



FAB LAB

des  LAB

métiers

Programme 2023 / 2024

*Vivez une expérience
unique, ludique
et créative...*

**DÉBUTANTS, AMATEURS OU EXPERTS,
VENEZ DÉCOUVRIR, APPRENDRE,
CUISINER, FABRIQUER, COMPOSER,
PARTAGER, ÉCHANGER, ...**

Le Centre de Formation Bernard Stalter

vous accueille dans un lieu parfaitement adapté avec des laboratoires équipés pour tout public curieux et désireux de travailler la matière avec ses mains, son coeur et sa tête...

Nous avons imaginé pour vous des ateliers dans divers domaines (pâtisserie - chocolaterie - bois - fleuristerie...). Vous serez accueilli, encadré par des professionnels.

La suite vous appartient !

60 €

**IDÉE
CADEAU**

PROGRAMME FAB LAB 2023/2024

Les samedis de 9 h à 13 h

07 oct. 2023

Tarte d'automne (pâtisserie)

14 oct. 2023

Pains aux saveurs du potager (boulangerie)

18 nov. 2023

Panier de bredele de Noël (boulangerie)

25 nov. 2023

Verrine chocolatée (pâtisserie)

OU
Couronne de l'Avent (art floral)

2 déc. 2023

Bûche aux épices de Noël (pâtisserie)

OU
Mise en bouche pour repas de fête (bouche-

9 déc. 2023

Composé de bretzels et déclinaisons (boulange-

6 janv. 2024

Galette feuilletée (pâtisserie)

27 janv. 2024

Gâteaux de voyage et tarteries boulangères

17 fev. 2024

Macarons aux agrumes (pâtisserie)

OU
Croissants valentin et valentine (boulangerie)

9 mars 2024

Number Cake exotique (atelier parents/enfants)*

OU
Marqueterie en méthode Boule (bois)

20 avril 2024

Cœur de fraisier (pâtisserie)

OU
Printemps en fleurs (art floral)

25 mai 2024

Éclair revisité avec fruits de saison (pâtisserie)

OU
Spécialités au barbecue (boucherie)

* de 9 h 30 - 12

FAB
des  **LAB**
métiers

Infos et inscription sur Facebook
facebook.com/fablabmetierseschau
Site web : eschau-formation.alsace
Centre de Formation Bernard Stalter
21 rue des Fusiliers Marins - Eschau
03 88 59 00 88