



Stage de Cuisine et de Pâtisserie Toussaint 2018

Pour les enfants, les adolescents et les grands !

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

Epices & Fleurs en Pâtisserie

Lundi 22 Octobre de 10h30 à 12h

La lavande: Crème brûlée & petit moelleux

Mardi 23 Octobre de 10h30 à 12h

La tonka: Iles flottantes revisitées & petits sablés

Mercredi 24 Octobre de 10h30 à 12h

La rose: Petit choux crème à la rose & Lassi (boisson indienne)

Jeudi 25 Octobre de 10h30 à 12h

La cannelle: Verrine de chef (mousse parfumée, compotée de pommes et crumble)

Vendredi 26 Octobre de 10h30 à 12h

La cardamome : blanc-manger et tartare de mangue, cake moelleux & chaï (boisson indienne)

Tarif: 25€ le cours.

1 cours offert pour 1 semaine réservée!

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