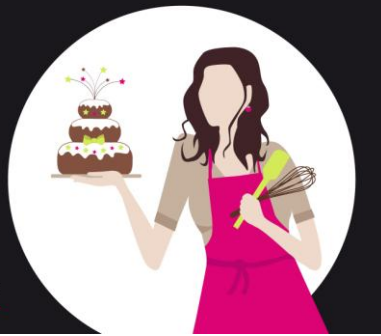


UNE FILLE EN CUISINE



Planning Janvier/Avril 2019



A la fin de chaque cours, vous repartez avec la production
partagée entre les participants !

Pensez à prendre des glacières si vous avez de la route à faire pour rentrer !

Janvier 2019

Samedi 12 Janvier **La Galette des Rois** Pâte feuilletée Maison et Galette (4 pers) 50.00 €
14h00 – 16h30

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 5.00 euros supplémentaire

Samedi 19 Janvier **Les Choux** : Religieuses chocolat, 45.00 €
14h00 – 16h30 Eclairs Poire/ Caramel et Paris Brest (à la crème légère diplomate)

Samedi 26 Janvier **Spécial Pâte à Sucre** 85.00 €
13h30 – 18h30 Vous apprendrez à Garnir et lisser un gâteau de 15 pers. (Cake chocolat et crème
vanille + éclats de croustillants praliné) Le recouvrir de pâte à sucre, réaliser un noeud
en PAS , l'effet matelassé et quelques décor simples

Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 30.00 euros supplémentaire

Février 2019

I Love Pâtisserie (2h30)

Samedi 2 Février **Les Macarons** : Caramel ½ sel, Citron Vert , Chocolat 45.00 €
14h00 – 16h30 et Framboise

Samedi 9 Février **Les Tartes** : Citron meringuée, Noisettine/Poire 45.00 €
14h00 – 16h30 et Choco/caramel/cacahuètes (réalisées en format individuel)

Samedi 23 Février **Les Cupcakes** : Choco/Coco, Citron/Cream Cheese, Vanille/Framboise 45.00 €
14h00 – 16h30 **Avec 1 Parfum en Décor Licorne !!!!!**

Mars 2019

I Love Pâtisserie (2h30)

Samedi 2 Mars **Les Gâteaux de Pâtisiers** : La Forêt Noire et Le Succès Praliné 45.00 €
14h00 – 16h30 (réalisées en petit format de 12 cm de diamètre)

**Les cours n'ont lieu que pour un minimum de 3 personnes inscrites.
Si tel n'est pas le cas, le cours est annulé ou reporté sur une date ultérieure**

<u>Samedi 9 Mars</u> 14h00 – 16h30	<u>Les Macarons</u> : Caramel ½ sel, Citron, Praliné et Framboise	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 16 Mars</u> 14h00 – 16h30	<u>Les Choux</u> : Religieuses chocolat, Eclairs Pomme/ Caramel et Paris Brest (à la crème légère diplomate)	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 30 Mars</u> 14h00 – 16h30	<u>Gâteaux de Pâtissier</u> : Le Royal Chocolat et le Framboisier	<u>45.00 €</u>

Avril 2019

<u>Samedi 6 Avril</u> 14h00 – 16h30	<u>Les Macarons</u> : Caramel ½ sel, Mangue/Passion , Chocolat et Framboise	<u>45.00 €</u>
<u>Samedi 20 Avril</u> 14h00 – 16h30	<u>Spécial Chocolat</u> Tablettes, Moulage d'un oeuf et réalisations de deux Bonbons garnis (travail du chocolat noir) Pour les détenteurs d'un bon cadeau il faudra régler la différence soit 15.00 euros supplémentaire	<u>60.00 €</u>
<u>Samedi 27 Avril</u> 14h00 – 16h30	<u>Les Choux</u> : Religieuses chocolat, Eclairs Vanille/Framboise et Paris Brest (à la crème légère diplomate)	<u>45.00 €</u>

Vous pouvez également offrir ces cours de pâtisserie
en Bon Cadeau valable 1 an !!

1 cours : 45 euros

Le carnet de 4 cours à 145 euros (au lieu de 180)

Pour offrir un Bon Cadeau deux solutions :

- Vous habitez dans le coin, passez au laboratoire (sur rendez vous) et repartez avec une Jolie Carte Cadeau prête à offrir !
- Vous habitez loin ou n'avez pas le temps de passer, faites moi parvenir le règlement correspondant au cours que vous souhaitez offrir pour que je vous envoie par mail en retour le Bon Cadeau à imprimer de chez vous !

**Les cours n'ont lieu que pour un minimum de 3 personnes inscrites.
Si tel n'est pas le cas, le cours est annulé ou reporté sur une date ultérieure**