



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Avril 2019



Le cours est dû pour toute annulation moins de 48h avant. Merci de votre compréhension.

Samedi 6 de 10h à 12h30 – 45€/p

Dessert à l'assiette de Pro spécial Pâques:

Petit dôme tout choco, coque craquante, mousse royale sur sablé breton

Jeudi 18 de 19h30 à 22h – 65€/p avec dégustation à l'issue du cours autour d'un verre (offert !)
et possibilité de commander des parts supplémentaires pour le jour J +

Pâques (repas complet):

Fraîcheur Asperges & Petit-pois, Souris d'agneau confite aux saveurs marocaines, Carottes glacées miel & verveine, Verrine de Chef : mousse citron, insert 1ères fraises, biscuit madeleine à l'huile d'olive

Nous vous rappelons qu'il est possible de commander des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours
ou d'inviter quelqu'un à la dégustation. Merci de nous contacter.

Nos cours ne sont pas des démonstrations culinaires.

**Ils sont participatifs et le but est que vous fassiez vous-même les recettes pour pouvoir les
refaire, à la maison, quels que soient votre cuisine et le matériel disponibles !**

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – cocottesgourmandes@gmail.com – 06.64.93.22.21 – SARL au capital de 2 000 euros –
13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnaud Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015