



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Novembre 2018

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

Mercredi 14 de 14h30 à 16h – 25€/p (ou abonnement au trimestre (nous contacter))



Verrine de Chef : Mousse caramel, pommes rôties & biscuit croustillant

Jeudi 15 de 19h30 à 22h – 50€/p (avec dégustation des recettes réalisées à l'issue du cours
autour d'un verre (offert))

After Work (Venez vous détendre après votre journée de travail et préparer votre repas !)

Autour de la courge :

Mini potirons farcis (recette veg), Velouté Butternut & chips de lard, Crumble Parmesan & poti/marron, chips (qui changent de la pomme-de-terre), cupcake comme pour Halloween !

Samedi 17 de 14h à 17h – 50€/p

Viennoiseries : Petite brioche aux Pralines, Croissants et Pains au raisin

Mercredi 21 de 14h30 à 16h – 25€/p (ou abonnement au trimestre (nous contacter))



Je fais moi-même mes Princes (comme ceux de LU !) : pâte sablée & ganache chocolat noir

Samedi 24 de 14h30 à 17h – 40€/p

Classique de la pâtisserie française : Charlotte d'Automne (biscuit cuillère, bavaroise caramel, pomme rôties, montage et déco libre)

Nous vous rappelons qu'il est possible de commander des parts supplémentaires à emporter à l'issue du cours et/ou d'inviter quelqu'un à la dégustation. Pour cela 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