

Pour l'anniversaire de votre bout de chou, organisez une fête inoubliable sans stress !





Découvrez nos deux formules destinées à vous faciliter la vie...

Un anniversaire de chef !

Formule atelier pâtisserie et goûter d'anniversaire

Sous la direction bienveillante de notre chef pâtissière, le roi/la reine du jour et ses invités réalisent de délicieuses pâtisseries qu'ils seront fiers de rapporter à la maison ! L'atelier est suivi du goûter d'anniversaire... et de l'ouverture des cadeaux.



Une formule qui comprend

-  Un atelier pâtisserie*.
-  Un jus ou un sirop par enfant.
-  Un gâteau d'anniversaire type brownie ou cake (exemple : cake à la banane et aux pépites de chocolat) avec prénom de l'enfant.
-  Les bougies.

* Voir le tableau des ateliers. Prix et nombre de participants variables en fonction du thème et de l'âge.

En supplément

Vous souhaitez remplacer le gâteau type par un gâteau personnalisé ? Un large choix de thèmes est possible. Jetez un petit coup d'œil aux gâteaux proposés dans la formule sans atelier ou consultez-nous !





- €€ Prix en fonction de l'atelier choisi (voir le tableau des ateliers).
-  Durée totale : temps de l'atelier (de 30 mn à 1 h 30) + 1 h de goûter.
-  Réservation : pour une bonne organisation, pensez à réserver au moins 2 semaines avant l'événement (07 69 88 62 01 / contact@tonkacroixrousse.fr).

Mon beau gâteau, roi des gâteaux !

Formule goûter d'anniversaire



Tonka met ses locaux à votre disposition le temps d'un super goûter. En compagnie de ses invités, le roi/la reine de la journée soufflera les bougies de son gâteau personnalisé juste avant... d'ouvrir ses cadeaux.

Une formule qui comprend

-  La mise à disposition d'une grande table pour le goûter.
-  Un jus ou un sirop par enfant.
-  Un gâteau d'anniversaire au choix* avec prénom de l'enfant.
-  Les bougies.

* Gâteaux proposés


- **Pyramide de cupcakes assortis** (deux pièces par enfant sur un présentoir 3 étages).
- **Cake aux pépites chocolat et caramel**
- **Brownie** avec photo ou image personnelle imprimée en pâte à sucre sur le dessus.


- €€ 60 € pour 5 enfants, 8 € par enfant supplémentaire (maximum 10 enfants).
-  Durée totale : 2 h.
-  Réservation : pour une bonne organisation, pensez à réserver au moins 2 semaines avant l'événement (07 69 88 62 01 / contact@tonkacroixrousse.fr).

Informations pratiques

Tonka Croix Rousse
Place Bertone
69004 LYON
Tél 07 69 88 62 01
contact@tonkacroixrousse.fr

Accès
Métro A station Croix Rousse
Bus C13 arrêt place Bertone
Station Vélo'v sur la place Bertone
Parking du gros caillou

 Au cours du goûter, les enfants sont placés sous la responsabilité des parents ou de l'adulte accompagnant.

 Apportez une touche personnelle en installant votre propre décoration, exception faite des confettis incompatibles avec notre activité.

Un anniversaire de chef !

Les ateliers pâtisseries enfants

Pour les 4 – 7 ans	 <p>Décoration de sablés Sur des sablés déjà prêts, décoration sur un thème choisi à l'avance : princesses, cowboys, pirates, animaux, dinosaures et dragons, licornes. 😊 6 enfants maximum - 🕒 30 mn - 💰 150 €</p>
	 <p>Cookies Fabrication de A à Z de cookies vanille aux pépites de chocolat. 😊 6 enfants maximum - 🕒 45 mn - 💰 140 €</p>
À partir de 8 ans	 <p>Atelier Cake pop Réalisation de boules de gâteau moelleux dans un enrobage croquant et décoration. 😊 8 enfants maximum - 🕒 1 h - 💰 220 €</p>
	 <p>Atelier Cake pop et cake design Réalisation de boules de gâteau moelleux dans un enrobage croquant et initiation au cake design avec décoration sur le thème des licornes. 😊 8 enfants maximum - 🕒 1 h 15 mn - 💰 250 €</p>
	 <p>Pâtisserie Cupcakes Chaque enfant réalise 4 cupcakes de A à Z : fabrication de la génoise, élaboration de la chantilly et maniement de la poche à douille. Parfums possibles : Oréo, Spéculoos, tout chocolat, vanille cœur framboise et litchi. 😊 6 enfants (2 par robot) - 🕒 1 h 15 mn - 💰 200 € / 😊 9 enfants (3 par robot) - 🕒 1 h 15 mn - 💰 260 €</p>
	 <p>Pâtisserie et Pâte à Sucre Chaque enfant réalise 4 cupcakes de A à Z : fabrication de la génoise, élaboration de la chantilly et maniement de la poche à douille. Initiation à la pâte à sucre avec décoration des cupcakes sur le thème des licornes ou de NémO. 😊 6 enfants (2 par robot) - 🕒 1 h 30 mn - 💰 220 € / 😊 9 enfants (3 par robot) - 🕒 1 h 30 mn - 💰 320 €</p>
	 <p>Initiation à la pâte à sucre Les cupcakes sont déjà prêts. L'objectif est de créer 4 décorations en pâte à sucre (deux décorations guidées et 2 libres). Thèmes possibles : Licorne, Smiley, Pokemon, Super Héros, Minions, Emojis... 😊 6 enfants maximum - 🕒 1 h - 💰 170 € / 😊 8 enfants maximum - 🕒 1 h - 💰 220 €</p>

A découvrir pour prolonger la fête

Produits sur commande à consommer sur place lors du goûter ou bien à emporter.

- Impression d'un visuel sur le gâteau (photo, dessin, texte... À nous fournir.)
10 €
- Sablés personnalisés (thème à nous fournir à l'avance)
12 biscuits : 22 €
24 biscuits : 36 €
- Cupcakes personnalisés (thème à nous fournir à l'avance)
12 cupcakes : 36 €
24 cupcakes : 60 €
- Cake pops personnalisés (thème à nous fournir à l'avance)
3 € pièce, minimum 10 pièces
- Moustaches en chocolat, incontournables pour faire des super selfies !
2 € pièce, minimum 6 pièces
- Party bags à emporter pour les invités
5 € l'unité, minimum 5 party bags
Composition des party bags pour les moins de 8 ans : 2 cookies, une culotte bio avec boîte tirelire (thèmes : fée, princesse, fleurs, écologie, cowboy, super héros, pirate).
Composition des party bags pour les plus de 8 ans : 2 cookies, une photo polaroid du groupe.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour offrir à votre enfant un bel anniversaire dont il se souviendra longtemps... ou du moins jusqu'au suivant !



Découvrez plus de photos de nos réalisations sur facebook et Instagram ou sur sur notre site www.tonkacroixrousse.fr

