



SUGGESTIONS DE RECETTES
RECIPE SUGGESTIONS

2024





LES ATELIERS DE PÂTISSERIE *PASTRY HANDS-ON WORKSHOP*



Lors de ces ateliers, les participants préparent de bout en bout une pâtisserie choisie parmi la sélection ci-dessous. Un Chef Le Cordon Bleu accompagne le groupe et partage avec eux son savoir-faire, ses techniques et conseils. Chaque participant emporte ses créations à l'issue de l'atelier. Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé. L'équipement est fourni à chaque participant, notamment un tablier, un torchon, un calot et un sac isotherme.

During a workshop, participants use their talents to prepare a pastry, selected from the list below. A Le Cordon Bleu Chef guides the attendees throughout the session, while sharing his culinary expertise.

At the end of the workshop, participants take home what they have made. Each participant is awarded a personalized Le Cordon Bleu Certificate of Participation. For all workshops, all equipment is provided, including an apron, a tea towel and a cap.

Automne-Hiver

Autumn-Winter

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

MACARONS

1 recette à choisir / 1 recipe to choose

CAMEL AU BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

AGRUMES

Citrus

VANILLE INTENSE

Intense Vanilla

PRALINÉ

Praline

CHOCOLAT BLOND DULCEY®

Dulcey® blond chocolate

CHOCOLAT NOIR

Dark Chocolate

Automne-Hiver

Autumn-Winter

DEUXIÈME SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

CHOUX ET ECLAIRS / CHOUX PASTRIES AND ECLAIRS

1 recette à choisir / 1 recipe to choose

CHOUX PRALINÉ

Praline choux pastries

CHOUX CRÈME YUZU ET CHOCOLAT BLANC

Yuzu cream and white chocolate choux pastries

ÉCLAIRS DOUCEURS CHOCOLAT AU LAIT

Heavenly milk chocolate éclairs

ÉCLAIRS CHOCOLAT NOIR INTENSE

Intense dark chocolate éclairs

Automne-Hiver

Autumn-Winter

TROISIÈME SUGGESTION / THIRD SUGGESTION

TARTES / TARTS

1 recette à choisir / 1 recipe to choose

TARTE AU CHOCOLAT, TUILE PRALINÉE

Chocolate tart, praline crisp

TARTE AU CHOCOLAT NOIR INTENSE

Intense dark chocolate tart

SABLÉS BRETONS MERINGUÉS AU CITRON DE MENTON

Brittany shortbread with meringue and Menton lemon cream

ENTREMETS FAÇON CHEESE-CAKE

Cheesecake like an entremets

Printemps-Été

Spring-Summer

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

MACARONS

1 recette à choisir / 1 recipe to choose

CHOCOLAT BLANC

White Chocolate

FRAMBOISE

Raspberry

VANILLE INTENSE

Intense Vanilla

EXOTIQUE

Tropical

PRALINÉ

Praline

CHOCOLAT NOIR

Dark Chocolate

Printemps-Été

Spring-Summer

DEUXIÈME SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

CHOUX ET ECLAIRS / CHOUX PASTRIES AND ECLAIRS

1 recette à choisir / 1 recipe to choose

CHOUX CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel choux pastries

CHOUX À LA CRÈME CITRON ET BASILIC

Choux pastries filled with lemon and basil cream

ÉCLAIRS FRAMBOISE ET VANILLE

Raspberry and vanilla éclairs

ÉCLAIRS CITRON ET BASILIC

Lemon and basil éclairs

Printemps-Été

Spring-Summer

TROISIÈME SUGGESTION / THIRD SUGGESTION

TARTES / TARTS

1 recette à choisir / 1 recipe to choose

TARTE AUX FRAISES

Strawberry tart

TARTE CHOCOLAT NOIR ET VANILLE

Dark chocolate and vanilla tart

TARTE PASSION – CHOCOLAT AU LAIT

Milk chocolate-passion fruit tart



DEMONSTRATION DE PATISSERIE
PASTRY DEMONSTRATION



Le temps d'une démonstration, les Chefs Le Cordon Bleu révèlent tous les secrets de recettes choisies parmi la sélection ci-dessous. Suivant en direct la préparation des mets, le Chef explique les gestes et techniques utilisés pas à pas.

**La démonstration comprend également la dégustation des mets préparés.
Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé.**

Le Cordon Bleu Chefs reveal their secrets during a demonstration of pre-selected pastries among the list below.

During this live cooking session, the Chef explains the techniques used throughout the preparation. It is followed by a tasting. Each participant is awarded a personalized Le Cordon Bleu Certificate of Participation.

Automne-Hiver

Autumn-Winter

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

MACARONS

3 recettes à choisir / 3 recipes to choose

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

AGRUMES

Citrus

VANILLE INTENSE

Intense Vanilla

PRALINÉ

Praline

CHOCOLAT BLOND DULCEY®

Dulcey® blond chocolate

CHOCOLAT NOIR

Dark Chocolate

Automne-Hiver

Autumn-Winter

DEUXIÈME SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

CHOUX ET ECLAIRS / CHOUX PASTRIES AND ECLAIRS

3 recettes à choisir / 3 recipes to choose

CHOUX PRALINÉ

Praline choux pastries

CHOUX CRÈME YUZU ET CHOCOLAT BLANC

Yuzu cream and white chocolate choux pastries

ÉCLAIRS DOUCEURS CHOCOLAT AU LAIT

Heavenly milk chocolate éclairs

ÉCLAIRS CHOCOLAT NOIR INTENSE

Intense dark chocolate éclairs

Automne-Hiver

Autumn-Winter

TROISIÈME SUGGESTION / THIRD SUGGESTION

TARTES / TARTS

3 recette à choisir / 3 recipe to choose

TARTE AU CHOCOLAT, TUILE PRALINÉE

Chocolate tart, praline crisp

TARTE AU CHOCOLAT NOIR INTENSE

Intense dark chocolate tart

SABLÉS BRETONS MERINGUÉS AU CITRON DE MENTON

Brittany shortbread with meringue and Menton lemon cream

ENTREMETS FAÇON CHEESE-CAKE

Cheesecake like an entremets

Printemps-Été

Spring-Summer

PREMIÈRE SUGGESTION / FIRST SUGGESTION

MACARONS

3 recettes à choisir / 3 recipes to choose

CHOCOLAT BLANC

White Chocolate

FRAMBOISE

Raspberry

VANILLE INTENSE

Intense Vanilla

EXOTIQUE

Tropical

PRALINÉ

Praline

CHOCOLAT NOIR

Dark Chocolate

Printemps-Été

Spring-Summer

DEUXIÈME SUGGESTION / SECOND SUGGESTION

CHOUX ET ECLAIRS / CHOUX PASTRIES AND ECLAIRS

3 recettes à choisir / 3 recipes to choose

CHOUX CAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel choux pastries

CHOUX À LA CRÈME CITRON ET BASILIC

Choux pastries filled with lemon and basil cream

ÉCLAIRS FRAMBOISE ET VANILLE

Raspberry and vanilla éclairs

ÉCLAIRS CITRON ET BASILIC

Lemon and basil éclairs

Printemps-Été

Spring-Summer

TROISIÈME SUGGESTION / THIRD SUGGESTION

TARTES / TARTS

3 recettes à choisir / 3 recipes to choose

TARTE AUX FRAISES

Strawberry tart

TARTE CHOCOLAT NOIR ET VANILLE

Dark chocolate and vanilla tart

TARTE PASSION – CHOCOLAT AU LAIT

Milk chocolate-passion fruit tart



À BIENTÔT !
See you soon !

