

ANIMATION

« DECORATIONS GOURMANDES »



Cette animation s'adresse :

Aux enfants ou ados, dans le domaine périscolaire ou lors d'une fête familiale, amicale ou organisée par une collectivité.

Aux adultes, dans le cadre d'une soirée corporate, un événement privé ou d'entreprise, un enterrement de vie de jeune fille....

De 15 à 100 personnes (en plusieurs ateliers)

Cet atelier gourmand et ludique est conçu à partir de gâteaux faits maison avec des ingrédients de qualité, customisés par les participants avec l'aide d'un ou plusieurs animateurs. Il est déclinable selon la saison ou le thème.

- **Sablés décorés** (nombreux thèmes possibles : fleurs, papillons, oiseaux, sujets de Noël ou Pâques, Halloween, animaux...)
- **Pain d'épices** (cœurs, étoiles, sapins, bonhommes...), pouvant être accrochés dans un sapin
- **Cupcakes**

Les participants choisissent un ou plusieurs gâteaux qu'ils vont décorer avec les différents éléments mis à leur disposition : glace royale, ganache, perles métallisées, divers sucres colorés....

Pour les petits groupes, il est possible de réaliser sur place les cupcakes ou les sablés (si four à disposition).



Etude de prix pour une proposition personnalisée sur demande :

Contact : Valérie GIAMPICCOLO
vg@bullesdesaveurs.fr