



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Janvier 2019

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

Samedi 5 de 14h à 16h30 – 50€/p

Pâte Feuilletée:

Réalisation de galettes Frangipane et Pomme & Caramel au beurre salé

Samedi 19 de 14h à 16h30 – 50€/p

Café Gourmand :

Mini baba au rhum, Financiers Pistache et Macarons Chocolat noir & Gingembre

Jeudi 24 de 19h30 à 22h – 50€/p

Soirée Autour du Fromage :

Cromesqui (croquettes) au Camembert, Chtite Tatin (Chicons caramélisés (= endives) & Maroilles), Tiramisu parmesan, Tuiles à la mimolette, Tiramisu Classique

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