



Tonka Croix Rousse
Place Bertone • 17 rue du Chariot d'Or
69004 LYON
09 50 16 73 47 • 07 69 88 62 01
contact@tonkacroixrousse.fr
www.tonkacroixrousse.fr



Mardi de 9 h à 14 h 30
Du mercredi au samedi de 9 h à 19 h
Dimanche de 10 h 30 à 18 h 30
Fermé le lundi



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

Devis personnalisé gratuit, sans engagement

Tonka Croix Rousse est parrainé
par Michel et Augustin





Un anniversaire de chef !

Atelier pâtisserie et goûter d'anniversaire

Sous la direction bienveillante de notre cheffe pâtissière, les enfants réalisent de délicieuses pâtisseries à rapporter à la maison. L'atelier est suivi du goûter d'anniversaire.

Une formule sans stress qui comprend :

- Un atelier pâtisserie
- Un gâteau d'anniversaire style naked cake avec prénom du Roi ou de la Reine de la fête
- Des bougies
- Un sirop par enfant
- Des invitations à imprimer

Après l'atelier,
jeu de Molky
à disposition en
extérieur !

Gâteau personnalisé ? Demandez votre devis gratuit et sans engagement.

€ Prix et nombre de participants variables en fonction de l'atelier et de l'âge.

🕒 Durée de l'atelier choisi + 1 h pour le goûter (25 € la ½ h entamée pour tout dépassement).

Lors du goûter, les enfants sont placés sous la responsabilité des parents ou adultes accompagnants.

📖 Réservation au 07 69 88 62 01 ou par mail contact@tonkacroixrousse.fr

Pour une organisation optimale, pensez à réserver au moins 2 semaines avant l'événement.

Petits suppléments plaisir

- Party bags à partir de 3,50 €
- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits à partir de 25 €
- Invitations personnalisées à imprimer 15 €

Les ateliers pâtisserie

Pour les 4 / 6 ans

Décoration de sablés

Sur des sablés déjà prêts, décoration sur un thème choisi : princesses, cowboys, pirates, animaux, dinosaures et dragons, Licornes, Pyjamasques...

👤 6 enfants maximum • ⌚ 30 mn • 190 €

Cookies

Fabrication de A à Z de cookies à la vanille et aux pépites de chocolat.

👤 6 enfants maximum • ⌚ 45 mn • 210 €

À partir de 7 ans

Cake pops

Réalisation de boules de gâteau moelleux dans un enrobage croquant, décoration.

👤 8 enfants maximum • ⌚ 1 h • 265 €

Cake pops et cake design

Réalisation de boules de gâteau moelleux dans un enrobage croquant, initiation au cake design et décoration. Thèmes : licornes ou Harry Potter.

👤 8 enfants maximum • ⌚ 1 h 15 mn • 280 €

Cupcakes

Réalisation de 4 cupcakes par enfant (Oréo, Spéculoos, tout chocolat ou vanille cœur framboise et litchi). Fabrication de la génoise, élaboration de la chantilly et maniement de la poche à douille.

👤 6 enfants (2 par robot) • ⌚ 1 h 15 mn • 210 €

👤 9 enfants (3 par robot) • ⌚ 1 h 15 mn • 280 €

Initiation au cake design

Sur des cupcakes déjà prêts, création de décorations en pâte à sucre (deux décorations guidées et 2 libres). Thèmes : licornes, Smiley, Pokemon, Super Héros, Minions, Emojis...

👤 6 enfants maximum • ⌚ 1 h • 230 €

👤 8 enfants maximum • ⌚ 1 h • 330 €

Cupcakes et cake design

Réalisation de 4 cupcakes par enfant. 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. Thèmes : licornes, Némo...

👤 6 enfants (2 par robot) • ⌚ 1 h 30 mn • 290 €

👤 9 enfants (3 par robot) • ⌚ 1 h 30 mn • 360 €

- 10%
le mardi, jeudi et
vendredi

- 5%
le mercredi

Pas d'atelier le
dimanche