



Ateliers de Cuisine et de Pâtisserie Novembre 2019

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

Samedi 16 Novembre de 10h à 12h30 – 50€/p

Et repartez avec vos créations pour épater votre entourage !

Macarons :

2 parfums au programme : chocolat noir & citron vert et caramel au beurre salé

Jeudi 21 Novembre 19h30 à 22h – 55€/p

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

Autour de la courge :

Mini potirons farcis (recette veg), Velouté Butternut & chips de lard, Crumble Parmesan & poti/marron, chips (qui changent de la pomme-de-terre), cupcake comme pour Halloween !

Samedi 30 Novembre 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!

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