



## Stage de Cuisine Pâques 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.**

### *Spécial Chocolat !*

*Mardi 23 Avril de 10h30 à 12h*

*Café (ou chocolat !) Gourmand :*

Mini moelleux, verrine mousse exquise et mendiants

*Mercredi 24 Avril de 10h30 à 12h*

*Verrine de Chef :*

Biscuit sablé cacao, ganache montée & granité After Eight (Choco/Menthe)

*Jeudi 25 Avril de 10h30 à 12h*

*Dessert de Pro :*

Entremet aux 3 chocolats

*Vendredi 26 Avril de 10h30 à 12h*

*Dôme Gourmand :*

Coque craquante, mousse royale, insert Fruits rouges

**Tarif :** 25€/participant l'atelier et un cours offert pour la semaine réservée.

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