



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Été 2019

Pour les enfants, les adolescents et les plus grands!

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

En Juillet : Autour des Fruits de saison

Lundi 8 Juillet de 10h30 à 12h :

La Fraise Dessert à l'assiette : Tartare de fraises, crème verveine et sablé breton

Mardi 9 Juillet de 10h30 à 12h

L'abricot Dessert de Pro : le fruit en 3 façons (rôti, en mousse, en coulis) & crumble épicé

Mercredi 10 Juillet de 10h30 à 12h

La Mangue Mousse en verrine, tartare & crumble coco, mini brochettes

Jendredi 11 Juillet de 10h30 à 12h

La Pêche Charlotte individuelle au lait d'amande

Vendredi 12 Juillet de 10h30 à 12h

Les Fruits rouges Tiramisu revisité

TARIF : 25€ le cours et 1 offert pour la semaine réservée.

*Et en Août : du 26 au 30.
Suivez notre actualité !!!*

Nous vous rappelons qu'il est possible de commander des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours.

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 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015