

NOUVEAUTÉ 2014
 Pour 3 ateliers réservés une remise de 50 % vous sera faite sur le 4ème

		thème	nbre de personnes	tarif par personne	horaires
LUNDI	7	Atelier des chefs : réaliser un plat digne des grandes tables	2	42 €	14h - 16h
MARDI	8	Verrines : comment préparer de superbes verrines	2	42 €	14h - 16h
JEUDI	10	Cupcakes : les clefs pour réussir de beaux cupcakes	2	37 €	14h - 16h
VENDEDI	11	Menu du marché : entrée plat dessert	2	70 €	14 H - 17 H
LUNDI	21	Cuisine du monde : ou comment voyager par l'assiette	2	37 €	14h - 16h
MARDI	22	Tartes : réussir ses tartes salées et sucrées	2	37 €	14h - 16h
MERCREDI	23	Pâte à choux : réussir sa pâte à choux	2	37 €	14h - 16h
JEUDI	24	Légume de saison : travailler sur un légume de saison	2	37 €	14h - 16h
VENDEDI	25	Menu du marché : entrée plat dessert	2	70 €	14 H - 17 H
LUNDI	28	Fruit de saison : travailler sur un fruit de saison	2	37 €	14h - 16h
MARDI	29	Atelier des chefs : réaliser un plat digne des grandes tables	2	42 €	14h - 16h
MERCREDI	30	Verrines : comment préparer de superbes verrines	2	42 €	14h - 16h
JEUDI	31	Cupcakes : les clefs pour réussir de beaux cupcakes	2	37 €	14h - 16h

La matière première nécessaire est fournie ainsi que la tenue vestimentaire réglementaire adaptée
 Les participants repartent avec leur support de cours ainsi que leur(s) réalisation(s)
 N'hésitez pas à nous consulter pour toute autre date, horaire ou thème (possibilité de personnaliser les ateliers)
 Le nombre de places étant limité merci de vous inscrire le plus tôt possible