



Ateliers de Cuisine Mars 2021

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



Samedi 6 Mars de 10h à 12h – 65€/p

Cuisine Bistrot

Blanquette de veau (recette de ma Mamie Jeanne !) & Tatin de pomme irratable.



Samedi 6 Mars de 14h à 16h – 35€/p (ouvert à tous)

Voyage à New-York

Burger (pain fait sur place !) & duo de desserts typiques : Cheesecake & Carrot Cake

Samedi 20 Mars de 10h à 12h30 – 65€/p

Cuisine végétarienne

Autour de la carotte : Velouté à la Thai, Gaufres Chèvre & Cumin, Galettes aux flocons d'avoine, Tatin au Romarin, Carrot Cake pour le dessert !



Samedi 20 Mars de 14h30 à 16h30 – 35€/p (ouvert à tous)

Voyage au Maghreb

Pastilla au poulet & duo de dessert : Cornes de gazelle et montecao

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

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