fours Frais</b> Caroline café- Salambo au rhum et caramel – Tartelettes aux fruits de saison- Tartelettes fondantes au chocolat.	Jeudi 21 janvier : matin
<b>Les Petits Fours Moelleux</b> Petit Génois-Pistachier chocolat-oranges – Brut de pralin, sauce caramel beurre demi-sel	Mardi 2 février : après-midi
<b>Les Douceurs de l'Enfance</b> Riz au lait parfumé aux zestes d'orange - Pain perdu façon bostock - Crème caramel - Ile flottante	Mardi 18 février : après-midi
<b>Les Croissants et Pains au Chocolat</b> Fabrication du levain- Beurrage et Tourage de la pâte – Façonnage – Mise à la pousse et Cuisson.	Samedi 16 janvier : matin Mardi 9 mars : matin Mardi 27 mars : après-midi
<b>Les Gâteaux d'Autrefois <i>Nouveauté</i></b> Pain de Gênes-Gâteau aux poires caramélisées-Le marbré chocolat.	Samedi 23 janvier : matin Jeudi 18 mars : après-midi
<b>Les Cakes pour le Thé</b> Cake au thé citron -Cake aux fruits rouges-Cake aux fruits confits-Cake au chocolat.	Jeudi 28 janvier : matin
<b>Les Tartes en Pâtisserie <i>Nouveauté</i></b> Tarte Pommes Tatin –Tarte aux marrons- Tarte Brioché aux abricots	Jeudi 28 janvier : après-midi Jeudi 25 mars : matin
<b>Les Confiseries de mon Enfance</b> La guimauve – Le nougat – La pâte de fruits – Le caramel	Mardi 16 février : après-midi
<b>Les bonbons chocolat</b> Truffles- Palais or- Orangettes	Samedi 20 février : après-midi
<b>Les Petits Fours Secs</b> Diamants au chocolat, tuiles aux amandes, madeleines, langues de chat, cigarettes	Vendredi 19 mars : matin

## Atelier de 2h00 *Nouveauté*

Apprenez le meilleur de la pâtisserie en un minimum de temps !

<b>Paris-Brest de mon Enfance</b> Corolle de pâte à choux, crème légère au Pralinée	Vendredi 15 janvier : après -midi
<b>Les Macarons à l'Assiette</b> Macaron caramel beurre salé	Mardi 26 janvier : après -midi



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée  
 10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris  
 Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23  
 www.lenotre.fr

<b>Brownies&amp; Crumble aux fruits de saisons</b>	Mardi 2 février : matin
Brownies aux chocolat et fruits secs- , crumble aux fruits de saison	
<b>Soufflé Chaud au Chocolat &amp; Moelleux <i>Nouveauté</i></b>	Jeudi 4 mars : matin
Soufflé chaud au chocolat- Moelleux chocolat.	
<b>Le Macaron Chocolat <i>Nouveauté</i></b>	Lundi 15 mars : fin d'après-midi
Macaron tout chocolat et sa sauce anglaise	

## Les Journées Lenôtre en Pâtisserie

La journée débute par un accueil café, thé et viennoiseries Lenôtre. Vous réaliserez au cours de cette journée un assortiment de douceurs sucrées. Vous déjeunerez au restaurant du Pavillon Elysée Lenôtre. L'atelier s'achève par une présentation et une dégustation des pâtisseries réalisées.

<b>Journée Tea Time <i>Nouveau programme</i></b>	Vendredi 29 janvier : journée
Tartelettes, carolines lunch, fours moelleux et fours secs. Pain d'épices et cakes Mousse au chocolat Desserts en transparence aux fruits de saison Crèmes en cassiolette (crème brûlée et crème au jasmin) Dégustation de thés Lenôtre.	
<b>Journée "Tout Chocolat" <i>Nouveau programme</i></b>	Samedi 6 mars : journée
La journée débute à 9h par un accueil café, thé et viennoiseries. Nos chefs vous feront découvrir les "Coulisses" du chocolat. Vous réaliserez au cours de cette journée des recettes pleines de... ... Chocolat noir, lait et blanc ! Au programme, saveurs tendres et plaisirs festifs à partager en famille ou entre amis. Déjeuner au restaurant du Café Lenôtre.	

## Les Petites Toques Lenôtre en Pâtisserie 8-11 ans

Les enfants réalisent chaque mercredi une recette spécialement élaborée pour eux. Guidés par des Chefs attentifs, ils apprennent à préparer sans danger et « comme des grands » de délicieuses recettes sucrées ou salées. Un moment ludique et créatif réservé aux enfants de 8 à 11 ans.

<b>Tiramisu</b>	Mercredi 6 janvier: matin
Crème mascarpone- Biscuit sablé	
<b>La Galette des Rois</b>	Mercredi 6 janvier: après-midi Mercredi 13 janvier: après-midi
Pâte feuilleté- Crème frangipane	
<b>Les Barbapapilles &amp; Bisounours <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 13 janvier: matin Mercredi 10 février: matin
Petits cakes à l'effigie des héros du dessin animé les Barbapapas et les Bisounours	
<b>Salombo</b>	Mercredi 20 janvier: matin
Pâte à choux-crème pâtissière- fondant rose	
<b>Riz au lait</b>	Mercredi 3 février: matin Mercredi 17 mars: après-midi
Préparation du riz au lait- Sauce caramel – Confiture de framboise	
<b>Préparez vos crêpes <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 27 janvier: matin Mercredi 3 février: après-midi
Pâte à crêpes- Ganache au chocolat – Confiture	



Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée  
10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris  
Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23  
www.lenotre.fr

<b>Mousse chocolat en ramequins et ses biscuits colorés</b>	Mercredi 27 janvier: après-midi
Mousse chocolat en ramequins et ses biscuits cuillère colorés	Mercredi 3 mars: matin
<b>Millefeuille Traditionnel</b>	Mercredi 17 février: matin
Millefeuille traditionnel. crème vanillée	
<b>Spécial «Cup Cakes» <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 17 février: après-midi
Petits cakes anglo-saxons cuits dans leurs moules et coiffés d'un glaçage	
<b>Brownies au chocolat</b>	Mercredi 10 mars: matin
Pâte à brownies au chocolat	
<b>Muffins chocolat</b>	Mercredi 24 mars: matin
Pâte à muffins -Pépites de chocolat	
<b>Spécial Pâques <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 31 mars: après-midi
Mon CD en chocolat -Œufs- Moulage	

## Les Petites Toques Lenôtre en Cuisine 8-11 ans

<b>Autour de l'Apéritif</b>	Mercredi 20 janvier: après-midi
Pain perdu au Saint-Maure et aux poires - Feuilleté tomates au basilic	
<b>Cake Provençal &amp; Pain perdu...</b>	Mercredi 10 février: après-midi
Cakes aux saveurs Provençales - pain perdu Fourme d'Ambert.	
<b>Hamburger au poulet...<i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 10 mars: après-midi
Pain de mie - Garnitures de légumes- Blancs de volaille	
<b>Lasagne Bolognaise <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 17 mars: matin
Pate à lasagnes- Sauce Bolognaise	
<b>Cannellonis de viande...<i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 24 mars: après-midi
Sauce béchamel - Garnitures viande et légumes	
<b>Les Beaux' hommes à la coque...<i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 31 mars: matin
Coques d'œufs garnis d'une préparation culinaire présentée dans un support	

## Les Toques Juniors Lenôtre en Pâtisserie 12-17 ans *Nouveauté : ateliers sucrés*

Tout spécialement réservé aux 12-17 ans, cet atelier permet de réaliser des recettes étonnantes grâce à des techniques adaptées à une réalisation « pas à pas ». Vos ados n'ont pas fini de vous étonner !

<b>Macarons Framboise &amp; Chocolat <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 13 janvier: après-midi
Les macarons à la framboise et au chocolat	Mercredi 10 février: après-midi
<b>Paris - Brest</b>	Mercredi 27 janvier: après-midi
Corolle de pâte à choux, crème légère au Pralinée-	
<b>Macarons Vanille &amp; Chocolat <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 31 mars: après-midi
Les macarons à la vanille et au chocolat	
<b>Les Eclairs au chocolat <i>Nouveauté</i></b>	Mercredi 10 mars: après-midi
Pâte à choux, crème pâtissière chocolat, glaçage.	

## Les Toques Juniors Lenôtre en Cuisine 12-17 ans

---

<b>Velouté &amp; Emincée ... Nouveauté</b> Velouté de carotte au curry- Emincé de volaille tandoori – Mie cuit au chocolat, crème anglaise pistache.	Mercredi 6 janvier: après-midi
<b>Hommus &amp; Suprême ...</b> Hommus - Suprême de volaille laqué au citron vert, tagliatelles de légumes – Pain perdu aux poires caramélisées.	Mercredi 20 janvier: après-midi
<b>Tarte &amp; Wok de Veau</b> Tarte fine aux tomates confites et basilic-Wok de veau et gambas aux parfums d'Asie-Gaspacho de fraises, madeleines tièdes à la vanille.	Mercredi 3 février: après-midi Mercredi 17 mars: après midi
<b>Millefeuille Tomates &amp; Shop Suey...</b> Millefeuille de tomates et chèvre au pesto - Shop Suey de volaille au curry, légumes croquants - Tarte Eléonore au caramel demi-sel	Mercredi 17 février: après-midi
<b>Tarte &amp; Brochettes...</b> Tarte de saumon et tagliatelles – Brochettes de St Jacques et champignons, riz aux épices- Pain perdu aux fruits.	Mercredi 3 mars: après-midi
<b>Cake &amp; Croustillant</b> Cake aux saveurs provençales - Croustillant de Daurade aux légumes confits - Tarte aux pommes façon tatin, sauce caramel au beurre demi-sel	Mercredi 24 mars: après-midi

---

## CONDITIONS DE PARTICIPATION

*Toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions.*

*Seules les clauses particulières de convention signées par le client pourront compléter, préciser les présentes, voire y déroger.*

### 1. Inscription :

Toute personne, même débutante, peut s'inscrire aux ateliers de l'Ecole de Cuisine et de Pâtisserie «Lenôtre» pour Amateurs. **Les réservations s'effectuent sur simple appel téléphonique** au 01 42 65 97 60 auprès de notre service commercial ou sur internet.

**Les inscriptions deviennent effectives à la réception du règlement préalable avant chaque ateliers Aucune confirmation écrite ne vous est adressée de notre part.**

### 2. Nombre de participants :

Pour votre confort nos ateliers sont limités .Cependant, nous pouvons accueillir à votre demande des groupes plus importants. Ces demandes sont soumises à des conditions particulières. Renseignements auprès de notre service commercial « Groupes » : tel : 01 42 65 97 66.

### 3. Règlement :

**Le règlement de votre atelier doit nous parvenir impérativement au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de votre cours, soit par chèque en mentionnant les éléments de votre inscription : date et intitulé de l'atelier ou par l'autorisation du débit de votre compte via votre carte de paiement. Si cette condition n'est pas respectée, nous nous autorisons à disposer de votre réservation initiale.**

### 4. Tarifs :

Toute session est facturée au tarif de l'atelier à la date de réservation. Ce tarif comprend : le prêt d'un tablier, des ustensiles de cuisine, la fourniture des ingrédients, les fiches recettes, les préparations élaborées pendant l'atelier Une facture peut être établie préalablement sur demande

### 5. Conditions d'annulation

**Toute annulation de votre part doit nous parvenir dans un délai de 5 jours ouvrables précédant l'atelier. Tout atelier non annulé dans ces délais sera dû** et ne pourra faire l'objet de remboursement ou de report. **L'Ecole «Lenôtre» pour Amateurs se réserve le droit d'annuler ou de reporter les cours en fonction du nombre d'inscrits (4 minimum).** Dans ce cas seulement, le montant de la session pourra être restitué, à défaut de pouvoir reporter le cours sur une autre date à votre convenance.

### 6. Informations pratiques :

Nos ateliers pratiques de cuisine et de pâtisserie se déroulent en matinée, en après-midi ou en soirée selon notre programme. Leur durée est de 3h30 ou de 2h00. Les appareils photos et petits magnétophones sont autorisés pour un usage totalement privé. Un vestiaire privatif vous est réservé ainsi qu'un accueil café, thé ou rafraîchissement. Nous vous conseillons le port de chaussures fermées, évitez les bijoux et le vernis à ongle et **nous vous recommandons de vous laver les mains avant et après l'atelier.**

**Une remise de 10 % vous est accordée le jour de votre atelier sur les produits «Lenôtre», le matériel culinaire et objets du comptoir ainsi que sur les prestations du Bar et du Café Lenôtre sauf sur les livres.**

### 7. Ateliers enfants et adolescent :

Nos ateliers sont destinés à des enfants de 8 à 11 ans ou de 12 à 17 ans pour les ateliers « junior ». Ils sont également limités. La durée des ateliers « Enfants » est de 1h30, celle des ateliers « Juniors » est de 3h00. **Les conditions de participation (inscription, règlement, annulation) sont identiques à celles mentionnées ci-dessus.** Les enfants devront obligatoirement se présenter avec un adulte. Nous vous remercions de respecter les horaires de début et de fin de cours et de nous prévenir en cas de retard de votre part et au cas où une tierce personne devrait rechercher votre enfant à la fin de l'atelier. Nous recommandons également à tous les parents de bien vouloir attacher les cheveux de leurs filles et d'éviter le port de bijoux.

### 8. Bon cadeau :

Si vous souhaitez offrir un atelier de cuisine, de pâtisserie ou autres formules proposées (soirée ou journée Lenôtre), nous vous précisons que **nos bons cadeaux sont établis à la réception de votre règlement.** Nominatif, leur validité est **d'une année maximum.** La réservation d'un atelier est obligatoire et s'effectue lors de l'émission du bon cadeau ou ultérieurement par le bénéficiaire à la date de son choix.

### 9. Recommandations importantes :

**L'Ecole «Lenôtre» pour Amateurs n'est pas un organisme de formation agréé** et nous ne sommes pas autorisés à délivrer de certificats ou de diplômes. Cependant, une attestation d'atelier pourra vous être remise à votre demande.

LENÔTRE  
P A R I S

Ecole Amateur Lenôtre du Pavillon Elysée  
10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris  
Tél : 01.42.65.97.60 Fax : 01.42.65.76 23  
www.lenotre.fr