



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Rentrée 2019

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

Jeudi 26 Septembre de 19h30 à 22h – 65€/p

avec dégustation à l'issue du cours autour d'un verre (offert !)

Voyage en Grèce :

Assortiment de Mezze, Pain Pita et Moussaka

Samedi 5 Octobre de 10h à 12h – 50€/p

Quand les cocktails s'invitent au dessert :

Macaron « Mojito », Tartelette « Pina colada » et Cupcake « Irish Coffee » revisités pour surprendre vos invités au moment du dessert!

Jeudi 10 Octobre 19h30 à 22h – 55€/p

avec dégustation à l'issue du cours autour d'un verre (offert !)

Cuisine végétarienne :

Velouté de carotte à la Thaï, Galette de légumes anciens, Massala Rajma (plat indien), Humus qui change, Fraîcheur de suprêmes d'orange épicée, Blanc-manger Cardamome & tarte d'ananas.

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.

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